

農業・水産業の 6次産業化の取り組み

農業・水産業における6次産業化の取り組みや、経営規模の拡大、法人化、協業化等の新しい取り組みを紹介します。



農業

東松島市 HIGASHIMATSUSHIMA

有限会社アグリードなるせ

野蒜地区に6次産業化施設が誕生 地域農業を発展させる取り組みを実施

米、麦、大豆等の生産から加工・販売まで一貫して取り組む6次産業化を進め、平成27年には自社生産小麦粉を使った「のびるパウム」を発売しました。被災地の復興支援のためJR東日本仙台支社が企画し、菓匠三全が製造した「仙台きなこシリーズ」では、自社栽培の大豆を提供し、大豆の販路拡大に取り組んでいます。



農業

登米市 TOME

有限会社伊豆沼農産

レストランから食農体験まで「農業を食業に変える」活動を実施

「農業を食業に変える」というコンセプトの基、養豚・稲作農業に加え、ハム・ソーセージの加工、レストランの経営、食農体験ファーム等に取り組む6次産業化のフロントランナーです。平成27年は、登米産業総合高等学校とのコラボレーションによる乳酸菌入りの甘酒「初恋さくら」を開発する等、様々な活動が行われました。



農業

仙台市 SENDAI

株式会社仙台秋保醸造所

宮城のワインで地元の応援から担い手育成に貢献

ワインづくりを通じた震災復興及び県内の特産品の販路拡大のため、平成27年12月に直売所とカフェを併設したワイナリーを開業しました。自社農場でぶどうを栽培、地元産のぶどうやりんごを使用したワインを製造しています。そのほか、担い手の育成やワインフェスティバルの開催等を通じて、地域振興とワイン文化普及に貢献しています。



水産業

石巻市 ISHINOMAKI

株式会社海遊

自社で新鮮な海の幸を販売
安心・安全な6次産業

石巻市雄勝町水浜でカキやホタテの養殖に取り組んでいた漁業者が立ち上げた会社で、三陸の幸であるカキ、ホタテ、ホヤ等を、仙台市や首都圏をはじめとした全国の飲食店等へ直接販売しています。平成26年には、自らが養殖したカキや朝に水揚げされた魚介類を提供するオイスターバー「オストラ・デ・オーレ」を仙台市内に開店しました。



水産業

気仙沼市 KESENNUMA

蔵内之芽組(くらうちのみぐみ)

希少な「こいわかめ」で気仙沼の水産業の振興を図る

震災後に漁業の再開を目指していた気仙沼市本吉町蔵内地区の漁業者等が協力して、ワカメ、ホタテ等の生産・加工・販売に取り組んでいます。特に外洋産ワカメのうち良質なものを厳選した「こいわかめ」をブランド化して、こだわりの飲食店と取引を行う等、顔の見える販売で販路を広げています。平成26年からはホヤの収穫も開始しました。

COLUMN

農業・水産業の新しいスタイル

豊かな資源を活用しながら、地元が団結して新しい枠組みで地域産業を盛り上げる取り組みが次々に生まれています。



農業

仙台市 SENDAI

農事組合法人井土生産組合

歴史ある「伊達藩の台所」大規模土地利用型農業で復興へ

井土地区を震災前の穀物の実り豊かな大地に戻そうと有志が立ち上げた法人で、被災した農地の集積等により、耕作面積を広げています。約100ha規模のほ場で、水稻やネギといった農作物の大規模土地利用型農業に取り組んでいます。平成26年にはJA仙台からの出資もあり、さらに事業を拡大しました。



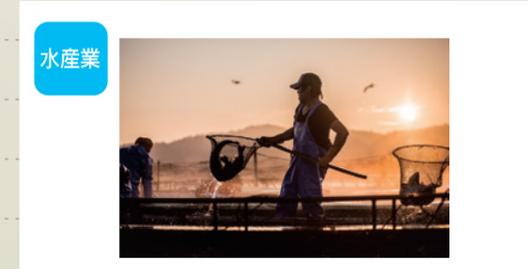
農業

石巻市 ISHINOMAKI

株式会社宮城リスタ大川

大川の農業再生のために若手からベテランまで集結

被災した石巻市大川地区で20代から70代までの地元出身者が集まり、農業を再生させようと平成25年に立ち上げた法人です。被災農地の集積を行い、平成26年から水稻栽培の営農を本格的に開始しました。また、平成25年から、きく栽培技術習得に向けた「きく栽培技術習得ほ場」を設け、現在は園芸施設にて輪菊の栽培も行っています。



水産業

石巻市 ISHINOMAKI

一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン

「カッコいい・稼げる・革新的」の「3K」漁師を増やす若手団体

平成26年7月に、「漁業をカッコ良く」をコンセプトに若手漁師が設立した団体です。後継者不足等、漁業が抱える問題を改善するため様々な取り組みを行っています。平成27年には宮城県漁業協同組合と共同で「石巻市水産業担い手センター事業」を受託し、漁師のシェアハウス「TRITON OSHIKA」を開業しました。

写真提供:一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン



水産業

亶理町 WATARI

あらはま海苔合同会社

亶理町のノリの味を後世に観光振興にも尽力

震災で被害を受けたノリ養殖業者が、平成24年に共同加工で生産を再開しました。養殖施設や加工施設の再建を目指し、生産・加工の効率化を図るため、平成27年に法人化しました。地元で親しまれてきた冬の旬の味を広く発信するため、焼き海苔等を常時、11月～4月ごろには生海苔も販売し、交流人口の拡大にも努めています。