

第2次鹿屋市地域6次産業化推進計画

令和3年3月

鹿屋市産業活性化推進企画会議

目 次

I	趣旨・目的・・・・・・・・・・・・・・・・	2
II	農林水産業及び6次産業化の現状と課題・・・・・・・・	2－10
III	6次産業化の取組方針・・・・・・・・・・・・・・・・	10－14
IV	6次産業化推進の成果目標・・・・・・・・・・・・・・・・	14－15
V	6次産業化の具体的な取組・・・・・・・・・・・・・・・・	15－19
VI	育成を図る6次産業化事業体の将来像・・・・・・・・	20
VII	6次産業化の支援策・・・・・・・・・・・・・・・・	20
VIII	6次産業化計画の期間と見直し・・・・・・・・	20

I 趣旨・目的

本市の基幹産業である農林水産業は、農業資材や家畜飼料等の販売業や、食品加工業や運送業など関連する業態も多く、その発展が地域経済全体の発展に直結しています。

しかしながら、農業を取り巻く環境は、人口減少や少子・高齢化の進行による食のマーケットの縮小や、貿易自由化の進展に伴う国際間競争の激化、担い手の高齢化等による労働力不足など、厳しさを増している状況です。

このような状況を踏まえ、本市では平成 27 年 3 月に、「国内外の厳しい環境変化と闘える足腰の強い農業経営の確立による地域雇用と所得の増大」と「農村社会の活性化による農業・農村の持つ多面的機能の発揮」を目的に「かのや農業・農村戦略ビジョン」を策定しました。

このビジョンでは、重点的な取組の一つに「食品流通の川中・川下への対応力・提案力を地域全体で高める」というテーマを掲げており、これを実現するための取組として、「6 次産業化」の推進を位置づけています。

現在、本市における 6 次産業化の取組は、「六次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定を受けて新商品開発と販路開拓に取り組む事業者も出てきており、事業が軌道に乗っている事例もありますが、地域経済や雇用創出に大きな効果をもたらすまでには至っていないのが現状です。

このため、今後の 6 次産業化は、これまでの個別の農家や企業による単独での取組に加え、鹿屋市全体で「食産業」の発展を目指して、地域の農林水産業者と食品加工・製造業者、飲食店等が連携・協働しながら、加工・製造・販売までを実践する地域 6 次産業化（地域全体で取り組む 6 次産業化）を積極的に推進し、農産物等の加工に限らず、食品・農業等の関連産業の連携による高付加価値化に取り組むことによって、地域の所得向上と雇用創出に結び付けていくこととし、その基本的な方向性を明確にするため「鹿屋市地域 6 次産業化推進計画」を策定するものです。

II 農林水産業及び 6 次産業化の現状と課題

1 農林水産業の現状と課題

本市は、大隅半島の中央部に位置しており、年間を通じて温暖な気候と豊かな自然や広大な農地を有する農業を基幹産業としています。また、市全域において畑地かんがい施設の整備が進むなど、恵まれた営農環境のもと地域の特性を生かした農業経営が営まれており、品質の高い農林水産物が数多く生産されています。

平成 30 年の農業産出額は、442.2 億円で肉用牛・豚・鶏等の畜産部門が約 8 割を占めています。耕種部門では、土地利用型作物の生産が盛んですが、近年は、施設型作物の導入が進むなど、畑地かんがい施設を利用した農業が展開されています。

しかし、農家戸数は、平成 22 年から平成 27 年の 5 年間で約 23%減少し 4,115 戸とな

り、うち販売農家は 2,419 戸で高齢化の進行による後継者や担い手の減少が深刻化しています。

また、農林水産物の生産・販売においては、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、外食産業向けの需要が減少する等の影響も出てきております。

