

お気に入り商品が見つかる、6次産業化情報誌

TAKE FREE



ロクジカチャネル
6CHANNEL vol.22 2018 SUMMER

カフェも続々OPEN! 日本茶トレンド
手土産で嬉しい、ロクジカ日本茶の選び方
6次産業化のための、商談会活用術

日本茶ニューカフェー到来!



オシャレに楽しむ!

日本茶のある暮らし。



ロクジカチャネル vol.22 2018 SUMMER

2018年7月発行 発行／株式会社アクセスインターナショナル 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-20-1千駄ヶ谷ビル6F TEL: 03-3403-3350 PRINT／大日本印刷株式会社



6次産業化は、
この美味しさを届けるための、
ひとつの選択肢だ。

6次産業化を、もっと身边に。「ロクジカチャネル」

6次産業化のご相談はこちら

全国の6次産業化を進める農林漁業者等のもとへ、高度な知識と経験を持つ専門家を無償で派遣して、新しい6次産業化のチャレンジを支援します。

農水省 6次産業化プランナー 検索

www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/jinzai/index1.html

6次産業化の各種支援について

農林水産省では「6次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定を行っており、商品開発や販路開拓、加工・販売施設の整備等の取組を支援しています。詳しくは農林水産省のHPへ。



「ロクジカチャネル」vol.22 (2018年7月発行) 発行:株式会社アクセスインターナショナル
発行人:清水朋宏 編集長:東樹綾奈 エディトリアルディレクター:宇都直也
アートディレクター:松山祐紀 編集・執筆:薦田真実、曾田夕紀子、緒方佳子、福田真木子
デザイン:花嶋みどり 撮影:今井広一、曾田夕紀子、緒方佳子 イラスト:オオノマサフミ、w.okada

この情報誌およびFacebook「ロクジカチャネル」は、農林水産省6次産業化情報提供支援事業により制作・運営しております。 ©Access International Ltd. 本誌記事の無断転載を固く禁じます。

ロクジカチャネル ウェブサイトはこちら →
6次産業化のためのお役立ち情報や、
先進的な取組み事例をお届けしています。



「慌ただしい週の始まり。
甘味と冷たい日本茶で、癒やされつつ頭もスッキリ。」



ファッションデザイナーがこだわりをもってプロデュースしたお店は、内装もオシャレ。陳列された食器は、本人が九州まで買い付けにいったもの。



店内でイートインも楽しめるが、お店の外には縁側のような竹製ベンチを配置。和モダンで洗練された世界観が細部まで行き届いている。

Shop Data
八屋 千駄ヶ谷店
■東京都渋谷区千駄ヶ谷4-1-8 地図9:00~19:00
■土日祝 8ya.jp ☎ 03-6368-6647

バラエティ豊かなメニューで 日本茶の新しい顔を知る。 ロクジカ日本茶を 楽しむ Day 1

2017年12月、「日本茶を新しい文化として現代に再構築」をコンセプトに、千駄ヶ谷と代官山に続けてオープンしたのが日本茶スタンドカフェ「八屋」だ。人気ファッショントレーディングデザイナーが総合プロデュースをしたという店は、口ゴから空間まですべてが洗練されている。提供するメニューは、プロデューサーが監修。淹れ方や温度にもこだわった温冷の煎茶、ほうじ茶、玄米茶のほか、新感覚の「煎茶ソーダ」など、これまでないお茶の楽しみ方を提案する魅力的なメニューを揃え、注目を集めている。

「こだわったのは、『本物』であること。一杯一杯急須で丁寧に淹れたり、茶筅を用いてラテを点てたり。そういう文化としての所作も

楽しんでいただけるはず」と

広報担当の五代儀あやさん。

こだわりの中核にあるのが、ロ

クジカ日本茶の存在だ。「八屋」では現在2つのロクジカ日本茶のブ

ランドを使用している。その1つ

が奈良県月ヶ瀬に代々続く茶園

「ティーファーム井ノ倉」の「井ノ

倉氣宇」(表紙写真)である。

「有機栽培をメインに、土作りか

らこだわる丹精なお茶づくりをさ

れる茶園さん。新鮮な香りと上品

な旨みが特徴のかぶせ煎茶な

で、とても飲みやすくおいしい

ですよ。」

八屋ではお茶に合う甘味も今後

さらに充実予定。お茶文化のトレ

ンド発信基地として今後も目が離

せなさそうだ。●

ブーム到来中!

