

平成24年度
女性経営者発展支援事業

岡山県下における
こだわりの味
畜産6次化産品

一般社団法人 岡山県畜産協会

はしがき

国においては、平成23年3月に6次産業化法が施行されて、6次産業化に向けた計画づくり、新商品開発、販路開拓、機械・施設整備などの取り組み支援がなされています。また、「我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画」（平成23年10月）においては、農山漁村に存在する豊富な資源を有効に活用し、6次産業化を推進することで、農林漁業を更に成長産業化するとしています。

こうした中、地域の畜産業を持続・発展させるため、岡山県下において畜産農家が自家産の畜産物の加工・販売に関与して6次産業化に取り組んでいる状況を調査することとし、平成24年9月に当協会が把握している畜産物の加工・販売に関与している畜産農家22戸（社）を対象にして、別紙の紹介資料の原稿依頼調査を実施しました。調査の結果、別添のとおり13戸（社）の畜産農家から原稿提出が有り、取りまとめましたので、自家産の畜産物の6次産業化に取り組み、こだわりの味を追求している畜産農家をご紹介しますとともに関係者各位の業務推進の参考にしていただければ幸甚に存じます。

発刊にあたりまして、調査にご協力いただきました畜産農家の皆様に厚く御礼申し上げます。

なお、自家産の畜産物の製造・販売に関与している畜産農家の方で、当協会が把握できず、調査対象から漏れている場合もあるかと思いますが何卒、ご容赦いただきますようお願い致します。

平成25年1月

一般社団法人 岡山県畜産協会

自家産の畜産物の加工・販売に關与している畜産農家一覽

生産者	所在	電話	代表者	6次化産品
福谷チーズ工房	〒 701-1605 岡山市北区河原903-1	(086) 299-0730	福光 昇	チーズ
有限会社 蒜山ラッテバンビーノ チーズ工房	〒 717-0503 真庭市蒜山富山根681-1	(0867) 66-2925	川合省吾	チーズ
有限会社 建部ヨーグルト	〒 709-3142 岡山市北区建部町建部上609	(086) 722-0806	下野雅祥	ヨーグルト 豆乳ヨーグルト
有限会社 安富牧場	〒 701-1464 岡山市北区下足守402-3	(086) 295-0394	安富照人	アイスクリーム ソフトクリーム
有限会社 まつだ牧場 ミルク工房	〒 709-2123 岡山市北区御津町河内2987-119	(086) 724-3399	松田 渉	アイスクリーム
有限会社 醍醐桜	〒 719-3145 真庭市西河内568-2	(0867) 52-0181	山本敏雄	アイスクリーム ジャージー牛乳
内藤牧場	〒 708-1321 勝田郡奈義町宮内25-2	(0868) 36-2544	内藤秀之	牛乳 (山の牛乳)
坂手牧場	〒 709-3908 津山市加茂町原口467	(0868) 42-2922	坂手茂則	牛肉ジャーキー 干し肉
岡田牧場	〒 718-0312 新見市哲多町田淵843	(0867) 88-8058	岡田朋子	放牧牛肉 (里山牛) ローストビーフ
河内畜産	〒 716-1241 加賀郡吉備中央町吉川50	(0866) 56-7025	河内保雄	牧場バーガー
有限会社 富夢翔夢	〒 719-3612 新見市神郷油野2784-2	(0867) 95-7117	今井真理	黒豚肉、ハム ソーセージ
竹井養豚	〒 714-1407 井原市美星町黒忠1092	(0866) 87-3363	竹井康昭	豚肉、ソーセージ
芳井殖産 株式会社 養鶏場	〒 714-2111 井原市芳井町吉井1401	(0866) 72-0026	藤井浩太郎	プリン、卵豆腐 卵せんべい
事務所	〒 701-0206 岡山市南区箕島2967-1	(086) 250-6497	藤井美佐	