(1) 耕種部門の現状と課題

本市は、古くからでん粉原料用さつまいもの生産が盛んで、焼酎原料用さつまいもと合わせると普通畑の約 20% で作付されています。

また、だいこん、にんじん、ごぼう、ばれいしょ、キャベツ等の土地利用型の露地野菜やピーマン、きゅうり、なす等の施設野菜など多種にわたる農産物が生産されています。

近年では、加工・業務用野菜の需要が増加傾向にあり、広大な農地を最大限に活用して大規模農家や法人による加工・業務用野菜の契約栽培も増えています。

しかしながら、農業者の高齢化と減少による栽培面積の減少と耕作放棄地の発生、燃油・生産資材などの生産費の高止まり、少子高齢化に伴う人口減少等を背景とした食料需要の縮小、さらに、消費者の生活スタイルの変化に伴う中食・外食化、簡便化も進むなど、複雑化、多様化する様々な情勢により農家経営は厳しい状況が続いています。

(2) 畜産部門の現状と課題

本市は、肉用牛・豚・鶏等の飼養頭数や産出額が全国でも常に上位を誇る畜産地帯であり、近年は、子牛価格や豚肉価格等が堅調に推移していることから産出額が増加しています。

しかしながら、口蹄疫やASF、CSF、高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の発生やTPP11等の国際的な経済連携協定の発効、飼料価格の高騰、家畜糞尿処理対策など、畜産を取り巻く情勢は厳しさを増しています。

また、生産者の高齢化が進み農家戸数や飼養頭数は減少傾向にあるものの、中核的な畜産農家の1経営体当たり飼養頭数が増えている状況であり、経営規模拡大を進める農家と廃業や規模縮小する農家の2極化が進んでいます。

(3) 水産部門の現状と課題

本市の水産は、錦江湾(鹿児島湾)を利用した海面養殖漁業や小型底引網漁業等の海面漁業とウナギ養殖等の内水面漁業が営まれています。

海面養殖漁業の主体は、カンパチ養殖であり全国でも有数の水揚げ量を誇っていますが、餌飼料価格の高騰及び他地区との競合、消費減少による魚価の低迷が養殖経営を圧迫しており、さらに、高齢化等による漁業従事者の減少も進んでいます。

内水面漁業については、生産量のほぼ全てをウナギ養殖が占めていますが、輸入ウナギの増加による価格の乱高下やシラスウナギの漁獲量が減少していることから採捕制限や池入れ数量の上限設定などが定められるなど経営は厳しくなっており、生産量や産出額も減少しています。

(4) 林産部門の現状と課題

本市は、市域面積の約5割を森林が占めており、その約7割がスギ・ヒノキ・クヌギ等の人工林で、多くが利用期を迎えている状況にあります。

今後は、大型木材加工施設整備や木質バイオマス発電、海外への木材輸出等への取組により木材需要量の増加が予想されるため、利用期を迎える森林の利用間伐や主伐後の植林など林業の活性化を図ることが求められています。

しかしながら、輸入材の増加や代替材の進出などにより国産材に対する需要の低下や木材価格の低迷が続き森林保有者の管理意欲を低下させており、さらに、林業従事者の高齢化や減少が進み、手入れが行き届かず放置された人工林が増加するなど、水源涵養・土砂災害防止等の公益的機能の低下も懸念されています。

また、椎茸・筍などの特用林産物についても、需要の低迷による価格の下落や生産者の高齢化や減少、生産基盤整備の遅れ等により生産額は減少しています。

このように農林水産業は全ての部門において経営が厳しい状況ですが、本市においては、東九州自動車道の開通や鹿児島県大隅加工技術研究センターの設置、肝属中部地区畑地かんがい施設の整備など、今後の農林水産業を振興するうえで、大きな追い風となる基盤整備が進んでいます。

そのため、それぞれの部門において共通する課題である担い手の育成・確保、異業種からの参入促進を含めた連携など、意欲と経営能力のある中核的な農林水産業者の育成を図るとともに、これまでの素材提供型農林水産業のみならず1次加工や地域6次産業化などによる高付加価値型農林水産業への展開を図り、魅力ある農林水産業の振興を図ることが必要となっています。

① 耕地の状況

■耕地面積

単位：ha

年次	計	田	畑			
			普通畑	樹園地	牧草地	
平成17年	10,700	2,360	8,390	7,840	431	120
平成22年	10,400	2,310	8,120	7,510	490	120
平成27年	10,200	2,290	7,930	7,395	435	120

※境界の一部が未定のため、面積の総数と内訳は一致しない。

資料：平成17、22年鹿児島県農林水産統計年報 平成27年九州農林水産統計年報
(畑内訳は鹿屋市調べ)