ロクジカ日本茶を楽しむ 7days

今日はどんな日本茶を楽しむ?

What's
ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が熱い想いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です!

お茶を淹れて、ちょっと一休み。ほっとするこんな瞬間が、いま新たな形で広がりを見せています。この日本茶ブームの中で、生産者が自ら加工から販売まで行う6次産業化によってつくられた日本茶=「ロクジカ日本茶」にも、新しい楽しみ方が続々と生まれています。今回は、そんなロクジカ日本茶を満喫する7日間の過ごし方をご提案しましょう。



茶葉を収穫した茶畠の名前がそのまま商品名に。写真の「GARDEN No.02」は渋味と甘みのバランスが良く、ちょっと贅沢をしたいときの日常使いに最適。お洒落なパッケージデザインは、西形さんが手がけている。



蔵前駅から徒歩数分。昭和レトロな赤いレンガ造りの建物に、スタイリッシュなロゴと暖簾が絶妙にマッチしたお店。

Shop Data
NAKAMURA TEA LIFE STORE
■ 東京都台東区蔵前4-20-4
■ 12:00~19:00 休月曜日
www.tea-nakamura.com ☎ 03-5843-8744



一つの茶園が生み出す 多様な旨味 ロクジカ日本茶を 楽しむ Day 3

東京・台東区の蔵前。近年、お洒落な雑貨屋やカフェが続々とオープンしているこのエリアに、日本茶専門店「NAKAMURA TEA LIFE STORE」はある。和モダンでお洒落な空間に陳列されたお茶製品はすべて、静岡県藤枝市にある創業約100年の老舗お茶農家「中村家」のものだ。

「子供の頃から水代わりにお茶を飲んできましたが、東京ではお茶は、わざわざ、飲むもの。そのギャップを埋めてお店を始めました」と話すのは、店主の西形圭吾さん。「中村家」の四代目・中村倫男さんの幼なじみで、デザイナーの西形さんは、2013年に「中村家」のお茶を「TEA NAKAMURA」としてブランド化

し、インターネット通販を開始。無農薬有機栽培にこだわった中村家のロクジカ日本茶は、レトロなデザインも相まって人気が上升した。

「作っている農家は同じでも、茶畠の立地によって味は違ってきてます。当店では中村家の商品だけを扱うことで、お客様もお茶の違いを比べやすく、お気に入りを選びやすくなる。反響をお茶づくりにフィードバックできる点も6次産業化ならではのメリットです」と西形さん。実際、渋味を抑えた「かぶせ茶」は、お客様の声によつて生まれたものだとか。老舗らしい高い品質とモダンなセンスの融合によって、新しいお茶文化が普及していきそうだ。●



「話題のお店に寄り道。
洗練された店内に並ぶお茶には、
それぞれのストーリーが。」



長崎県の波佐見焼や佐賀県の有田焼、ガラス製ドリッパーなど、様々な容器を使ってドリップしている。「日本茶に新しい概念を与えるための、取り組みの一つです」(三浦さん)。



鎌倉駅から徒歩およそ1分。2018年4月26日にオープンしたばかり。白を基調とした爽やかな店構えが訪客を迎えてくれる。

「生産者さんから直接仕入れているから、誰がどのようにして作ったお茶か、お客様にお伝えできるんです。」(三浦さん)。店側が产地を訪ねることで、農園の規模に関係なく、良質なお茶農家を消費者に知つてもらえるチャンスが生まれ、消費者のもとには安心・安

全で希少価値の高いお茶が届く。「当店をきっかけに日本茶の魅力を知つていただき、この業界を盛り上げていきたいですね」と三浦さん。

イチオシは、鹿児島県瀬川農園のロクジカ日本茶「あさつゆ」を使用した「ドラフトティー」(上写真)。まるでビールのようにサーバーから注ぎ入れるドラフトティーは、クリーミーな口当たりで、ほんのりと甘い。一口飲んだ瞬間、心奪われるおいしさだ。●

