

平成30年8月8日  
農業技術センター技術普及部

<b>標題</b>	<b>6次産業化の先進事例を学ぶ視察研修を開催</b>
-----------	-----------------------------

(ダイジェスト)

7月31日、マーケティング・6次産業化を担当する普及員等を対象に、今年度2回目となる機能強化研修として、広島県の(株)福田農場と(株)三島食品への先進地視察を実施しました。

(株)福田農場では、地元集落の拠点として、米・大豆等の原料を活用した6次産業化を進める中山間地域の法人の取り組み概要や販売手法について学び、(株)三島食品ではHACCPの導入事例として、実際に工場内を見学し、衛生管理体制や作業の見える化等の状況を把握し、具体的な取り組みイメージをもつことができました。

～視察先の概要、参考になった点、視察により学んだこと～

①株式会社 福田農場

- H19年に法人化。お米の生産から加工・販売まで自社で一括して行なっている。集落の水稲受託作業も多く担っている。
- 父・息子が米や大豆の生産部門を、母が餅や味噌等の農産加工部門を、息子の奥さんが米粉パンの販売部門を担当し、家族で役割分担しながら経営。農作業、年末の餅加工など繁忙期にはそれぞれが作業補完しながら、法人として年間通した作業分散がうまく図られている。
- 米は色彩選別機を導入し、飲食店等のニーズに応じて内容量を都度変えながら個別包装、直販による販路拡大を図っている。米粉パンは、店売りだけでなく、移動販売車や高校売店での販売が安定的経営につながっており、積極的な売り込みが必要。
- 「地域とともに」を経営理念とし、集落の交流拠点として施設を開放するなど、寄せられる信頼の大きさが経営を支える1つの要素となっている。

②株式会社三島食品

- 1998年にHACCP導入。加工場内の視察は一般にも広く開放されており、取り組み概要を知ることで消費者の企業理解、信頼確保にもつながっていると思われる。
- 工場内は掲示物により、「作業の見える化」が徹底されており、安全性確保や作業効率アップにつながるグラフや写真などが壁や天井に多数見られた。従業員の意識付けや習慣化につながるような表現の工夫や、情報共有の工夫などが随所に見られ、HACCPのための取り組みではなく、自らの経営改善手法として取り組まれているのがよくわかった。

参加者からは福田農場のように地域との関わりの中で6次産業化を進めている事例に刺激を受けた、三島食品の実践事例は、HACCP導入時のみならず、加工場の衛生管理や農場でのGAP導入、さらには普及活動全般に取り入れられる管理手法として大変参考になったとの感想が多くあり、今後の様々な活動に活かせるものと思われます。