

一般社団法人日本食農連携機構
常務理事

木村 吉弥



●ぎむらよしや●
1967年北海道生まれ。90年農林中央
金庫入庫。総合企画部広報担当部長、営
業企画部長を経て、2021年6月から現
職。26年4月、株式会社農林中金アカデ
ミー常務取締役、5月、一般社団法人農
林水産業みらい基金事業運営副委員長に
就任。

食

と農を結ぶフードチェーンは川上、川中、川下からなるが、この3エリアは単独では成長しない。食と農の持続可能な発展には、フードチェーンに参加して近隣領域のプレーヤーと連携し、継続的に価値を提供できるビジネスを実践する農業の実現が欠かせない。ポイントは、食料システム全体の中で最適化と付加価値の向上を目指すフードチェーン農業への取り組みだ。

一般社団法人日本食農連携機構は、フードチェーンを構成している大規模農業法人をはじめ食品メーカー、スーパーのほか地方行政機関など、全国174の企業・団体を会員として構成される。経営理念は、食と農の連携を通じて農業の価値を高め、次代につながる豊かな食文化の創造に貢献すること。2009年の創設以来、会員組織をプラットフォームとして会員相互のビジネス連携をコーディネートすることを通じ、フードチェーン農業への取り組みを支えてきた。

フードチェーン農業とは、個社単独では解決できない課題を、チェーン上で近い領域にいる他者と事業連携を通じて良きビジネスパートナーとなることにより補完・協調・解決していく取り組みだ。具体的な実践にあたっては、その意志およびさまざまなビジネス接点を持ったプレーヤーが出会い、互いにニーズを理解して相互に満足できる取引関係を築くことが起点となる。

当機構はまず、食料システムを構成する企業・団体のうち、機構の理念に共鳴するところを、特定のセクターに偏ることなく、幅広く迎えることで会員基盤をつくる。その上で、この基盤を出会いと取引関係をつくる起点となるプラットフォームとして会員に提供している。

このプラットフォームにおいて中核的な役割を果たしている農業法人会員の特徴は、一定以上の生産規模と経営体力を持ち、新領域の共同開発など川下のニーズに対応できるアライアンス構築

力に優れていることだ。そしてこの会員基盤は、当機構が会員にビジネス連携をコーディネートする事業の運営の根幹である。同時に、ここに集う会員が自主的に、互いの抱える課題を見いだし、学び、刺激を受け、行動に移して解決していくエコシステムとして機能している。

当

機構が創設以来、最も力を入れている事業の一つが、最新の経営情報とネットワークづくりの場を会員限定で提供するアグリビジネス研究会だ。過去17年の間に76回開催しており、講師に招いた各界の第一人者は延べ170人。彼らの講演では、食農分野の最新動向と農業政策の将来展望が提供される。また、講演の後には講師と会員との意見交換会を開く。これは、本音の交流を通じて会員自身が次代を見通す目と経営感覚を磨き、新たなビジネス連携を創る場となる。

食料システム全体を最適化する視点で連携を実現するには、つなぐ役割が重要となる。「つなぐ」とは、商流と物流までを含めたチェーン全体の合理性と効率性を向上させること、そして、つながる双方に持続的な成長をもたらす収益を確保できる新ビ

ジネスを実現させる連携をコーディネートすることだ。当機構は会員の問題意識を把握し、会員間の連携によって新ビジネスを生み出すチェーンマネージャーとして、第三者としての公正な視座からコーディネート機能を提供している。

こうした機能を通じて、農産生産を手がける会員は、マーケットニーズを発見し、連携によって新しい付加価値を生み出しており、日本を代表する農業経営体へと成長している。例えば、ある会員は、ピーマンの契約栽培で地元県内のシェア2割を獲得。生産量4倍増・国内シェア1割を目指して全国から若い人材を集め、事業の幅を拡げて地域を支える。成長の鍵は小売大手などと共に組み上げたフードチェーンだ。

担い手の集約が加速し農業構造が大きく転換していく中、これからの農産生産基盤と持続可能な食料供給能力を確保することは国家的な課題でもある。この観点からも、フードチェーン農業を実践する彼らを、地域の中核産業を担い地域経済をけん引する企業体へと成長させる当機構の取り組みは、今後さらに重要になっていく。