② 農家の状況

■農家戸数

単位：戸

年次	総数	自給的農家	販売農家数			
			計	専業農家	第1種兼業農家	第2種兼業農家
平成17年	6,059	2,106	3,953	2,245	629	1,079
平成22年	5,318	2,029	3,289	2,125	353	811
平成27年	4,115	1,696	2,419	1,628	259	532

資料：鹿児島県農林水産統計年報

■認定農業者・新規就農者数

年次	認定農業者 (経営体数)	新規就農者 (人)
平成26年	659	18
平成27年	649	11
平成28年	643	12
平成29年	645	12
平成30年	647	14

資料：鹿屋市調

③ 農業産出額の状況

■農業産出額

単位：億円

年次	産出額	内訳	
		耕種	畜産
平成26年	506.3	112.8	393.5
平成27年	528.3	103.4	424.9
平成28年	431.3	114.1	317.2
平成29年	455.9	117.6	338.3
平成30年	442.2	104.8	337.4

資料：平成26～29年大隅地域の農業、
平成30年市町村別農業産出額(推計)

■漁業取扱額

単位：億円

年次	産出額	内訳	
		海面漁業	内水面漁業
平成26年	134.1	40.4	93.7
平成27年	142.9	39.4	103.5
平成28年	132.8	42.2	90.6
平成29年	125.9	40.7	85.2
平成30年	125.8	45.3	80.5

資料：鹿屋市調

■林産物産出額

単位：億円

年次	内訳	
	木材(杉・ヒノキほか)	特用林産(椎茸・筍)
平成26年	4.9	—
平成27年	8.3	—
平成28年	5.6	0.4
平成29年	6.4	1.0
平成30年	6.4	1.0

資料：鹿屋市調

2 6次産業化の現状と課題

本市の製造業の状況※1は、平成27年の123事業所から減少傾向にあり、平成30年で95事業所となっています。このうち食品製造業等（食料・飲料他）は、41事業所で製造業全体の約4割を占め、従業者数においても約4割を占めるなど、本市の地域経済全体の発展を担う主要な産業です。

また、近年の市場動向や消費者ニーズの変化から消費形態も多様化し、生産された農林水産物は、加工・業務用として、直接、食品加工業者や卸売業者等へ出荷する契約取引が増えてきています。

国は、このように多様化する農業情勢のもと、農林水産業者の所得向上や農村地域の活性化を図るため、農林水産業者が自ら生産した農林水産物を加工・販売する「6次産業化」の取組を積極的に推進しています。

近年、この「6次産業化」が全国的に注目され、その取組が急激に広がりを見せており、本市においても「六次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定を受けて新商品開発と販路開拓に取り組む事業者も創出されるなど、様々な形で「6次産業化」に取り組もうとする農林水産業者等が増えてきており、既に事業が軌道に乗っている事例もあります。

しかしながら、農林水産業者が自ら生産した農林水産物を商品化して販売するという機運が薄いほか、家族労働による小規模経営が多いことや、高齢化が進み労力が不足しているなど、「経営力」「商品開発力」「販売力」に余力がない状況であり、また、地域の農林水産業者と商工業者等による連携を推進するための情報交換・交流の場が不足し、地域資源の活用が十分に図られていないなど、6次産業化に取り組むために解決しなければならない課題が多いのが現状です。

※1：経済産業省工業統計（従業者4人以上の事業所）による状況

3 6次産業化を進めるにあたっての主な課題

課題1 農林水産業の維持・発展

- (1) 担い手や後継者の確保・育成が必要である。
- (2) 農地の集約化や規模拡大、生産コスト削減による経営の安定化が必要である。
- (3) 生産技術の高位平準化による高品質・安定生産が必要である。
- (4) 新たな病虫害や気候変動への対応等、持続可能な農業に取り組む必要がある。
- (5) 家畜疾病対策に取り組む必要がある。
- (6) 実効性のある鳥獣被害対策が必要である。

課題2 6次産業化を推進する組織体制の強化

- (1) 6次産業化を推進する関係機関や団体のネットワーク構築と情報共有が必要である。
- (2) 6次産業化に取り組もうとする農林水産業者等への相談支援体制強化が必要である。