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	福谷チーズ工房 代表 福光 昇	所在地	岡山市北区河原903-1 電話 086-299-0730
商品名・種類	カマンベール、モッツアレラ、ストリング、カチョカバロ 鬼の金棒、テンペ入りチーズ		
商品づくりの現況	昭和60年に脱サラして、家業である福光牧場の後継者として酪農に携わり始めた。徐々に増頭していき経営も安定してきたので、チーズづくりに取り組み、平成13年にはカマンベール、モッツアレラを試作し、15年には蔵王酪農センターでゴーダー、モッツアレラの製造について研修した。また、16年4月に生乳日量100Lの処理が出来る福谷チーズ工房を開設し、本格的にチーズ製造をスタートさせた。飼育頭数は搾乳牛15頭。		
商品づくりに取組んだきっかけ	昭和61年に岡山県酪農試験場において酪農講習を受講した時、隣の席に座った同じ講習生の吉田全作さん（現吉田牧場オーナー）と知り合い、吉田さんが作ったカマンベールを試食したが、このカマンベールの味が忘れられず、チーズづくりに取り組もうと思った。		
商品づくりで苦労したこと	チーズ製造にあたり、厳重な衛生対策の実施と作業スペースのクリーン化に気を付けているが、自然環境から入ってくる菌があり、足守地域に適応した乳酸菌による、オリジナルの味を出すのに10年近くかかった。また、チーズ熟成に適した室温に調整できる高性能な熟成庫の確保が難しかった。		
商品の特徴こだわり	自家牧場で生産した新鮮な生乳を使い、足守地域の環境にあった乳酸菌を利用してのチーズづくりに取り組み、癖がなく誰もが食べやすいチーズを目指している。		
販売の方法	店頭販売としては近くの道の駅、Aコープ、百貨店等があり、工房でも販売している。		
情報の提供	特に販売促進はしていないが、チーズづくり体験を受け入れている。また、工房内の石釜を貸し出してピザづくりに利用してもらい、消費者との交流に取り組んでいる。		
今後の抱負	足守地域の風土から生まれた味を持つ「福谷チーズ」としてブランド化したい。また、チーズにとって最適の環境を生み出す蔵タイプの熟成庫を作りたい。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	有限会社 蒜山ラッテバンビーノ 代表取締役 川合 省吾	所在地	真庭市蒜山富山根681-1 電話 0867-66-2925
商品名・種類	<p>白カビチーズは3種類：カマンベール、ヌーシャテルタイプ、シャウルスタイプ</p> <p>青カビチーズは3種類：スティルトン、シュロンブシャープルー、ゴルゴンゾーラドルチェ</p> <p>ウォッシュ系チーズは2種類：マンステール、ポールデュサルー</p> <p>他に、チェダー、モッツァレラ、ストリングス、カチョカバロ、グラナタ、フォンタル、クロテッドクリーム等</p>		
商品づくりの現況	<p>チーズの試作を始めて10年目の平成20年にチーズ工房を立ち上げ、今年でチーズの販売開始から4年目になる。チーズは週2日製造しており、80リットル/日の自家産のジャージー牛生乳を使用している。現在、ジャージー種の成牛56頭、育成牛25頭を飼育。採草地は借地を含め12.5ha</p>		
商品づくりに取組んだきっかけ	<p>昭和52年に就農して、20年目で一通り飼育管理関係の機械・施設の整備が出来、経営が安定したこと。また、牛乳消費も低迷したかったので、平成9年頃からチーズの試作に取り組んだ。</p>		
商品づくりで苦労したこと	<p>試作開始当初は国内にジャージー用のチーズづくりのマニュアルがなかったので、外国の資料を訳しながら独学で取り組み、器具等も中古品を用いての手探りの状況であった。また、チーズの生産に適した蛋白、SNF（無脂固形分）が高い乳成分となるようにジャージー牛の改良に取り組んだが、かなりの年数を要した。</p>		
商品の特徵こだわり	<p>自給飼料生産にこだわり、ロールサイレージを通年給与しており、日本一高品質な乳成分の生乳を使って、本物のチーズづくりに取り組んでいる。</p>		
販売の方法	<p>店頭販売は蒜山ワイナリーのみで、通常は直接、工房に買いに来たり、電話、FAX等で注文が入ったら対応している。特別な販売促進対策はしていない。</p>		
情報の提供	<p>消費者への情報の提供は重要なので、ツイッター、フェイスブックに取り組んでいる。HP通信販売は製品の紹介のみ。</p>		
今後の抱負	<p>スイスのような酪酸の多いチーズづくりに取り組む。</p>		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	有限会社 建部ヨーグルト 代表取締役 下野 雅祥	所在地	岡山市北区建部町建部上609 電話 086-722-0806
