富田林市６次産業化及び地産地消推進に関する戦略

国は農林水産業を成長産業とし、６次産業化を進める中で、市場規模を現状の６．３

兆円（２０１６年度）から２０２０年度に１０兆円にすることとしている。具体的には

生産者が自らの多様な事業者がネットワークを構築して生産物を製造・加工、さらには流通・販売までを総合的、一元的に手がけ、付加価値を高めることで、農林水産業を成

長産業とすることを目指している。

富田林市では、国及び大阪府の６次産業化サポート施策と連携し、富田林市、富田林市農業委員会、大阪南農業協同組合、富田林商工会、富田林市農業実行組合長会など関係機関・団体が一体となって市レベルの支援推進体制を整備する。

明確な事業戦略の下で６次産業化、農商工連携、地産地消を実践する農業経営体の創出を促進するため、事業の発展段階等に応じ、国・大阪府との連携による相談支援などサポート体制の充実及び農林業成長産業化ファンド等の支援施策の活用等により、農業収益の拡大、地域特産品の育成、地域農業の持続性確保、担い手の育成につなげていく

１、市域内の農林畜産物及び６次産業化についての現状と課題

（１）現状

①農業

・富田林市（以下「本市」という）都市近郊の立地条件を生かして水稲、果樹、野菜

花き、養鶏、養蜂、施設園芸などの多岐にわたる経営が行われている。

しかしながら、本市の農業は、都市化の進展による農業労働力の流出、後継者の減少など農業をとりまく環境は厳しい条件におかれているが、温暖な気候と肥沃な土壌、加えて大都市近郊地という恵まれた条件のもとに都市農業としての特性を生かし、なす、きゅうり、えび芋は府内一の生産高となっている。

・本市東條地区では、かつてみかんの生産高が高かったが、生産量は大きく後退する中、みかん狩りやいちご狩りなど観光農園が盛んに行われている。

・本市の大都市近郊の地理的条件や、用水や農地の整備が行き届き、優良な農地も多く、新規就農希望者も比較的多く、企業参入も実現しているが、充分な収益をあげるにいたっておらず、６次産業化がその解決につながるものと考えられる。

・２０１４年５月に、耕作者がいない農地を支える仕組みとして、一般財団法人みど

り公社が設立され農地を保全するとともに、生産農家の米・野菜を学校給食等の施設給食用の食材として買い取ることや、本市農産物直売所「にこにこ市場」を設置するなど、「地産地消を基軸にした域内消費販路」を構成している。

　・市内農家は、直販など様々な取り組みがなされているが、市内スーパーなどの取り

引きにおいて、十分な価値の評価がないなど課題は多い。

　②畜産

　　・施設整備をはかり、住環境に配慮した畜産を可能にする飼養改善につとめるとともに、省力化・合理化を図る。

1. 林業

・富田林市の林野面積は２９９haとなっており、内２５０haについては、富田林

市地域森林計画の対象地として保全の対象となっている。現在市内の林野におい

て収入を得にくい状況もあるが、さらにその維持管理に苦悩しているのが現状で

ある。

④６次産業化

・都市近郊立地の優位性を生かし、６次産業化の支援制度を活用した取組み以前から、富田林市生活改善クラブが地元農産物を活用した漬物、みそ、ジャム等を製造し富田林市農産物直売所“にこにこ市場”などで販売してきた。

・富田林市のなす、きゅうりは生産高で府内一となっているが、市内の農家ではなすを使ったジャムやみそなどの加工品を関係機関と連携し開発を行っている。また大手コンビニチェーンと連動し、なすのマーボー丼などを２０１８年５月から６月に期間的に販売するなど、６次産業化への意欲は強い。

・富田林市のえび芋は、１９６０年頃には生産高日本一となっていたが、その後生産農家が減少していたが、その品質の良さにより東京・京都の料亭で高級食材として扱われ、その根強い人気から昨今生産農家が増加している。そのような中、多くが廃棄されていたえび芋のかしら等を利用し、えび芋で作ったコロッケやかりんとうなどが人気を博しており、今後さらなる６次化への発展が期待されている。

・付加価値を高めた農産物・加工品を、マーケットと確実につなげていくことが重要である。ＪＡ大阪南が運営する直売所は近隣市に２か所あり、マーケットインの発想に基づく６次産業化商品の開発により流通が一層期待される。

・富田林市の東條地区の農地開発を契機に開園された富田林市農業公園サバーファームでは、いちご、ぶどうのもぎとりや、さつまいも掘りが人気を博しており、残ったぶどうでワイン作り、さつまいもの焼酎、ぶどうジャムに加工し販売している。

（２）課題

　・農業生産において、なす、きゅうり、えび芋は市場で高い評価を受けているが、市場商品価値の低い規格外品が生じる。これらの規格外の商品化により継続的な事業収益につなげることも必要である。