課題3 6次産業化を推進する人材の育成

- (1) 6次産業化のメリットや食品加工・販売について指導する人材の育成が必要である。
- (2) 新商品開発や販路開拓・経営管理を担う人材の育成が必要である。

課題4 新商品開発と販路開拓

- (1) マーケティング調査と農林水産物の特徴を生かした商品づくりが必要である。
- (2) 関係機関との連携による新商品開発を推進する必要がある。
- (3) 商品の価値・魅力やストーリーを消費者等に伝える活動が必要である。
- (4) 商品のパッケージデザインや売価設定など時代の変化に応じた商品開発・販売方法への取組を支援することが必要である。
- (5) 海外輸出を含めた向けた販路開拓支援が必要である。

課題5 新たな産業・ビジネスの創出

- (1) 地域の1次・2次・3次産業の連携による商品への付加価値を高める取組が必要である。
- (2) 6次産業化に必要な施設整備や製造技術が必要である。
- (3) 食に関する産業間の連携を推進することが必要である。
- (4) 大消費地に向けた効率的な物流の仕組みづくりが必要である。
- (5) 地域特産物や資源の価値、こだわり等の見直しや新たな掘り起しが必要である。
- (6) 農林水産業を軸とした観光、交流の促進を図ることが必要である。

① 製造業の状況

■事業所数

単位：箇所

年次	事業所総数	うち食品関係	うち食品関係	
			食料品製造	飲料品その他
平成 26 年	110	52	34	18
平成 27 年	123	59	42	17
平成 28 年	104	46	31	15
平成 29 年	99	44	30	14
平成 30 年	95	41	27	14

資料：経済産業省工業統計（従業者 4 人以上の事業所）

■従業者数

単位：人

年次	従業者総数	うち食品関係	うち食品関係	
			食料品製造	飲料品その他
平成 26 年	3,372	1,223	979	244
平成 27 年	3,922	1,537	1,347	190
平成 28 年	3,574	1,304	1,046	258
平成 29 年	3,562	1,302	1,039	263
平成 30 年	3,542	1,270	1,026	244

資料：経済産業省工業統計（従業者 4 人以上の事業所）

■製造品出荷額

単位：億円

年次	製造品 出荷額	うち食品関係	うち食品関係	
			食料品製造	飲料品その他
平成 26 年	775.9	209.8	147.5	62.3
平成 27 年	1,006.7	301.3	260.4	40.9
平成 28 年	948.2	291.3	232.4	58.9
平成 29 年	1,018.4	227.0	168.5	58.5
平成 30 年	886.9	224.8	169.2	55.6

資料：経済産業省工業統計（従業者 4 人以上の事業所）

② 「六次産業化・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定状況

■総合化事業計画認定状況（令和2年10月）

区 分	認定件数
全 国	2,570
鹿 児 島	63
鹿 屋	5

資料：農林水産省

■総合化事業計画の概要

	計 画 概 要	認 定 日
①	生姜を利用した加工品の開発・販売	平成23年5月
②	大隅半島で生産された野菜を乾燥・粉末にした商品開発と販路拡大	平成24年10月
③	かぼちゃとかぼちゃ花ハチミツを使った加工商品の開発・販売	平成25年2月 (平成26年5月計画変更)
④	「紅はるか」を使ったスイーツの加工・販売	平成25年2月
⑤	菊芋・さつまいも・生姜を利用した介護用食品の商品開発・販売	平成25年5月

Ⅲ 6次産業化の取組方針

今後、6次産業化を進めるためには、1次産業である農林水産業の維持・発展が基本であり、この基本となる農林水産業が安定しなければ、6次産業化は決して成り立たないと考えられます。

また、6次産業化という新たな産業への取組は、設備投資に伴う資金や商品開発・販売にかかる人材・労力の確保、食品加工における安全・安心上の衛生対策など、様々なリスクが生じることから、農林水産業者等が自らの経営状況をしっかり分析し、新たに6次産業化に取り組む経営力があるのか、また、6次産業化に取り組むことで所得向上や経営改善につながるのかなど、農林水産業者等のそれぞれの判断が求められます。

