



北九州市でも『6次産業化』進んでいます

農林漁業者が、生産（1次）から加工（2次）、流通販売（3次）までを手がけ、生産物の付加価値を高めることで「所得向上や地域活性化を図る」取組である6次産業化。

国は、農山漁村における「雇用と所得」を確保し、「農林漁業生産と加工・販売の一体化」や、地域資源を活用した「新たな産業の創出」の促進を目的に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（6次産業化・地産地消法）」を制定しました。（平成22年法律第67号）

法においては、事業者が総合化事業計画を作成し、農林水産大臣に認定されると、「無利子融資」「新商品開発に対する補助」「加工販売施設整備への補助」等が受けられます。

北九州市でも、本年4月に「6次産業・地産地消課」を発足させ、「北九州市新成長戦略」の一環として、生産者の6次産業化に繋がる取組を支援しています。

そのような中、市内においても6次産業化の事業が動き始めています。

今回は、その取組のいくつかをご紹介します。

※今後も当課では、「6次産業化シンポジウム」や「食の展示商談会への出展支援」など継続した取組を行いますので、引き続きご紹介させていただきます。



記

1 6次産業化の状況

生産者等	6次産業化の取り組み内容	市の支援内容
北九州農業協同組合 (代表理事組合長:香月 保)	「米粉を活用した新商品開発・直売所事業」が、6次産業化法の認定を受けました。(平成23年認定・市内第1号。本日現在、全国1,497事業が認定済) 今後は、米粉加工施設を整備し、「米粉パン」や「米粉ケーキ」などの開発を具体化させていきます。	新商品開発の検討に加わり、協働して米粉の普及に努めています。
藍島活性化グループ (代表:ひびき灘漁業協同組合組合員・二見 隆)	藍島の漁師8人による任意団体の取組です。 今年3月に藍島に加工施設が完成し、「塩蔵わかめ」「ひじき」などの加工販売を開始しました。 夏のシーズンからは、「藍島に観光客を増やしたい」との思いで、「海鮮バーベキュー」を始めました。	6次産業化法の認定を目指すために、「団体の法人化」に向けた手続きの支援を行っています。 「藍島わかめ」を給食に取り入れるよう、市教委と協議を行っています。
北九州市立大学 国際環境工学部 環境生命工学科 (博士(農学)准教授 森田 洋)	食物繊維が豊富に含まれる「竹粉」を食品へ応用する研究を行っており、食品メーカーに対して「竹粉パン」の普及を提案しています。 今後は、竹の繊維成分の「便通への効果」などを検証します。	「竹粉の活用」は、「放置竹林対策」という社会的課題解決の側面もあり、他の用途への可能性を探っています。

6次産業化についてのお問い合わせは、
北九州市 6次産業・地産地消課 (担当:加藤、大庭)まで
TEL:582-2080 FAX:583-0594
Mail: san-chisan@city.kitakyushu.lg.jp

<http://www.jimoto1ban.jp/>

地元いちばん

検索