Shop Data
CHABAKKA TEA PARKS
■ 神奈川県鎌倉市御成町11-10
■ 11:00~18:00 休水曜日
shop.chabakkateaparks.com ☎ 0467-84-7598



3

和香園

TEAET 緑茶パウダー

**マグひとつで飲める
風味豊かな緑茶パウダー**

「TEAET」は、鹿児島県の「和香園」が「お茶×健康」をテーマに立ち上げた新ブランド。マグカップに緑茶パウダー1包を入れ、お湯を150cc～200cc注ぐとたちまち深い緑色と癒やされる香りが広がる。手軽に本格的な緑茶の風味を楽しめる一品は、洗練されたパッケージも魅力的。中身は1g×10包の個包装タイプ。

Shop Data

株式会社和香園

鹿児島県志布志市有明町蓬原758

☎ 099-475-1023 www.wakohen.co.jp/teael

2

豊緑園

ほたる茶(左)／満月茶(右)

**自然のパワーに包まれる
豊穣のお茶を**

農産物は自然のパワーをいただいて育つもの。有機栽培にこだわる豊緑園のお茶は、まさにそれを感じる優しい味が特徴。満月の日に摘んだ柔らかい新芽の緑茶「満月茶」、毎年姫タルが舞う畠で摘んだ「ほたる茶」。どちらもリラックスタイムのお供にふさわしい、飲む人を包んでくれるような優しさに溢れている。どちらも3g×2包。

Shop Data

有限会社豊緑園

宮崎県兒湯郡新富町大字日置5182-54

☎ 090-1343-5729 houryokuen.jp

1

新川製茶有機緑茶ティーバッグ(左)／
有機水出しティーバッグ(右)**お茶にこだわる人に
上質なティーバッグ**

自然豊かな福岡の山あいで作られる、無農薬有機栽培の「うきはの山茶」。緑茶ティーバッグは一番茶を粉茶にした贅沢なティーバッグ。上品で濃厚な口当たりで、お茶通も納得の一一杯に。水出しティーバッグは、夏の暑い日に家族みんなに清涼をもたらしてくれる爽やかさが嬉しい。左:2g×25包、右:8g×15包。

Shop Data

農業生産法人 株式会社新川製茶

福岡県うきは市浮羽町山北227-2

☎ 0943-74-3113 www.ukihanoyamacha.com

ロクジカ日本茶を
楽しむ
Day 4

**シーンに合わせて
贈り物選び**

ロクジカ日本茶を
楽しむ
Day 5

**贅沢な時間を
いつでも手軽に。**

「おうちでリラックスタイム。
サッと手軽に味わえるロクジカ日本茶をお供にまつたり。」



3

2

1

「お世話になった人への贈り物を調べていたら、
素敵なお茶がたくさんで、心躍る！」

大切な方へのプレゼントに

3

孫右エ門

【ギフト】おみやげ袋+煎茶セット

**お茶の魅力すべてを
味わえるギフトセット**

おいしさと香り、そして色の鮮やかさにこだわり、「究極」を求めて開拓してきた老舗「孫右エ門」の上質な味を楽しめるギフトセット。カラフルな包みのおみやげ袋は煎茶(20g)、玉露(10g)、フレーバーティー(6g)、抹茶(4g)、碾茶(8g)から3種類をセレクト。新緑の頃を感じさせる香り豊かな煎茶(180g)とともに。上から玉露、フレーバーティー、碾茶。

Shop Data

株式会社孫右エ門

京都府城陽市水主南垣内20-1

☎ 0774-52-3232 www.magouemon.com**家族へのお土産に**

2

豊好園

富士山三色茶

**富士山型の包みが可愛い
雲海生まれの3色茶**

雲海のさらに上、富士山も望める茶畠で育てられた煎茶、紅茶、ほうじ茶の三色茶セット。煎茶は香りの豊かさが自慢。3つの茶葉を富士山型に包んでいる「豊好園」オリジナルのハンカチが、飲み終わった後も贈った人の手元に残って美味しい余韻をさらに深めてくれそう。上から時計回りに煎茶75g、紅茶30g、ほうじ茶30g。