そのため、6次産業化に取り組む際は、農林水産業者等が自らの経営や生産物の特徴を十分に把握し、単に「良い商品を作れば売れる」といった考えではなく、「誰に」対して「何を」提供するのか、また、「どのように」生産・加工・販売するのかといった戦略

を明確にする必要があることから、本市をはじめ関係機関が共通認識を持ち、連携しながら農林水産業者等の創意工夫に基づいた自主的な6次産業化を支援することが重要です。

併せて、個々の農林水産業者等が6次産業化に単独で取り組むのではなく、地域の農林水産業者と食品加工業者等が連携することで、新たな付加価値を生み出す取組の推進や自然・文化・歴史などの観光資源をはじめ、貿易・教育・医療福祉など関連する地域産業との連携・融合による新たな産業・ビジネスの展開を図り、地域に雇用と所得を生み出す「地域6次産業化」の取組を推進します。

1 6次産業化を進めるにあたっての取組方針

取組方針1 農林水産業の振興

(1) 担い手や後継者の確保・育成

関係機関や団体との連携のほか、強い農業・担い手づくり総合支援交付金等の国・県の制度を活用して、担い手の確保・育成（後継者、新規就農者、集落営農、農福連携や異業種からの参入促進など）を図ります。

(2) 農地の集約化や規模拡大

生産性の向上を図るため、農地中間管理事業等を活用した人・農地プランに基づく農地の集約・集積を推進するとともに、水利用による畑かん営農を推進し、規模拡大による経営の安定化を図ります。

(3) 生産技術の高位平準化による高品質・安定生産

農林水産業者の経営改善指導（省力化、低コスト化）を促進するため、新たにITを活用したスマート農業の導入等を検討するとともに、高度な生産技術を持つ人材の育成等、先進的な取組を推進します。

また、商品の安全・安心を確保するための取組（JAS、GAP、HACCPの認証など）を推進します。

(4) 新たな病害虫や気候変動への対応

適地適作を基本とした輪作体系の確立や農薬の適正利用により、持続可能で安全・安心な農産物の生産を推進します。

(5) 家畜疾病対策

家畜疾病等の発生予防やまん延防止を図るため、自衛防疫の徹底と有事に備えた防疫対策を地域一体となって推進します。

(6) 鳥獣被害対策

ジビエの活用についての検討を進めるとともに、地域ぐるみの鳥獣対策に取り組み、農作物被害の軽減を図ります。

取組方針 2 6次産業化の推進体制強化

(1) 関係機関や団体のネットワーク構築と情報共有

定期的に6次産業化サポートチーム会議（関係する団体及び行政機関で構成）を開催し、新たに6次産業化へ取り組もうとする農林水産業者の状況や他自治体の取組内容等について、情報共有を図ります。

(2) 相談支援体制強化

専門相談員、ビジネスコーディネーター、6次産業化サポート推進員等による6次産業化への取組支援を強化します。

取組方針 3 6次産業化に取り組む人材の育成

(1) 食品加工・販売について指導する人材の育成

大隅加工技術研究センター等との連携により、食品加工に係る基礎知識や技術習得の支援及び6次産業化の地域リーダーやアドバイザー（食の6次産業化プロデューサー認定など）の育成を推進します。

(2) 新商品開発や販路開拓・経営管理を担う人材の育成

専門家や実践者のアドバイス支援により、新商品開発や販路開拓・経営管理を担う人材の育成を推進します（研修会、セミナーの開催）。

取組方針4 消費者ニーズに対応した新商品開発と販路開拓

(1) マーケティング調査と農林水産物の特徴を生かした商品づくり

各種展示商談会への出展や各種イベントでの試食宣伝販売、ふるさと納税制度を活用したマーケティング調査を行うことで、顧客視点や他地域商品との差別化が図れる新商品開発や商品のブラッシュアップを推進します。

(2) 関係機関との連携による新商品開発の推進

大隅加工技術研究センター等と連携した新商品開発を推進します。

(3) 商品の価値・魅力やストーリーを消費者等に伝える活動

単品での開発にとどまらない、事業者連携による各産物を組み合わせた新商品開発を推進します。

(4) 時代の変化に応じた商品開発・販売方法への取組支援

専門家やコーディネーター等を活用して、売れる商品づくりや販路拡大等のアドバイス支援を行うとともに、食に対する健康意識の高まりやインターネット販売の増加等、時代に即した商品開発・販売を推進します。