F

食と農を結ぶフードチェーンに変化と最適化をもたらす農業を

地域の米粉バリューチェーン構築

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
研究推進部 技術適用研究チーム長

梅本 貴之

米

は100%自給が可能なため、食料安
全保障の観点からも多様な利用が期待
されています。米粉も有望な利用形態の一つ
で、粒子が細かい米粉を製造する技術(湿式気
流粉碎法など)の普及とともに、和菓子だけで
なく、パン、麺、洋菓子をはじめさまざまな食
品に用いられるようになりました。これに伴
い、米粉の需要量は2020年の3・6万トから
24年の5・6万トまで、年々増加しています。
一方で、米粉用米の生産量は、主食用米の価格
高騰などの影響により22年から減少に転じ、
需要量を大きく下回っています。

農研機構では、米粉向け品種の一層の普及
に向け、食品加工に適した特性を持つ高収量
の品種開発に取り組んできました。例えば米
粉パンの膨らみに優れる西日本向けの「ミズ
ホチカラ」や関東以西向けの「笑みたわわ」、米
デンプンのアミロース成分が多いため粘らず
製麺性に優れる「北瑞穂」「亜細亜のかおり」
「ふくのこ」といった品種を開発しています。
高アミロース米品種でも、それぞれ製麺性に
違いがあり、製法や求める食感などによって
使い分けが可能です。品種の特徴を生かした
グルテンフリーの米粉ラーメンを製造し、輸
出を実現した例もあります。

また、低温でデンプンがのり状となり、冷め
ても硬くなりにくい「やわらまる」は、湯戻し
時間が短い米粉即席麺への活用が進んでい
るほか、硬くなりやすいことが最大の課題であ
る米粉パンの軟らかさを保持する製法の開発
も進められています。

こ

のような優れた特性を持つ米粉向け品
種ですが、品種によっては特徴が強く
汎用性を欠くこともあるため、需給バランス
の取れた普及が重要です。そこで私たちは「地
域の米粉バリューチェーン」と銘打ち、米粉用
米の生産、製粉、加工、販売を手掛ける事業者
が、陸上輸送で2時間を目安に近場で連携し
ていただく取り組みを進めています。距離的
に近い事業者と連携することで、原料米や米
粉の運送コストが抑えられるだけでなく、「顔
が見える」ことで信頼関係を築きやすくなり
ます。これまでに大分、滋賀・岐阜、関東などで
「笑みたわわ」「やわらまる」「亜細亜のかおり」
を生産する米粉バリューチェーンが構築され
ました。

F 昨今、主食用米の価格高騰で米粉用米の生
産を減らし、主食用米生産に転じる生産者も
おられますが、米粉用米の栽培に中長期的に
取り組んでいただけると、病害虫への抵抗
性や直播適性に優れ、より低コスト生産が可
能な品種の開発と普及を進めていきます。



米粉向け品種の生産圃場を、品種育成担
当者、地元農業センター職員、JA職員、普
及指導員がともに訪問し、課題を検討。

Profile

うめもと たかゆき
1987年神戸大学農学部卒。同年農林水産省東北
農業試験場、その後、農研機構作物研究所、同北海
道農業研究センター、同次世代作物開発研究セン
ター、同食品研究部門で水稻の栽培、育種、米の品
質・加工研究に従事。2026年より現職。博士(農学)。

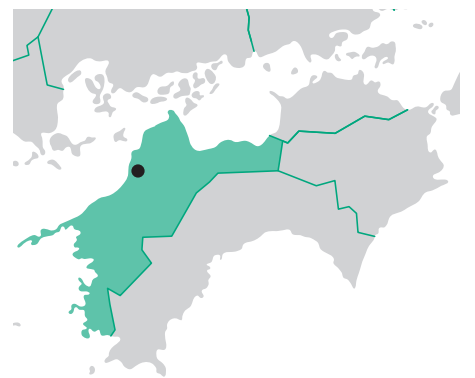


「選ばれる愛媛」を共創する 地域ビジネスの創出を支援

愛媛県 農林水産部

農政企画局 農政課 6次産業化推進グループ

山之内 泉



えひめ地域コンソーシアムを設置

食料・農業・農村基本法の抜本的な見直しに基づき制定された「食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律（食料システム法）」が2026年4月に施行されました。同法では、生産から加工、流通、消費に至る食料システム全体の持続可能性を確保するため、生産者との安定的な取引関係の確立など、農業者と食品企業といった、多様な事業者の連携を深化させる仕組みづくりが盛り込まれました。これに対する愛媛県での取り組みについて、具体的に紹介します。

愛媛県といえば「みかん」「鯛」といわれるように、県を代表する柑橘類や養殖魚類の生産など、豊かな自然や温暖な気候のもと、さまざまな農林水産物が生産されています。そして、その特徴を生かして6次産業化を推進してきました。