Shop Data

豊好園

静岡県静岡市清水区布沢270

☎ 054-396-3336 houkouen.org**お世話になった方への手土産に**

1

ティーファーム井ノ倉

玉露80g／気宇80g(ギフト)

**淹れて香って、一服。
その時間までが贈り物**

お茶の美味しさによって“人と人のつながり”をつくる」をコンセプトにした、奈良・月ヶ瀬の茶農家「ティーファーム井ノ倉」。有機肥料を主とした環境に優しい土地で育てた茶葉を、朝霧立ち込める山間の湧き水で蒸したお茶は、透明感のある水色とまろやかな旨みが特徴。煎じても水出しでも美味しい、かぶせ煎茶「玉露」と「気宇」のセットを。

Shop Data

株式会社ティーファーム井ノ倉

奈良県奈良市月ヶ瀬桃香野4877-2

☎ 0743-92-0733 www.inokura.co.jp

茶農家に教わる 伝統の味、新しい魅力

「週末の夜は、ロクジカ日本茶のカクテルで乾杯。
まだまだ知らない楽しみ方が広がっている。」



カネ十煎茶マティーニ



(右)夜は、バーテンダーとして18年の経験を持つ松本貴志さんが考案した、新感覚のティーカクテルが充実。カウンターには琉球畳が使われ、い草の香りが店内に漂う。新しいのに懐かしい、癒やしの空間。
(左)2018年6月28日に、オープンしたばかり。お店の外に用意されたテラス席の周りには、牧之原から運ばれたというお茶の植木がいくつもディスプレイされ、何とも涼しげ。都会の真ん中で茶畠を感じられる、カネト農園ならではの風景だ。

静岡県牧之原市にある「カネジュウ農園」は、土作りから栽培、製茶まで一貫生産することで生まれる風味豊かなお茶が自慢の老舗茶農園。そんな「カネジュウ農園」が、初の実店舗としてティー・サロモン・ティー・バー「カネ十農園」(表参道)をオープン。昼は「カネ十煎茶」など全8種類のお茶やアレンジティーを、夜は日本茶カクテルを楽しむことができる。

「お客様と直接触れ合い、生産年ごとの味の違いや、おいしく淹れるためにこだわるべきところなどをお茶のコアな魅力まで伝えられるのは、農園直営」という6次産業化ならではの強み。夜は、お茶とアルコールを組合せた新しい楽しみ方も提供しています。ここが『お茶の魅力をあますことなく発信するベースキャンプ』となれば嬉しいですね」と、ティー・バー・テンダーを務める松本貴志さん。今後これからどんな新しい楽しみ方が生まれてくるのか、期待が高まる。(●)

Shop Data
カネト農園 表参道
【東京都渋谷区神宮前
4-1-22
園ティーサロン：10:00
～17:00／ティーバー：
17:00～21:00
休日曜日
☎ 03-6812-9637
kaneju-farm.co.jp



口クジか日本茶が
生まれる様子を
まるごと体験!!

Shop Data
山香荘茶園
佐賀県唐津市原郡川根本町
元藤川17
宮:8:00~18:00
☎0547-57-2777
[www.yamakasho.com/
store.html](http://www.yamakasho.com/store.html)
(体験・見学は事前に問合
せが必要)

伝統的な加工法、お茶の手揉みを体験。直に茶葉に触れられる貴重な時間。加工工場も見学できるので、違いを比べてみるのもおもしろい。

童謡でもおなじみの茶摘み娘の格好で茶摘み体験。摘みどったお茶は製茶して届けてくれる思い出が詰まったお茶は格別の味わいだ。

生産から加工まで見学・体験できるのは、6次産業化を行いうお茶園ならでは。

学ぶ、知る、飲む。 体験型ワークショップへ

「もっとロクジカ日本茶のことが知りたくて、ワークショップに参加。
奥深い日本茶の世界にさらにハマりそう。」



が、今後さらに開催回数や充実する予定だという。(中)