(5) 海外輸出を含めた販路開拓支援

貿易商社等と地域内農林水産業者とのマッチング支援等を行い、国内外への販路開拓を推進します。

取組方針5 食に関連する産業との連携による新たなビジネスの創出

(1) 地域の1次・2次・3次産業の連携

地域内の農林水産業者と食品関連企業との連携強化を図り、地域6次産業化の取組を推進し、地域産品の高付加価値化を図ります。

(2) 6次産業化に必要な施設整備

6次産業化を推進しようとする者に対し、国・県の各種補助金等の支援内容について情報提供を行うとともに、申請手続きや報告に係る事務手続きの支援を行います。

(3) 食に関連する産業間の連携

製造業者や教育機関、医療福祉機関等との連携を推進することにより、学校給食や介護食等への地元食材を利用した新メニューの開発を促進します。

(4) 効率的な物流体制の構築

コストの低減を図るため、物流事業者と連携した物流体制の構築に取り組みます。

(5) 地域特産物や資源の新たな掘り起し

観光と物産の融合を図り、飲食店や食品製造業者等との連携による観光客やインバウンド需要向けの新メニューの開発を推進します（ご当地グルメ、特産品、土産品など）。

(6) 農林水産業を軸とした観光、交流の促進

異業種の連携により、地域資源を活用した新たなビジネスモデル（直売所、農家レストラン、農家民泊による農業体験、教育旅行の受け入れ、観光農園による収穫体験、カンパチの掴み取りなど）の創出に取り組み、賑わいと経済効果を生む取組を推進します。

IV 6次産業化推進の成果目標

1 6次産業化計画期間

令和3年度から令和7年度 5ヶ年

2 6次産業化事業体

■「六次産業化・地産地消費」に基づく総合化事業計画認定事業体数

現 状(令和元年度)	目 標 (令和7年度)
5 事業体	10 事業体

3 6次産業化商品売上

■売上額 単位：千円

現 状(令和元年度)	目 標 (令和7年度)
450,000	1,500,000

※売上額については、総合化事業計画認定事業体の加工品販売売上の総額

V 6次産業化の具体的な取組

6次産業化に向けた品目の選定は、本市で生産される多種多様な農林水産物の付加価値の向上や新たな産業・ビジネスの展開に繋がることから、川中・川下のニーズやマーケティング調査等を行いながら、新たな作物の導入も視野に入れて選定し、商品づくりと販売を促進します。

【参考1】 本市で生産されている主な品目

■農産物

項 目	品 目
穀物・雑穀	米、そば
いも類	でん粉原料用さつまいも、焼酎原料用さつまいも、加工用さつまいも
果樹	びわ、ぶどう、梅
野菜	だいこん、キャベツ、にんじん、ごぼう、さつまいも、さといも、ばれいしょ、白ねぎ、たまねぎ、葉ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、レタス、たかな、生姜、かぼちゃ、きゅうり、トマト、ピーマン、なす、きぬさや、いんげん、そらまめ、にがうり、落花生
花	ユリ、輪ギク、スプレーギク、小菊、トルコギキョウ、スターチス
その他	茶、大麦若葉、明日葉