相談窓口の設置、基礎知識や先輩実践者のノウハウを学ぶ人材育成の研修、多分野に精通した専門家の派遣による伴走支援などを通じて、農林漁業者による加工食品などの開発や商品力の強化を後押ししてきました。これらの取り組みには、農林漁業者の所得向上はもとより、ふるさと納税の返礼品として採用されるなど、地域の魅力向上につながっているものもあります。

しかしながら、県産の農林水産物や地域資源を活用し、付加価値を向上させる新たなビジネスを「持続的な取り組み」としていくためには、個々の活動では限界があるのが現状です。特に消費者ニーズを的確に捉えた商品開発や販売戦略においては、生産以外の要素が大きいことから、多様な事業者と連携することが課題の解決や新たなビジネスの創出につながるものと考えられます。

そこで、持続的な食料システムの構築に向け、県内の多様な事業者（1次、2次、3次産業事業

者、大学、試験研究機関、金融機関など）が集まり交流する場「えひめ地域コンソーシアム」を形成しました。このコンソーシアムは、参加者がそれぞれ持つ知見や技術を共有し、地域課題や社会問題の解決のためのアイデアを出し合い、連携による新たな食品ビジネスの創出に取り組むなどして、地域の活性化につなげることを目的としています。

アイデアを出しやすい雰囲気づくり

2024年度には、「忙しい現代人を助ける加工食品」をテーマに、参加者がいろいろなアイデアを出し合い、新商品の開発に向けて具現化するプロジェクトチームを結成。アイデアをブラッシュアップしていききました。

テーマをどう捉えるのか。あるチームは「1回の食事で栄養をしっかりと摂取できる」というアイデア、あるチームは「時短で調理できる」という着想で、ゼリー状のもの、レトルトや冷凍加工

品にしてはどうかなど、積極的なディスカッションが行われました。そして、四つのプロジェクトチームが、ブラッシュアップしたアイデアをプレゼンテーションし、選ばれたチームが具体的に商品化にチャレンジしました。

このようにして生まれたアイデアを具体的なプロジェクトへ導くコツがあります。

一つ目は、コンソーシアムでの交流の場で「いかにいろいろなアイデアを出すか」です。愛媛県では、事務局の運営を公益財団法人えひめ産業振興財団が担っています。多様な事業者とのネットワークを持つ同財団の呼びかけにより、さまざまな関係者が集まりました。そして約10人ずつに班分けし、ワークショップ形式で、アイデアを出せる雰囲気づくりに努めました。この「さまざまな関係者の方に集まっていただく」とが大切です。

二つ目は、「たくさん出たアイデアをどうまとめていくか」です。これは、コンソーシアムプロジェクトプロデューサーという役割で、コーディネートのプロが、具体的な商品化に向けて導き、まとめあげました。このアイデアの具現化がもう一つのポイントです。

そして、アイデアの具現化のために集まったプロジェクトチームが、試作に取り組みました。24年度に出来上がった試作品は、PFCバランス(たんばく質・脂質・炭水化物の摂取比率)に優れ、時短で調理できるおにぎり5種とスープ7種。そして、減塩食7種です。コンソーシアムのメンバーで試食し、その結果をフィードバックし、商品化に向け磨きをかけられました。

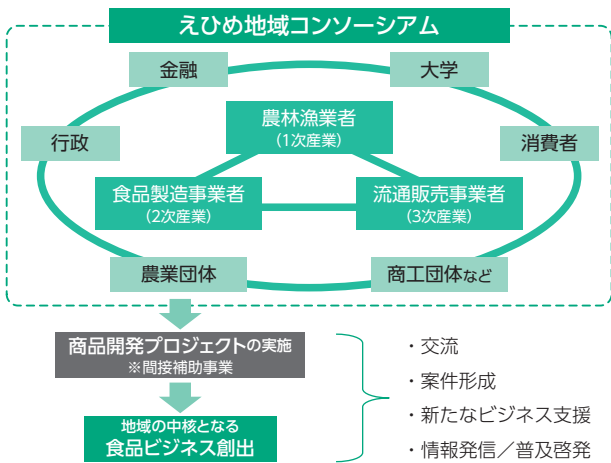
開発食品の新しい価値へ展開

減塩食のレトルト食品についてワークショップで検討した際、室内犬を飼っている方から「食事していると犬が寄ってくるが、人間の食事は塩分が多くて食べさせられない。人が食べてもおいしく、犬にも分けられる減塩食があったらいいね」という意見が出ました。

一方、どのくらいの塩分量だと犬に与えられるのが分からず、また犬が気に入る味かどうかを知るためにはモニター試験が必要です。そこで、県内唯一の獣医学部がある、岡山理科大学に相談することにしました。すると、塩分量については「少量で薄味のものであれば問題ない」とのことであり、またモニター試験にも協力いただきました。

