

## IV-1 農業の6次産業化

# 生産性や品質の向上を契機に産直や農産加工への取組

農業基盤整備などにより、作業効率が改善され、得られた余剰労力を経営面積の拡大や高収益作物の導入、農産加工、産直、ファームレストラン・ファームインなどに振り向ける動きが広がっており、これら6次産業化への動きは、農業農村において新たな所得機会の増大や価値を創出しています。

やまとのはな

### ◆有限会社 大和納華(旭川市東鷹栖)

#### ○ 事業参加と有限会社設立

東鷹栖は旭川市北部の石狩川右岸に広がる水稲を主体とした農業が行われている水田地帯です。

地域では、平成16年度から道営事業により区画整理や暗渠排水などの整備を契機に「売れる米づくり」を目指した地域の主体性や連携意識が促されることとなりました。



事業に参加した中島張さんは、整備の効果として、作業性が格段に向上したほか、健康な米が生産できるようになり食味も向上したため、平成17年11月に地域の仲間と有限会社大和納華を設立し、米の直接販売を開始しました。

#### ○ 顧客の指向性に対応した商品の開発

当時としては珍しい無洗米や米粉に着目し、自らが製品までの調整を行って、ホームページ上で販売を開始、平成19年度に、全国米食味分析鑑定コンクールで、おぼろづき(ブランド名:一稻匠(いっとうしょう))が金賞を受賞しました。

現在、出荷量は当初の倍以上の800俵に増加し、このうち無洗米が出荷量の6割を占める主力商品となりました。

#### ○ 新たな販路の開拓と今後の展開

本州での北海道物産展や、旭川市で行われる「食べマルシェ」などの対面販売を通じて新たな顧客を開拓するとともに、旭川市内の飲食業者への販売も拡大するなど、販路の開拓に力を注いでいます。

現在は、米粉を使った商品の開発も行っており、飲食業者との連携でさらなる事業拡大を目指しています。