■畜産物

項 目	品 目
畜産	牛（繁殖・肥育・乳用牛）、牛乳、豚、鶏（食肉鶏、採卵鶏）、ダチョウ、卵（鶏・ダチョウ）

■水産物

項 目	品 目
水産	カンパチ、ブリ、ヒラマサ、赤エビ、ウナギ

■林産物

項 目	品 目
特用林産	椎茸、筍、木耳、銀杏、栗、山菜、薬草

【参考2】 6次産業化の取組品目

■農産物を活用した商品開発

農林水産物 (原材料)	商品の種類	加工方法
野菜全般	乾燥野菜、野菜パウダー、野菜ペースト、野菜だし、ドライチップ ほか	スライス、乾燥、粉砕、マッシュ※、真空フライ、調味 ほか
果樹全般	ジャム、ドライフルーツ、ジュース ほか	播る、乾燥、搾る、加熱、調味 ほか
ごぼう	ごぼう茶、ドレッシング ほか	乾燥、焙煎、播る、刻む、調味 ほか
生姜	生姜パウダー、生姜アイス、生姜紅茶、ジンジャーソーダ、生姜シロップ ほか	スライス、乾燥、粉砕、加熱、調味、エージング※、フリージング※ ほか
かぼちゃ	かぼちゃアイス、かぼちゃペースト、かぼちゃコロッケ ほか	エージング、フリージング、カット、加熱、マッシュ ほか
さつまいも	焼芋、蒸し芋、芋煎餅、サブレ、干し芋、さつまいもアイス ほか	加熱、マッシュ、整形、焼き、乾燥、エージング、フリージング ほか
菊芋	菊芋茶、菊芋ペースト、菊芋パウダー ほか	乾燥、焙煎、粉砕、マッシュ ほか
にんにく	熟成黒にんにく、にんにくチップ ほか	熟成、乾燥、真空フライ、焼き ほか
にんじん	人参ドレッシング、人参ジュース、人参ジャム ほか	播る、刻む、調味、加熱 ほか
落花生	塩茹で落花生、煎り落花生、落花生豆腐 ほか	茹でる、煎る、播る、加熱、凝固 ほか
にがうり	茶、佃煮 ほか	スライス、乾燥、焙煎、調味、煮る ほか
グリーンパパイヤ	グリーンパパイヤ茶、グリーンパパイヤパウダー ほか	乾燥、滅菌、カット、焙煎、ティーバッグ加工、パウダー加工 ほか
米	玄米珈琲、米アイス ほか	焙煎、粉砕、エージング、フリージング ほか
ブルーベリー	ブルーベリージャム、ドライフルーツ、ジュース ほか	播る、乾燥、搾る、加熱、調味 ほか
梅	梅干、梅酒、梅ジャム ほか	漬込み、乾燥、脱塩、搾る、加熱、調味 ほか
香草(唐辛子)	バジルソース、パクチーソース、胡椒 ほか	播る、刻む、加熱、調味、乾燥、粉砕 ほか
エゴマ	オイル、ドレッシング、味噌 ほか	乾燥、焙煎、搾油 ほか
翠王(芋蔓)	翠王パウダー、翠王茶 ほか	乾燥、粉砕 ほか
茶	紅茶、ウーロン茶、緑茶アイス ほか	乾燥、発酵、エージング、フリージング ほか

モリンガ	モリンガ茶、モリンガパウダー ほか	乾燥、粉碎、パウダー加工 ほか
大麦若葉 明日葉	青汁 ほか	乾燥、粉碎 ほか

※エージング：食品の冷却 ※フリージング：食品の冷凍 ※マッシュ：茹でたり煮たりした野菜をつぶして裏ごし

■畜産物を活用した商品

農林水産物 (原材料)	商品の種類	加工方法
牛	ハンバーグ ほか	ミンチ、調味、加熱 ほか
豚・イノシシ	ハム、ソーセージ、ベーコン、ハンバーグ、味噌漬け、豚味噌 ほか	塩せき※、充填、薫製、加熱、ミンチ、調味、味噌漬 ほか
鶏	鶏味噌、たたき、炭火焼 ほか	加熱、焼き、調味 ほか
牛乳	チーズ、バター、ヨーグルト ほか	加熱、分離、殺菌、エージング、発酵 ほか
ダチョウ・日本 キジ	ハム、ソーセージ、プリン、ペースト、革製品、化粧品 ほか	塩せき、充填、薫製、加熱、ミンチ、調味、混合、攪拌 ほか

※塩せき：肉を食塩・糖類・香辛料と一緒に漬け込む

■水産物を活用した商品

農林水産物 (原材料)	商品の種類	加工方法
水産物全般	さつま揚げ、塩干加工品、冷凍 ほか	ミンチ、加熱、調味、乾燥、灰干し ほか
カンパチ・ブリ	薫製、麺、熟成、ふりかけ ほか	乾燥、粉碎、混合、調味、薫製、製麺、熟成 ほか
ウナギ	蒲焼、骨チップ ほか	蒸す、焼き、フライ、調味 ほか