商品名・種類	無添加プレーンヨーグルト 100ml (ブルーベリージャム、果糖、黒糖のトッピング可能) 飲むヨーグルト 160ml 豆乳ヨーグルト 100g ヨーグルトソフトクリーム		
商品づくりの現況	昭和63年に町内酪農家13人で「建部町乳製品生産組合」を設立し、生乳100%のプレーンヨーグルトを生産していたが、平成10年の台風水害で加工施設が甚大な被害を受けた。関係者でヨーグルト製造を継続するかどうかが協議した結果、これを契機に関係機関の支援のもと、加工施設を町の公共施設内に移転整備することになり、13年4月から新工場でヨーグルトを製造・販売している。生産組合は11年に有志3名で再スタートさせ、13年4月に(有)建部ヨーグルトに社名変更している。		
商品づくりに取組んだきっかけ	昭和62年からの生乳減産に伴い、何とか酪農家自身で牛乳の販売が出来ないものかと検討した結果、ヨーグルトに加工して販売することになった。		
商品づくりで苦労したこと	昭和63年のスタート時は、現在のようにヨーグルトの種類もあまりなく、酸味の強い1種類の製品であったが、現在のような酸味を抑えたヨーグルトにするまでに、新しい乳酸菌の選定に取り組み、試行錯誤を重ねた。		
商品の特徵こだわり	建部町内の牧場で搾乳した新鮮な生乳を原料として、プロバイオテックスBL菌(ビフィズス菌)を用い、生乳100%で無添加にこだわり、牛乳本来の味を大事にしたヨーグルト。		
販売の方法	県内の特産品販売所、道の駅等で店頭販売しており、インターネット販売にも取り組み、県外にも販路を伸ばしている。		
情報の提供	様々なイベントへ積極的に協力・参加して商品をPRするとともに、HP、SNS(ソーシャルネットワークサービス)を利用した製品の紹介に力を入れている。		
今後の抱負	新商品の開発に取り組む。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	有限会社 安富牧場 代表取締役 安富 照人	所在地	岡山市北区下足守402-3 電話 086-295-0394
商品名・種類	<p>小さな酪農家のまじめなアイス：17種類</p> <p>ジェラートアイス：常時22種類、年間を通して約50～80種類のレシピ</p> <p>ソフトクリーム：ミルク味</p> <p>ソフトクリームミックス：ミルク味</p>		
商品づくりの現況	<p>現在、乳牛（ホルスタイン種）70頭を飼育しており、年間約42万kgの生乳を搾っている。牧場に隣接しているアイスクリーム工房において、自家産の新鮮な生乳、年間4万5千kgをアイスクリーム関連の製造に使用し、アイスは年間42万個（120ml/個）を生産している。</p>		
商品づくりに取組んだきっかけ	<p>都市化の進む地域の実情として、規模拡大による経営安定化は期待できないことから、加工に重点をおいた酪農経営の新たな発展方向を目指して、平成10年に県内の酪農家に先駆けて生産・加工・販売を行う6次産業化に着手し、アイスクリームの製造販売に取り組んだ。</p>		
商品づくりで苦労したこと	<p>県内酪農家として初めてアイスクリーム製造に取り組んだので、当初は県内に参考事例がなく、施設整備の衛生的な対応及びレシピ作成に時間を要した。その後、県内にも酪農家がアイスクリーム製造に取り組む事例が増えたことから、当社のアイスクリーム製造販売を強化するため、平成22年にソフトクリームミックス製造施設の増設をし、卸販売を強化している。</p>		
商品の特徴こだわり	<p>「小さな酪農家がまじめに作ったアイスです。」をモットーに常に思いやりの心を持ち、安全、安心、まじめな製品づくりを目指している。平成17年には牛舎施設の改修に取り組み、牛に快適な環境となるよう床に炭を埋設したり、イオン水を飲ませる等、アイスクリーム製造に適した品質の高い生乳生産に努めており、酪農家が作りたくて作ったアイスクリーム。</p>		
販売の方法	<p>直営店2店で店頭販売しているほか、地元百貨店での贈答カタログ掲載、HPによるインターネット販売にも取り組んでいる。また、各種のイベントに参加し販売している。</p>		
情報の提供	<p>2ヶ月毎にファーム祭を牧場で開催し、年間12万人の来客があり、消費者との交流・PRに積極的に取り組んでいる。また、牧場の会員募集をしており、ダイレクトメール等で牧場や地域の情報を提供している。</p>		
今後の抱負	<p>会社の理念である、「地域、信頼、思いやり」のもと地域社会に信頼され、愛されるよう、社員一同、自覚と責任と誇りを持ち、今後とも安全、安心、まじめな製品づくりを目指す。</p>		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	有限会社まつだ牧場 ミルク工房 代表取締役 松田 渉	所在地	岡山市北区御津町河内2987-119 電話 086-724-3399