Shop Data
東京茶寮
■ 東京都世田谷区
上馬1-34-15
■ 平日 13:00~20:00、
■ 土日祝 11:00~20:00
■ 月曜日
■ 祝日の場合は翌日休み)
www.tokyosaryo.jp
■ 詳細・お申込みは
■ 東京茶寮HPを参照



茶葉を使ったアレンジレシピも。甘酒250ccに茶葉7.5gを入れて、水出しにした甘酒茶。冷蔵庫の中で、1時間置けばほんのりお茶風味、ひと晩置けばしっかりとお茶の味が楽しめる。

茶葉でも使用量が違えば味わいは異なる。水1Lに茶葉10g、15g、20gで水出し茶を作り、試飲し比較。味わいの違いに、参加者たちも驚き。自分の好みを見つけよう。

体験したのは静岡県の「農事組合法人あすなろ」で作られた「おくひかり」を使った氷水出し茶。茶葉の上に氷をのせて溶けるまでじっくり待つと、旨味が濃く抽出され、まるでダシのような味わいに。

コーヒーと同じように、産地、品種、淹れ方によつて味わいが異

ハンドドリップで淹れる日本茶専門店「東京茶寮」だ。全国で仕入れた単一農園＆単一品種の「シングルオリジン煎茶」を扱い、独自開発の日本茶専用ドリッパーで抽出。バリスタが丁寧に淹れたお茶は味わい深く、若い女性を中心には好評だ。

日本茶の新しい楽しみ方を掲げる同店では、2018年2月よりワークショップを開催。お茶の淹れ方、楽しみ方について体験しながら学ぶ「初級編」、お茶菓子とお茶の組み合わせを考える「ペアリング」、猛暑にピッタリの「水出し茶の世界」など。生産地や加工方法などによる特徴と併せて学ぶことができる。現在は不定期開催だが、今後さらに開催回数や種類も充実する予定だという。(●)

コーヒーと同じように、産地、品種、淹れ方によつて味わいが異なる日本茶。その魅力を味わつてほしいと、2017年1月、三軒茶屋にオープンしたのが世界初のハンドドリップで淹れる日本茶専門店「東京茶寮」だ。全国で仕入れた単一農園＆単一品種の「シングルオリジン」を扱い、抽出用

美味しい物語



クニファームの歩み

- 1998年3月 新規就農を目指し、東京から岡山県へ移住
- 1999年4月 「野菜工房くにふあーむ」としてトマトの生産を主とした農業を始める
- 2002年7月 株式会社クニファームを設立
- 2004年8月 「野菜工房くにふあーむ」として認定第1号を取得
- 2006年2月 六次産業化・地産地消法に基づく第一回目の「総合化事業計画の認定者」になり、トマトジュース事業をスタート
- 2007年5月 「農村の6次産業起業人材育成事業」の起業認定者となる
- 2011年8月 内閣府地域社会雇用創造事業実工房クニファーム新設
- 2012年10月 ジュース・農産加工品工場「果実工房クニファーム」新設
- 2012年12月 「クニファーム」のロクジカ商品「贅沢果実トマトジュース」発売

第4話 | 株式会社クニファーム 岡山県新見市 世界一のトマトと、母のレシピ

口にした瞬間、誰もが驚くという「贅沢果実トマトジュース」。その味は、こだわりの農法で育てた究極のトマトと母のレシピから生まれたものだった。

きっかけは、母のレシピだった。トマトの生産および、トマトジュースの加工・販売を手がける「クニファーム」は、代表・国友正明さんと妻の幸恵さんの夫婦経営だ。幸恵さんは毎年、規格外のトマトを故郷の母の元へ送っていたが、大量のトマトを前にした母が「なんとかして保存する方法」と考えたのが自家製のトマトジュースだった。地域の集まりなどで振舞うと、「こんなにおいしいトマトジュースは飲んだことがない」と皆が絶賛。正明さんと幸恵さんも飲んでみると、あまりのおいしさに驚いた。濃厚な甘みとほどよい酸味、そして旨味。それらが絶妙に合わさったジュースは、まさに自慢のトマトのおいしさが凝縮された感動の味だった。