■林産物を活用した商品

農林水産物 (原材料)	商品の種類	加工方法
椎茸・木耳	乾燥椎茸、椎茸パウダー ほか	乾燥、粉碎、スライス ほか
筍	乾燥筍、筍水煮 ほか	乾燥、スライス、煮る ほか
銀杏	乾燥銀杏、銀杏水煮 ほか	乾燥、煮る ほか
栗	焼栗、羊羹、甘栗 ほか	蒸す、焼き、フライ、調味 ほか
竹	竹パウダー、竹炭 ほか	粉碎、炭化 ほか
山菜	山菜佃煮、山菜てんぷら ほか	煮る、揚げる ほか
薬草	乾燥薬草、薬草パウダー ほか	乾燥、粉碎 ほか

■その他 地域の関連産業と連携した商品（ビジネス）

農林水産物 (原材料)	商品の種類 (メニュー)	関連産業
豚肉	豚ばら丼、ハンバーグ、おせち ほか	畜産業者、精肉店、飲食店、製造業者 ほか
豚・鶏・合鴨・ ダチョウ	レトルトカレー ほか	畜産業者、精肉店、飲食店、製造業者 ほか
カンパチ	カンパチ漬丼、カンパチ握み取り ほか	漁協、飲食店、製造業者、イベント事業者 ほか
バラ	バラアイス、バラカレー ほか	かのやバラ園、飲食店、観光業 ほか
さつまいも	焼き芋、干し芋、かりんとう、チップ ほか	企業者、農業者 ほか
翠王	サプリメント ほか	企業者、農業者、大学 ほか
茶	チョコ、アイス ほか	農業者、製造業者 ほか
落花生	バター、ジェラート、豆腐 ほか	農業者、製造業者、飲食店 ほか

VI 育成を図る6次産業化事業体の将来像

大規模農家や法人による取組だけでなく、農林水産業者と食品加工業者・飲食店のほか観光・貿易・教育・医療福祉等の様々な産業と連携した海外輸出や高付加価値商品開発に挑戦する6次産業化事業体の育成を図ります。また、地域で古くから生産されている農林水産物を始め伝統野菜等の多様な食資源を活用した商品開発等に地域産業及び住民が一体となって取り組む6次産業化事業体についても育成していきます。

VII 6次産業化の支援策

6次産業化に取り組む際には、食品加工に関する法律や仕組み、施設整備や資金調達など様々な対応が求められます。そのため、各種相談に対するアドバイスや国・県・市等が行う各種支援制度を活用した新商品開発・販路開拓・加工施設整備や人材育成を支援します。

1 市の支援制度

専門相談員・ビジネスコーディネーター・6次産業化サポート推進員等による相談支援や、かごしま産業支援センターとの連携による「大隅よろず相談窓口」の利用促進を図るとともに、新商品開発・販路開拓に係る支援や加工・製造施設整備に係る支援など、6次産業化に取り組む農林水産業者や製造業者等を支援するための各種支援制度を充実させます。

また、6次産業化についての理解を深めるとともに取組を推進するため、各種講演会・セミナーの開催や、6次産業化に取り組む農林水産業者と製造・流通業者等の連携促進による新たなビジネスモデルの創出や人材育成を支援します。

2 国等の支援制度の活用方法

農林水産業者等がもつ課題解決と経営安定のために受けることができる国、県等が行う各種交付金・補助金・ファンド等の制度の情報提供に努め、申請手続や報告に係る事務手続等の支援を行います。

また、県内の大学や大隅加工技術研究センター・鹿児島6次産業化サポートセンター等との連携を図り、6次産業化へ取り組もうとする農林水産業者等の食品加工に関する基礎知識や加工技術習得、販路開拓するための支援を行います。

VIII 6次産業化計画の期間と見直し

この計画については、策定後5年間を計画期間としますが、目標の達成状況や各事業の実施状況をはじめ、6次産業化を取り巻く環境の変化に対応するため、策定後3年目となる令和5年度に効果の検証を行い、必要に応じて適時計画の見直しを行うこととします。