商品名・種類	イタリアンジェラート：ミルク、抹茶、イチゴミルク、ミルクキャラメル、イタリアンチョコレート、海のジェラート、誉れ、クリームチーズ、黒豆きな粉、エスプレッソ、クッキークリーム、ラムレーズン (季節限定) 栗、ゆず、紫いも、さくら、甘夏みかん、スイカ等		
商品づくりの現況	平成17年3月にミルク工房を開設し、イタリアンジェラートの製造販売し始めて8年目。毎朝製造しており、繁忙期の休日、祝祭日等は自家生乳を100L/日程度使用する。飼育規模はホルスタイン150頭、黒毛和牛50頭。		
商品づくりに取組んだきっかけ	後継者（長女）が結婚し、娘夫婦に新規事業（ジェラート）を任せることが出来るようになったので取り組んだ。		
商品づくりで苦労したこと	機械メーカー（イタリア製）から提供されたレシピが、イタリアで使われているものだったので、風味が非常に濃く、日本人の味覚に合わなかった。このため、いかにして日本人に美味しいと言ってもらえるレシピにするか。納得出来る味になるまで3ヶ月間毎日試作した。その後、ミルク工房を開店させた。		
商品の特徴 こだわり	自家産生乳の新鮮さと美味しさを存分に味わってもらえるよう、毎日製造して、常に新鮮な商品を提供している。		
販売の方法	盛りつけタイプはミルク工房の店頭で販売し、カップ入りはミルク工房及び岡山市内8カ所の農産物直売所にて委託販売している。また、電話、FAX、ネットショップで地方発送も受け付けている。		
情報の提供	ホームページで随時、牧場、ミルク工房について情報提供している。		
今後の抱負	ツイッター、フェイスブックを活用し、牧場の今に興味を持ってもらい来場につなげたい。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	有限会社 醍醐桜 代表取締役 山本敏雄	所在地	真庭市西河内568-2 電話 0867-52-0181
商品名・種類	ジャージージェラート：9種類 ミルク、イチゴ、抹茶、コーヒー、チョコ チョコチップ、マンゴー、作州黒豆きな粉 さくら ジャージー牛乳：65℃、30分の低温殺菌牛乳で、ノンホモ・成 分無調整の900ml瓶入り		
商品づくり の現況	自家産のジャージー牛の生乳を100%使用しており、ジェラート は始めて4年目。牛乳は近所にある個人経営の小規模牛乳処理工場 に加工委託して、週1日製造している。現在、ジャージー牛52頭 を飼育。飼料畑は表・裏作延べ6.5haに作付けしており、循環型 農業を実施している。		
商品づくり に取組んだ きっかけ	次世代・後継者に農業をつなげるため。		
商品づくり で苦労した こと	ジェラートは施設・機械整備に要する資金の対応に苦労した。 牛乳は搾りたての、そのままの味を表現するのに試行錯誤した。		
商品の特徴 こだわり	自家産のジャージー牛の生乳を100%使用しており、平成23年 5月に農林水産省6次化商品に認定された。県下の畜産関係では第 1号の認定である。		
販売の方法	直接販売は本店、津山アルネ店の2カ所で、他に天満屋、全日空ホ テル、道の駅、スーパー等において店頭販売している。また、カタ ログ販売は通販、ギフト、岡山空港HPで実施。		
情報の提供	イベント、催事に積極的に参加し、PRしている。また、HPで情 報提供している。		
今後の抱負	生きていける農業を目指して、次世代に継いでいきたい。また、全 国に岡山・真庭を発信したい。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	内藤牧場 代表 内藤 秀之	所在地	勝田郡奈義町宮内25-2 電話 0868-36-2544
商品名・種類	「山の牛乳」 低温殺菌牛乳（65℃・30分殺菌） ノンホモジナイズ（脂肪分無均質） 900ml入り・容器は瓶		
商品づくりの現況	近所にある個人経営の小規模牛乳処理工場に加工委託して、毎週月、木曜日の2回、牛乳加工し、1週間に550～600本生産・販売している。飼育頭数は成牛30頭（乳牛15頭、和牛15頭）、育成牛10頭。採草地は3ha。		
商品づくりに取組んだきっかけ	生産者の顔が見え、安心して低温殺菌牛乳を飲みたいという消費者の要望に応じて、取り組んでいる。		
商品づくりで苦労したこと	消費期限が5日間と短いので、購買者を特定して、予約注文販売することにし、配送体制に協力してくれる消費者団体との提携確立に労力を要した。		
商品の特徴こだわり	搾りたての牛乳を自然の状態であって頂きたいという思いから、乳牛に出来るだけたくさん草を食べさせ、美味しい牛乳を搾り、そのまま加工している。また、多くの方に味わって頂きたいので、リーズナブルな価格に設定している。		