苦難の日々のなかで目指した「世界一」

今こそ「世界一」と自負する自慢のトマト。しかし、そこ至るまでには並々ならぬ努力と苦悩があったという。新規就農を目指し脱サラした後、東京から岡山へ移住した国友さんは、1999年にトマト農家としてキャリアをスタート。最初の数年は、良質なトマトがどんどん売れたものの、大手企業と専属契約を結ぶと状況が

一変。厳格な評価基準を満たすことができず、出荷できないトマトが増えてしまったのだ。

「ショックでしたね。それから第二の人生をかけて、味や品質にこだわった世界一のトマトを作ろう」と思ふようになります。生産量では無理だけど、味と品質なら自分たちでも世界一を目指せるだろう

「6次産業化では、自分の農産物の強みを、生産する商品の特徴にしっかりと結びつけることが大事だと考えています。うちの場合は、こだわりの農法で味を追求して育てた究極のトマトがあるからこそ、ジュースの価値が高まる。だから、他に代わりのない商品としてお客様に認めていただいているのかかもしれません」と、国友さんは話す。

「自分で考えて納得できるやり方だけを試しました。例えば、畑の土を発酵させて圃場全体を堆肥化させ、微生物の生息できる環境を作り、「土ごと発酵」や、樹上で熟してから収穫する「樹成完熟」など。人から笑われるようなこともやってきましたが、植物や土と対話をすることを大切にしながら色々なことを実践しました。独自の栽培方法のおかげで、トマトの味は格段に良くなりましたね」。



3



2



1

◎「6次産業化プランナー」とは、全国の6次産業化に取り組む農林漁業者の方々の相談に応じてアドバイスを行なうために登録されている専門家のことです。プランナーを派遣するサポートセンターは全国に設置されています。詳しくは農林水産省のHPまで。

農水省 6次産業化プランナー

検索



Q⁰² バイヤーとはどうやって出会ったらいいの？

A まずは、6次産業化プランナーに相談してみましょう。

6次産業化プランナーの中には元または現役バイヤーもいらっしゃいます。このため、プランナーからのバイヤー目線での商品提案なども参考になりますし、私のように仲卸業者さんと取引のある企業の者も在籍していますので、ノウハウや人脈をもとに、販路開拓の協力やイベント出展へのサポートなどができます。それぞれプランナーによって専門分野が違うため、「百貨店への販路開拓の実績が多い人」「外食チェーンとのつながりが強い人」など、相談したいプランナーの希望を6次産業化サポートセンターに伝えるとよいでしょう。また、経験も兼ねて大きな商談会に出るのも手です。ブースを出すための補助金を活用できる場合もありますよ。

Q⁰⁴ 一般消費者向けの加工品が思いつきません。

A BtoC向け商品だけでなく
BtoB向け商品にも視野を広げてみて。

自社の生産物がどのような加工品に向いていて、どのようなニーズがあるのかは、BtoCだけでなくBtoBも含めて検討してみるとよいでしょう。一次加工品をBtoB向けに売るのも重要な販路の一つ。たとえばある事業者の方は、タケノコの6次産業化を考えたときにレストランのシェフの「調理時間が短縮でき、かつ新鮮なタケノコが欲しい」という声を聞き、下茹として冷凍した加工商品を販売して実績を作っています。BtoB向け商品の開発・販売で6次産業化の事業としてのベースをつくるのもやり方のひとつです。

6次産業化プランナーの ロクジカ！始める前のQ&A

商品があっても、売る先がなければ困ったことになります。今回のテーマ「販路」は6次産業化を始めるときに、まず考えないといけないことの一つ。希望の販路の絞り込み方と、開拓方法を人気の6次産業化プランナーに教えてもらいます！

vol.① 販路開拓の方法



教えてくれたプランナー ▶ 深沼ゆうかさん

6次産業化プランナー、株式会社JEM代表取締役副社長。外食向けのプランディング・周知活動、商品規格の見直し、国内販路の開拓を得意とする。販路拡大や物流・専門知識における講義や、商談会マッチングサポートなども行っている。