・農業者自身が６次産業化によって目指す事業イメージ（類似商品の比較分析、販売ルート、顧客ターゲットの設定等）及びプロデュース方法を明確にできていない場合が多い。

・個人家族経営体が大半であり、６次産業化の実現には資金面、人材面の負担が大きく、慎重にならざるを得ない。

・厳しい衛生面の基準をクリアした、商品を加工する場所の確保が困難であり、整備するにも費用がかかる。

・６次産業化により経営の安定を図るには、生産基盤がしっかりしていることが必要である。基盤が不十分なまま、６次産業化に取り組もうとする農業者もいる。

・６次産業化の実現には多様な事業者の連携が必要となる。

農業者自身ができること、委託などにより専門業者に任せるべきところを見極めて、多様な事業者と連携した取組みにする必要がある。

２、１の現状と課題を踏まえた６次産業化の取組み方針

（１）６次産業化に取り組むための支援策の強化（６次産業化の準備・着手）

・生産規模にあった明確な目標を設定し、事業に必要な加工の知識や販売のノウハウを持って事業計画を作成する必要があり、そのためには企画段階から時間をかけ、専門知識に基づいた支援が不可欠である。

行政、農業、商工業、金融等の関係機関で構成する協議会において、６次産　　　　業化戦略のもと、明確な事業戦略の下で６次産業化、農商工連携、地産地消を実践する農業経営体を育成していく。

・６次産業化の支援拠点となる「大阪産(もん)６次産業化サポートセンター」（以

下、サポートセンター）には、専門知識を持った企画推進員が配置されている。

サポートセンターを活用し、ＪＡ大阪南との連携のもと、農業者からの相談にワ

ンストップで対応し、６次産業化プランナーの派遣依頼、事業の進行管理、フォ

ローアップなど、事業の発展段階に応じた支援をしていく。

・農業者が、６次産業化の事業イメージを明確にできるように６次産業化プランナ

ーの支援のもと、総合化事業計画の作成を誘導していく。

・大阪府による人材育成研修を活用し、食品衛生、法律等の知識や、資金計画、商

品の魅力発信等、６次産業化に取り組む上で必要となる知識習得を支援してい

く。

・消費者ニーズに合致した魅力ある商品を開発するために、「食料産業・６次産業

化交付金」等を活用して、消費者評価等を十分に実施した上で商品化を進められ

るように支援していく。また、（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所などの

研究機関の支援により、品質の高い加工品を製造するためのサポートを行う。

・農業者の所得向上、安定経営を図るためには、生産コストの削減、経営の法人化などを進めつつ、加工・直売等の６次産業化の取組が有効である。６次産業化に関連して経営の法人化など総合的な安定経営に向けた支援を行っていく。

1. ６次産業化を実施するための支援策の強化（事業展開）

・農業者と地域内の２次、３次事業者、市、商工会等によるネットワーク構築を支

援し、地域で６次産業化を進めることで、地域の活性化につなげる。

・学校給食、病院・福祉施設等における地場食材の利用拡大に向けて、それぞれ施

設給食のニーズを踏まえたメニュー・加工品の開発を行っていく。

・大阪には大企業から中小企業まで多くの食品事業者が存在しており、加工技術や

ノウハウの蓄積がある。また、飲食事業者の層も厚い。大阪府や商工担当部局と

も連携しながら、これらの食品関連事業者と農業者とのマッチングを積極的に行

い、両者の信頼・協力関係の構築を推進することで、本市の地の利を生かした生

産振興、食品産業の活性化につなげる。

1. 販路拡大に向けた支援策の強化

・直売所等既存の販路を積極的に活用するとともに、量販店、百貨店やホテル等の

バイヤー向け商談会に出展することを推進することで、商品の販路拡大につなげ

る。

３、今後（５年後程度）の６次産業化推進の成果目標（売上、６次産業化事業体数等）

「富田林市総合ビジョン及び総合基本計画」「富田林市まち・ひと・しごと創生総

合戦略」等との整合性をもたせた成果目標として次を掲げる。

①農業者が作成する総合化事業計画の認定数：

２件（２０１９年まで）→３件（２０２４年）

②新たに６次産業化に取り組む農業者など事業体数：３事業体

　　③特産品海老芋の収穫量：（２０１８年)１８㌧→（２０２４年)２０㌧

④なす・きゅうりの収穫量：

なす（２０１８年）９９０㌧→（２０２４年）９９５㌧

　　きゅうり（２０１８年）７１７㌧→（２０２４年）７２２㌧

⑤小・中学校給食の地場野菜の使用率：

（２０１７年度)小学校５．８４％中学校１．３４％→今後現状維持を保つ。

⑥にこにこ市場売上額：

（２０１８年) ９５,８０５千円 →（２０２４年）１００,０００千円

４、地域の特性を生かして６次産業化に取り組む上で重点的に活用を図るべき農林産物

又はそれを原材料として開発し、及び生産する新商品の種類、当該新商品を生産す

る際に用いる加工の技術、当該新商品の販路開拓等の方向性

　・別表のとおり

５、育成を図る６次産業化事業体の将来像

大消費地であり産業の集積する大阪で６次産業化を推進し、富田林産（一次産品）を活用したさらなる農林業を成長させるため、次の３つの将来像を目指す。

* 1. 全国ブランド商品の創出と流通展開が可能な事業体食品製造事業者との連携により、一次産品から加工品まで一体的なブランドでの商品製造を可能とした上で、全国流通も視野に取り組むことにより、富田林産（一次産品）の価値も向上する。