販売の方法	生産する牛乳の大部分は提携する団体の協力を得て、提携団体が岡山市、津山市の購買者に宅配している。また、牧場でも販売している。		
情報の提供	牧場に牛乳をストックしておき、来場者との意見交換の中で、牛乳生産の説明をし、畜産全般についても丁寧に答えている。		
今後の抱負	人畜とも健康が第一で、初心を忘れずに、今後とも信頼と新鮮さの提供に努めたい。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	坂手牧場 代表 坂手 茂則	所在地	津山市加茂町原口467 電話 0868-42-2922
商品名・種類	坂手牧場造り 干し牛燻 3種類（粒コショウ、バジル、プレーン） 干し肉		
商品づくりの現況	平成19年から干し牛燻（ビーフジャーキー）の生産に取り組んでいるが、平成24年に新規の加工施設を建設し、10月1日から新規施設で商品を作っている。段々とリピーターも増えてきたので、製造回数を増やし、作りたて商品の提供を検討している。 乳牛は70頭程度、飼育している。		
商品づくりに取組んだきっかけ	酪農収入の伸びしろは規模的にも頭打ち状態のなか、後継者2人が就農するにあたり、人手もあるので、飼育している乳牛を活用しての6次産業化に取り組み、経営の安定化を図っている。		
商品づくりで苦労したこと	安全安心を基本として、化学調味料など無添加で商品を作る為の食材探しに苦労した。また、美味しく食べて頂く為の味付けに、地域の支援者の協力で何回も試食を実施した。		
商品の特徵こだわり	味付けの食材には、無添加、無農薬原料で作った醤油、自然塩等を使っており、安全安心な商品なので、小さな子供さんから妊婦さんでも食べて頂ける。		
販売の方法	地元の直売所、温泉旅館で店頭販売しており、牧場でも販売している。電話、メールなどで注文が入ったら対応している。		
情報の提供	地域、商工会などのイベントに積極的に参加し、チラシを配布している。また、ブログ・HPに取り組んでいる。		
今後の抱負	新商品の開発に取り組みたい。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	岡田牧場 代表 岡田 朋子	所在地	新見市哲多町田淵843 電話 0867-88-8058
商品名・種類	里山牛（さとやまぎゅう）：放牧牛肉		
商品づくりの現況	平成20年11月から耕作放棄地において、黒毛和牛（繁殖用和牛）の放牧に取り組む。当初は耕作放棄地1haに2頭を放牧。現在は4haに6頭を放牧しており、岡山市、福山市にも草刈り用に和牛をリースしている。平成23年から放牧した牛を、放牧牛肉として販売している。		
商品づくりに取組んだきっかけ	放牧牛肉の美味しさ、脂肪の少なさ、脂肪の香り、風味の良さを理解し、嗜好する消費者がいると確信したので、取り組んでいる。		
商品づくりで苦労したこと	放牧牛は頭数的に少なく、1頭ずつ部位別の肉量、歩留まり、食感が違うことから、購買者には放牧牛の細かい説明をし、理解して購入してもらっている。		
商品の特徴こだわり	放牧牛肉は1年以上、耕作放棄地において全期間放牧しており、飼料は耕作放棄地に植生する牧草、野草を食べ、配合飼料はおやつ程度を給与している。また、購買者が食べやすいように部位別にカットの仕方を工夫しており、注文時にカット内容を聞いて、オーダーメイドカットに対応している。		
販売の方法	基本的には事前に予約注文を受けて宅配等で直接販売している。また、放牧牛肉を美味しく味わうための調理の実演を行い、試食。納得した上で購入してもらっている。		
情報の提供	主に口コミ。		
今後の抱負	放牧で牛肉を生産する人が1人でも増えて、耕作放棄地が美しい放牧風景となるよう活動していきたい。 また、今後、ビーフジャーキーの商品化に取り組む。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	河内畜産 代表 河内 保雄	所在地	加賀郡吉備中央町吉川50 電話 0866-56-7025
商品名・種類	牧場バーガー（自家製黒毛和牛肉ハンバーガー） モモ肉の丸焼き、牛串、牛すじ煮込み		
商品づくりの現況	肉用牛の繁殖・肥育の一貫経営をしているが、自家産黒毛和牛肉のハンバーガーを平成21年春頃から、町内の祭りや、道の駅のイベントなどで販売している。 飼育頭数は繁殖和牛50頭、肥育和牛150頭		
商品づくりに取組んだきっかけ	和牛肥育経営をしていたが、平成13年、国内でBSE発生したため牛肉消費が大幅に落ち込んだ。経営的に苦悩の日々が続いていたが、町の支援で牛肉の直売に取り組んだ。同時に生産履歴の明確化のため、繁殖牛を導入して繁殖・肥育の一貫経営に踏み切った。しかし、景気低迷による牛肉消費の増大が見込まれないこと。また、イベント等に参加して牛肉販売していたが、他の商品に比べ高価なため、お客様も買いづらく、安価な部位を利用して、なじみやすいハンバーガー用に加工し商品化を図った。その後、味の好評を得てハンバーガーと共に牛肉販売の増大につながった。		