Q⁰¹ そもそも販路のイメージが湧きません。

A 「どこで、誰に売りたいか」から考え始めましょう。

販路を決めるときには、まず「どこで、誰に」手にとってほしいのかを考えるところから始めましょう。たとえば子どもに食べてほしいのか、若い女性に職場で食べてほしいのか、など。「どこで、誰に」食べてほしいかが決まると自然と商品を売りたい場所が見えてきます。それもただ「スーパーに置きたい」というのではなく、「○○コーナーに置きたい」というところまで見えてくるはず。そうすると商品開発の方向性も定めやすくなります。このことから、販路の絞り込みと商品開発の方向性の検討は、ほぼ同時進行とするのが理想です。商品を手にとってほしい人が見えると、販路を考えやすくなります。

Q⁰³ つくった商品を誰も買ってくれなかったら……

A 製品化の前に、まずは商品サンプルの試作を。

商談会で実際の商品を見せることができると、具体的な商談が進みやすくなります。でも販路が決まりきる前に、大量に生産してしまうのはとても危険。販路が確保できずに在庫を抱えてしまうこともあります。相手方の希望や意見を聞いて改良する余地を残すためにも、まずは小規模ロットで試作し、いろんな人の意見を聞いてみましょう。試作に使える補助金もありますので、6次産業化サポートセンターや自治体に相談し、活用を検討してみましょう。商談会は類似商品をリサーチするのにも最適の場。試作前の段階でも、積極的に通ってみることをおおすすめします。



予定があるか
各地域の6次産業化サポートセンターに聞いてみるのもよいだろう。
6次産業化商品と相性の良い商談会は、年間を通して開催されているぞ。どんな商談会の
商談会に出るなら失敗しないよう準備が大切じゃ！



NEWS!

「6次産業化優良事例表彰」 8/15(水)までエントリー受付中！



異業種や地域におけるネットワークを積極的に構築し、地域の活性につなげるなど、新たな視点で6次産業化に取り組む事業者を対象に、今年度も「6次産業化アワード」が開催される。皆さんの6次産業化が表彰されるチャンスです！

表彰

農林水産大臣賞 …… 1点以内

農林水産省食料産業局長賞 …… 数点

審査委員会奨励賞 …… 数点

※大臣賞受賞者は次年度の農林水産祭(天皇杯等)に参加可能

詳細はコチラ

6次産業化アワード

検索

Q1:あなたご自身のことについて教えてください。(それぞれひとつに○印)

- (1)性別 男性/女性
- (2)お住まいの都道府県()
- (3)年齢 19歳以下/20歳~29歳/30歳~39歳/40歳~49歳/50歳~59歳/60歳以上
- (4)職業 生産者(農業)/生産者(漁業)/生産者(林業)/コンサルタント/官公庁/公社/公益法人/商工団体/大学/研究機関/卸売・小売業/食品製造・加工業/食品以外の製造加工業/飲食業/金融業/商社/主婦・主夫/学生/その他()

Q2:この「6channel」に掲載されている商品で、買ってみたいと思った商品を教えてください。

Q3:情報誌「6channel」、ウェブサイト「ロクジカチャネル」及びメールマガジン「6channel通信」についてお聞かせします。

- (1)あなたが利用したことのあるものを教えてください。(該当の全てに○印)
情報誌「6channel」/ウェブサイト「ロクジカチャネル」/メールマガジン「6channel通信」
- (2)上記の内容について、ご感想をお聞かせください。(ひとつに○印)
とてもよい/よい/ふつう/ややわるい/わるい
- (3)利用してみて、あてはまるものがあればお答えください。(該当の全てに○印)
読みやすかった/デザインがよかった/写真がよかった/テーマがよかった/6次産業化の商品を購入したいと思った/6次産業化に興味をもった/その他()

Q4:取り上げて欲しいテーマなど、ご意見・ご感想等があればお聞かせください。