

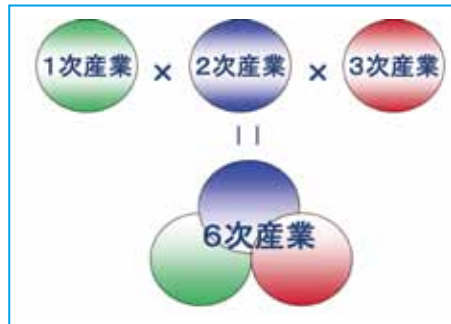
行方産芋焼酎で6次産業を推進

市では、生産者やJA、商工会と連携し、行方産サツマイモを使用した本格芋焼酎「紅コガネ」を開発しました。開発までの経緯と今後の方針を紹介し、行方市が目指す6次産業を検証します。

6次産業を推進することにより、今後は、地域資源を掘り起こし、農工商連携による地域間競争に打ち勝つことができる付加価値の高い商品を開発することも、新たな消費・販路を切り開くことが期待されます。



行方市商品開発ワーキングチームの皆さん



6次産業とは

農林水産業の新たな可能性として注目されているのが「6次産業」です。

1次産業に分類される農林水産業が生産だけでなく、食品加工（2次産業）から流通・販売（3次産業）まで主体的かつ総合的に関わることで、2次、3次産業の事業者が得ていた付加価値を農業者自身が得ることで農業を活性化させようというものです。

行方市では、平成23年に茨城県の市町村では初めて、経済部に6次産業推進室を設置し、地域資源を生かした6次産業化の推進を行っています。所得や雇用の拡大にとどまらず、地場産品を活用した商品開発を通じて、健康づくりや観光資源、ブランド力アップにつなげる方策をすすめています。

芋焼酎開発の経緯

行方市は、温暖な気候と肥沃な大地の恵みにより、60品目を超える農産物が生産されています。特に、サツマイモは、品種、18通りの大きさなど、消費者のニーズに対応できる産地として、市場から高い評価を得ておりま

今回、行方産農産物の特徴を生かした6次産業化による新たな加工品づくりを目指すため、なめがた食彩マーケット会議内に商品開発ワーキングチームを設立。甘諸生産者、JAなめがた、行方市商工会として市が協力し、芋焼酎の商品化に向け、生産・加工・販売を一体的に行いました。

原料のサツマイモは、JAなめがたの協力のもと、茨城県の銘柄産地に指定されている「紅こがね（紅あずま）」を、米麴には行方産米を使用しました。製造は長野県飯田市の喜久水酒造（株）に依頼。酒蔵では、水にもこだわり、全国名水百選に認定された中央アルプスの伏流水と同じ水系を使用してまろやかに仕上げました。



行方市商品開発ワーキングチームは、昨年10月、喜久水酒造(株)の酒蔵で焼酎づくりの研修を行いました

農からの地域おこし

生産者の声

J Aなめがた甘藷部会連絡会長 渋谷信行さん

J Aなめがた甘藷部会連絡会には、市内の甘藷生産者約300人が加入し、昨年1年間のサツマイモの販売数量は、約1万6千4百トンです。1日あたりでは、約5万ケース（5キロ/ケース）になります。北は北海道から西は大阪まで販路を拡大し、その以西についても交渉をすすめています。

日本一の産地を目指して研究を重ね、生産技術において、農林水産大臣賞を受賞したほか、東京スカイツリー®のソラマチファームでサツマイモの栽培をするなど、知名度とともに全国有数のサツマイモ産地に成長しました。

価格競争は年々厳しさを増しています。研究を重ね、価格が高くても買ってもらえるよう、特徴のある産地作りに努めています。

紅こがね（紅あずま）の魅力は、1年を通して出荷ができるので、安定した収入を得られるほか、長期間定温貯蔵することで貯蔵前に比べて、甘くしっとりとした食感になります。



渋谷信行さん（中央）とJ Aなめがた職員



サツマイモ

糖度が高いということで、芋焼酎の材料はすべて紅こがねを使用しています。私たちは、行方市の土産品になるものということで、利益にはこだわらず、芋焼酎の開発に加わりました。甘藷部会でも焼酎をPRしていきます。