商品づくりで苦労したこと	美味しく食べてもらうため、パンには米粉を使用したり、ソースの味を色々試したこと。また、味はもとより、安全性、清潔面に細心の注意を払っている。		
商品の特徴こだわり	とことん地元の食材にこだわっており、ミートパティには自家産の黒毛和牛肉ミンチ、タマネギを使用。パン生地には地元産の米粉をブレンドし、町内のパン工房で特注製造している。挟み込むトマト、レタスも町内産であり、パティにかけるソースは特製のマヨネーズ、ケチャップを使用している。さらには、物理的を越えた心の地産地消を目指している。		
販売の方法	今後も町内の祭りや道の駅、B級グルメイベント等で販売していく。		
情報の提供	町とも連携してイベント等へ積極的に参加してPRしていく。 イベント会社のパンフレットに掲載してもらっている。		
今後の抱負	イベント以外の時期の販売のため、将来的には牧場での販売を検討する。また、味のさらなる向上と、商品種類を増大したい。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	有限会社 富夢翔夢 代表取締役 今井真理	所在地	新見市神郷油野2784-2 電話 0867-95-7117
商品名・種類	神郷黒豚肉 ロース、モモ、ウデ・バラ しゃぶしゃぶ用、焼き肉用、トンカツ用 手作りハム、ベーコン、ウィンナー、焼き豚		
商品づくりの現況	神郷黒豚肉のパック詰めは全農岡山県本部ミートセンターへ依頼。 手作りハム類は主にギフトシーズンのお中元、歳暮時に製造している。 黒豚の飼育は繁殖豚10頭、肥育豚60頭。		
商品づくりに取組んだきっかけ	食肉市場への出荷販売では小規模農家は経営が厳しいため、平成2年に友人たちが出資してくれて有限会社を立ち上げ、直接販売に取り組んだ。		
商品づくりで苦労したこと	手作り加工品では、消費者の好みを聞かせてもらいながら、試行錯誤して商品を作ってきた。		
商品の特徴こだわり	抗生物質を使用しない自家配合飼料で、繁殖から肥育まで一貫して飼育している。ハムなどの加工品は発色剤、結着剤、化学調味料等無添加で製造している。		
販売の方法	主に消費者への直接販売。店頭販売としては、しんごう直売所、JAあしん広場。		
情報の提供	主に口コミ。		
今後の抱負	特になく、経営の維持に努める。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	竹井養豚 代表 竹井 康昭	所在地	井原市美星町黒忠1092 電話 0866-87-3363
商品名・種類	竹井ポーク ソーセージ、豚肉		
商品づくりの現況	パン屑、カステラ屑等の食品残さを70%程度配合した飼料で肥育豚を飼育しており、付加価値を高めるため、平成24年からこだわりの豚肉「竹井ポーク」のブランド化、ソーセージの商品化に取り組むこととし、既存の加工業者にソーセージの製造を委託して、包装デザイン等については関係者の支援を得て検討している。 飼育頭数は繁殖雌豚130頭、年間肥育豚出荷頭数1,900頭		
商品づくりに取組んだきっかけ	平成16年頃からパン屑を飼料の20%程度給与していたが、平成18年に洋菓子会社からカステラ屑の飼料利用の依頼があったこと。さらには配合飼料価格が高騰してきたため、経営的にも飼料コスト低減が必要になったことから、パン屑、カステラ屑を飼料の70%程度、自家配合して肥育豚に給与している。このように小麦を主体とした特徴のある飼料を給与した豚肉の美味しさ、素材の違いを、消費者の方に知って頂きたいという思いから、ブランド化に取り組むことにした。		
商品づくりで苦労したこと	飼料はパン屑、カステラ屑、大豆粕、米ぬか等を混合ミキサーで独自に配合しているが、美味しい豚肉を作るには、この飼料の配合割合が非常に重要なことから、配合割合の研究に取り組み、自信のもてる肉質にたどり着くまで6年程度を要した。また、食品残さの収集、保管、飼料混合に労力がかかることから、農場全体の作業分担の調整に苦労した。		
商品の特徴 こだわり	県内の大手製パン会社、有名洋菓子会社から出てくるパン屑、カステラ屑を主体に、独自に配合して飼料給与したこだわりの豚肉。肉質の食味分析でもコク・まろやかさが豊富という数値が出ている。		
販売の方法	関連する企業等の協力のもと、ネットワークづくりによる予約注文・販売方法を検討。		
情報の提供	HPによる製品紹介を検討。		
今後の抱負	将来的には自家での加工製造、店舗販売を計画。		