* 1. 全国をリードする都市型農林業におけるモデル事業体異業種間のネットワーク構築により、消費者ニーズに対応した魅力ある商品開発が可能となっている。都市近郊の立地を生かして、近隣の消費者、実需者へと販路が広がり、商品が順調に売れることで、富田林産（一次産品）等の販路も拡大している。

（３）地域の農林業者が行政や関係団体等と連携し、地域活性化を推進する事業体、ＪＡ、市等が連携し、組織的な６次産業化の取組みを進め、原材料の集約による量産化の実現、人材・資金・技術での課題が解消され、市内をはじめ全国展開できる商品開発体制が構築されている。地域での体験型・滞在型観光にまで取組みが広がり、観光客を誘致することで地域活性化に貢献している。

1. 事業実施主体が６次産業化に取り組む農林業者等を支援するために行う施策

（１）個別相談と事業化に向けたサポート

６次産業化に取り組む農業者等に対する個別相談に応じ、府サポートセンター

はじめ関係機関・団体と連携した支援をしていく。

（２）地域ぐるみの６次産業化の取組支援

学校給食、病院・福祉施設等における地場食材の利用拡大

（ａ）地場食材の生産量や需要量等の調査、研修会の開催

（ｂ）メニュー・加工品の開発

（ｃ）学校給食における新メニューの導入実証

（ｄ）スマイルケア食の開発・普及のための調査等

* 1. 農商工連携による新商品開発や販路の開拓等

農業者と食品産業等の商工業者による新事業の展開を支援するとともに、６次産業化の取組により開発された新商品の販売先を探している農業者等と市内流通業者等とのマッチングの機会を設けていく。

７、国等の支援施策の活用方策農林業者等の事業内容により国・大阪府が準備している以下の支援施策等を活用する。

（１）６次産業化サポート事業（国）

国は、次の事業を実施する民間団体等の事業実施主体へ補助することにより、

６次産業化の全国的な推進に向け、広域で６次産業化に取り組む農林業者等に

対する支援体制の整備、６次産業化ネットワーク活動の全国的な推進に向けた

優良事例の収集・提供及び啓発セミナーの開催等の支援を行う。

1. 農林漁業成長産業化ファンド（機構）株式会社農林漁業成長産業化支援機は、農林漁業成長産業化ファンドを通じて、農業者が主体となって流通・加工業者等と連携して取り組む６次産業化の事業活動に対し、出資等による支援を実施する。

1. 大阪版認定農業者支援事業（大阪府）

「大阪府都市農業の推進及び農空間の保全と活用に関する条例」の独自制度の一

つである「大阪版認定農業者制度」を推進するため、安定的な農産物供給を行

う農業者、大阪の地産地消に貢献する農業者、援農ボランティア組織などが共

同利用する機械・施設の整備を支援する。

1. 農と緑の総合事務所、家畜保健衛生所による支援（大阪府）

大阪府南河内農と緑の総合事務所、大阪府家畜保健衛生所において、農業経営

　改善支援の一環として、サポートセンターと連携し、農業者等が取り組む６次

産業化の支援を行う。

８、戦略の効果検証及び見直しに関する取組

６次産業化に取り組む農業者等に対して、戦略の効果検証及び見直しを行なう。

９、１から８までに掲げるもののほか６次産業化を推進するために必要な事項

特になし

別表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 農林産物名 | 新商品の種類 | 加工技術等 | 販路開拓 |
| 富田林産（一次産品）全般      ※富田林産（一次産品）とは、富田林市域で栽培・生産される農畜産物及び林産物の総称である。 | ・漬物  ・ジャム  ・菓子類  ・そうざい、佃煮  ・めん類  ・スープ  ・調味料  ・飲料  ・農林畜産物の水煮、乾燥、燻製、塩蔵品、糖蔵品、冷凍品、粉末、ペースト、果汁等 | 農林畜産物の特徴を生かせる加工技術を商品ごとに選択する。    例）  ・加熱  ・冷却・凍結  ・乾燥  ・粉砕  ・混捏  ・擂潰  ・剝皮  ・搗精  ・抽出  ・濃縮  ・混合  ・成型  ・加圧  ・乳化  ・ゲル化  ・燻煙  ・塩蔵  ・糖蔵  ・発酵 等 | 直売・学校給食などの施設給食に加え、  ・量販店  ・百貨店・ホテル  等で取り扱ってもらえるよう、商談会等に積極的に出展する。    その他、インターネットによる販売など、全国流通を目指した販路開拓に取り組む。 |