



6次産業に取り組む方々と津谷市長との新春座談会

◎ 6次産業とは… (1次産業 + 2次産業 + 3次産業)

6次産業は、第1次産業（生産）、第2次産業（加工）、第3次産業（流通、販売）を主体的かつ総合的にを行い、加工賃や流通マージンなど、今まで第2次・第3次産業の事業者が得ていた付加価値を第1次産業に分類される生産者自身が得て、活性化させていこうとする取り組みです。

なお、6次産業という名称は、第1次産業の「1」と第2次産業の「2」、第3次産業の「3」を足し算すると「6」になることから造られた言葉です。

★開会にあたり津谷市長があいさつ

【市長】 全国、そして本市においても農業従事者の高齢化や後継者不足、TPPなどもあり、農業を取り巻く環境は厳しさを増しています。また、それに伴い年々、耕作放棄地も増加し、地域農業の持続性が大きな課題となっております。こうした中で地域資源を生かし、農業者が生産だけでなく加工、流通販売までを行う6次産業が注目されており、昨年からは国が進める地方創生に合わせ、北秋田市でも「まち・ひと・しごと創生総合戦略」を10月に策定し、その中で産業振興による仕事づくりを4つの目標の一つに掲げています。皆さんは、6次産業に取り組まれている先駆的な方々ですので、皆さんが実践されていることを聴きながら、市の産業振興の取り組みの参考にしていきたいと考えていますので、よろしくお願ひします。



津谷永光 市長

飲める場所があればという思いがあったので、カフェを開業し、今は羊の飼育も始めました。カフェでケーキやごはんを食べながら、花を見る、羊を見ることができていると、感じができてきたと感じています。

6次産業に取り組まれたきっかけは？

【津谷】 農業法人を立ち上げ、転作大豆の使い道を考えていたとき、国や県で6次産業化を進めていました。付加価値や地元雇用、小学生の食育教育につながればと思い取り組むことになりましたが、周年雇用ができるのもきっかけのひとつです。

【加藤】 平成11年に縁もゆかりもない合川町に移り住み、平成12年から農業を始めました。当初、比内地鶏、牛花屋の3部門に取り組み、比内地鶏はJAのマニユアルがしっかりし、主人が畜産関係の経験があったので、業績が良く増産をしてみました。平成19年の偽装事件から急に落ち込みました。そこで比内地鶏の卵で何かできないか考え、シフォンケーキ工房を始め、元々花屋の隣にお茶を

らの干し餅と切り餅を製造しています。もち米に付加価値を付けるため、始めたわけですが、冬季の雇用としても重要な位置づけになっていきます。

本物の食材、本物の味 その付加価値とは

【津谷】 豆腐は手作りで、食の安全安心を考えて、減農薬の大豆を使い、防腐剤は入れていません。そのため、東京のとれたて村に出荷する際、賞味期限が短いというのが悩みですね。

【若松】 大手のように半年、1年も持つ餅を作ることは、設備の違いなどもあってできない。現在、東京のスーパーとも交渉をしています。賞味期限や包装等にも様々な要望があつて、ハードルは高い



農事組合法人坊沢営農組合
加工部長
津谷静正 さん (坊沢)

当営農組合は、平成19年に設立。地元農家67戸で構成し、豆腐の加工、宅配弁当のほか、注文に応じてオードブルやきりたんぼの販売もしている。

【若松】 私のところでも空気を抜ける機械を揃えていますけど、真空にし

【加藤】 シフォンケーキも4日位ですね。包装を変えれば長持ちすることも分かるんですけど、手作り感がなくなってしまうので。

【若松】 私のところでも空気を抜ける機械を揃えていますけど、真空にし



有限会社 あげぼの農園
取締役
加藤由美子 さん (川井)

平成12年から農業をスタート。平成19年に主婦グループで「たまごの杜」シフォンケーキの工房を、平成25年からは「ふみきり野 cafe」をオープン。