販売者の声

麻生料飲組合組合長 小嶋進さん

以前、なめがたバーガーの開発に取り組みましたが、基本は、地産地消。地元で獲れたものを地元で消費したいという思いから商品開発に協力してきました。

芋焼酎は頭打ちの状態です。美味しい銘柄は全国にたくさんあります。売れるためには、単価が安く、後味すっきり飲みやすさでなければなりません。

私が試飲した限りでは、市販の焼酎と比べても申し分のない味に仕上がっていると思います。飲食店としましても自信を持ってお客様に提供できますので、ぜひ一度味わってください。飲んでいただければ美味しさがわかります。

「紅コガネ」の名称は、全国から応募のあった4百通の中から一番多かったものを採用しました。話題性は十分だと思えますので、市を中心として宣伝活動を積極的に行っていただきたいと思っています。売れるためには、スタートダッシュが必須事項です。

芋焼酎の製造には、規格外のサ



小嶋進さん



行方産の食材をふんだんに使用したなめがたバーガー4品目

今後とも行方産の農産物を使った商品の開発に携わることにより、農産物に付加価値を高め、行方市の活性化につなげていきたいと思っています。

農商工連携で行方市を明るくします



専門学校文化デザイナー学院が製作した「紅コガネ」のパンフレット

校長（左）と同学院の学生



行方市との最初の出会いは、「里ガール」のファッションショーに出させていただいたことです。行方市の農業は後継者不足が大きな課題となっており、農業とファッションを融合させたビジネスモデルは、若者にとって農業が魅力的な職業であると感じてもらうためのイメージ戦略として面白いのではないのでしょうか。

里ガールプロジェクト

※里ガールは、行方市が商標登録しています。

農業をデザインする

専門学校文化デザイナー学院（水戸市）校長飯村雅史さん

「里ガールプロジェクト」とは、当校の広告プロモーションデザイン学科の学生が1年間取り組んだ課題です。里ガールをイメージするため、学生を行方市のフットパスツアーに参加させました。その成果として、全員がポスターやパンフレット、エコバックを製作。校内でデザイン10点を選抜し、行方市が1作品を決定。その作品を焼酎用ポスターに活用しました（5ページに掲載）。「農業をデザインする」とは、ビジュアルの活動を通じて、次の世代が維持できるように、お金を生み出すような商品を作ることが目的です。これが6次産業です。「紅コガネ」を買っていただくため、パンフレットは工夫を施しています。焼酎は男の酒というイメージが強いので、女性にも手にとってもらえるようなデザインに仕上げました。

行方市の目指す6次産業

6次産業の推進は、農業を活性化することにありますが、農村の魅力をPRすれば新たな観光資源の展開につながります。

現在、商工会をはじめ、多くの機関で行方市の「まちおこし」として、地場産品を使って商品化されているライメンやカレー、芋ようかん、シフォンケーキなどを、市内外にPRする方法として、今年度中に特産品認証制度を開始できるよう準備をすすめています。

この認証制度の普及促進を図り、農工商連携による取り組みのほか、筑波大学との健康を通じた地域活性化共同研究などを通じて、新たな発想を持つ地域おこしにつなげていく。これが行方市の目指す6次産業です。

★本格芋焼酎「紅コガネ」は、6月27日から発売を開始しました。

詳しくは、なめがた食彩マーケティングト会議事務局（北浦庁舎農林水産課内） ☎ 0291-352111へお問い合わせください。

映像をこちらのQRコードからご覧いただけます。



里ガール♡

たくさん野菜
 たくさん自然
 たくさん笑顔
 みんなぜいぶん
 なめがたからの
 おくりものだよ



お芋のお酒できました。

生産者の方
 なめがた食彩マーケット会議
 にご協力いただき、お芋の酒を醸造しました。お芋の酒は、お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

紅コガネ
 お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

おいしい水
 お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

名ガールアロジスト
 お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。お芋の旨味をそのままに、お芋の香りを引き出した、お芋の酒です。

なめがた食彩マーケット会議
<http://namegatasyokusai.blog.fc2.com/>