6次化産品紹介資料

平成24年9月現在

生産者名	芳井殖産株式会社 「ひよこさんちの直売所」 専務取締役 藤井浩太郎 (養鶏場) 井原市 (事務所) 岡山市	所在地	井原市芳井町吉井1401 電話 0866-72-0026 岡山市南区簗島2967-1 電話 086-250-6497
商品名・種類	放し飼い卵「健」鉄ちゃん 6個入り たっぷりたまごの玉子豆腐 3個入り ひよせん 20枚入り、きいぷり(黄色プリン)しろぷり(白色プリン)		
商品づくりの現況	平成6年にUターンして家業の養鶏に従事。平成9年に現会社を設立し、経営を法人化した。特殊卵の販売を基本戦略に自社農場の放し飼い卵と、その卵で作ったこだわりの加工品づくりに取り組む。他社に比べフレッシュな卵の良さを知っているからこそ、商品づくりを始めた。プリン、たまごせんべいは平成23年から販売している。飼育している採卵鶏は赤玉種で、10,000羽弱。		
商品づくりに取り組んだきっかけ	他社に比べ臭味がなく、カロリー、コレステロール等も低く、甘み、コクのある卵の良さをもっと消費者に伝えたくて取り組んだ。特徴のある卵だからこそ付加価値を付けて販売したい。		
商品づくりで苦労したこと	味を決めるのに何年も全国で販売されているプリンを試食して、美味しいと思える味にするのが難しかった。また、美味しいものを作ろうとするとコストが高くなり、製造単価を抑えるのがさらに難しかった。		
商品の特徴こだわり	ひよせん：岡山産の米粉と放し飼い卵をたっぷり使用し、クッキー、卵ボーロのように口の中でとろける。無添加、手作り、手焼き。 プリン：卵白だけのプリン是全国的に珍しい。食べると牛乳プリン、ヨーグルトかなと思っていると卵の味がするので、びっくりする。卵2個分使用しており、濃厚でまったりしている。		
販売の方法	店頭はアリオ倉敷店(ふるさと館)、天満屋(フーズパレット)、高島屋(味百選)で販売。当会社の直売所においても予約、ギフトカタログ、イベント販売に対応。今後はネット販売に取り組む。		
情報の提供	イベントでの出展、HPのブログ、フェイスブック、ツイッターでPRに取り組んでいる。HPへの誘導を目的に販売時に必ずカードを添えている。		
今後の抱負	たまご屋さんだから出来る、たまご専門の店を作ること。カフェもしたい。まずは多くの方に「ひよこさんちの直売所」を知ってもらい、アイテムを増やしていきたい。		