そこで、食品加工事業者が持つノウハウを駆使し、出汁を生かした商品をつくか試作した後、犬へのモニター試験を行いました。その結果、食いつきも良く、ペロリと平らげることが分かりました。

商品完成直前の2025年3月、愛媛県今治市で山



えひめ地域コンソーシアム組織図。資料を基に編集部で作成(上) 研修会、戦略会議などを経て完成した試作の試食会。いろいろな立場と目線から細かな項目を評価する(下)

火事が発生し、同大獣医学部の体育館がペット同伴可能な避難所となりました。「避難してきた猫が住環境の変化によりペットフードを食べなくなった」と獣医学部の職員に相談がありました。そこで、試しに減塩食の試作品を与えたところ、無事食べてくれ、飼い主が大変喜ばれたということがありました。今後、非常時のペット用備蓄食としての活用も見出されました。この商品は、完成した翌月には同市内の高速道路サービスエリアのショップで販売開始されました。

また、本事業を通じて生産者と加工事業者が繋がった事例もあります。時短商品として、カボチャのスープを作ることになり、原料として、バターナッツというひょうたん型の品種に着目しました。このカボチャは、繊維質が少なく濃厚な

食感で甘みが強く、ワタや種の部分が少ないので加工処理が容易ですが、煮崩れしやすく、スープ以外に使いづらいため、近隣の産直市でもあまり売れず、生産量が年々減少していました。

この商品化に際し、県の農業普及指導員が、地元JAの生産者の集まりに食品加工事業者を招待し、話し合いの



健康食品として注目される菊芋と新居浜市特産の白芋を使い開発された飴 (右) 未利用資源や規格外品を活用した柑橘のシロップ(左)

場を持ちました。

農業普及指導員が

「バターナッツは

他のカボチャと比

べて栽培が容易」

と説明し、食品製

造事業者社長が

「生産したカボ

チャは全量買い取

ります」と約束し

たことで、生産者

も栽培に意欲を示

し、地域で増産さ

れることになりま

した。こうした新

しいつながりをさ

らに広げていき

たいと思っています。

25年度は、「未利用資源や規格外品等を活用した加工食品」と「健康等を意識した加工食品」の二つのテーマで、アイデア出しを行いました。

一つのテーマでは、生産現場の農業者や漁業者から、規格外になつていく農産物や魚の加工過程で未利用部位があることなどが情報共有

され、アップサイクルするための商品について話し合いました。二つ目のテーマは、「健康」を意識して購買する人々の視点は何か、「健康」といわれている素材は何か、いろいろな意見が出ました。そして、プロジェクトメンバーがそれぞれの強みを生かし、連携して作れる商品を具現化していききました。

ワークショップで摘果柑橘を用いた商品開発を検討した際、食品製造事業者が生産者に対し、「摘果柑橘を提供可能か」と尋ねたところ、「摘果柑橘は、農薬散布後30日以上経過したものしか食品に使用できないことになっており、スプリンクラー散布の農場では通常20日に1回農薬散布しているため使用できない。しかし、手作業で散布している農場のものは農薬散布のタイミングを調整すれば提供可能」との情報を得ることができ、無事商品開発につながりました。未利用資源や規格外品などを用いた商品開発では、生産者と食品製造事業者の連携が必須で、コンソーシアムならではの取り組みだと考えています。

困りごとを解決、スピードも重要

商品開発から販売までに要する経費のうち、事業者が特に補助して欲しい経費は、パッケージデザイン費用と展示会出展関連費用です。事業実施期間が3、4カ月と短い場合、商品試作止まりで、パッケージ作成の段階まで至らず、展示会出展にこぎ着けることが困難です。そのため、県としては、事業実施期間を6カ月程度確保できるよう、ワークショップでの検討会へプロジェクト決定／交付申請／交付決定までの期間

をスピーディーに進めることに尽力しています。また、会員に継続して参加したいと思ってもらえるコンソーシアムとするため、次のことを実施しました。①ホームページで会員紹介を行う、②セミナー時に自社PRの時間を作る、③「自社のお悩み・お困りごと」を発表する時間を作る

農林漁業者や小規模事業者など、営業力が弱い方にも、多くの参加者に対して自社PRする機会を提供できれば、継続参加していただけるのではないかと考えています。県では、今後この取り組みを継続し、みんなで商品開発のノウハウを共有することで、より付加価値の高いものづくりができる場をつくり、生産者や食品事業者などの所得向上に努めていきます。



profile

山之内 泉 やまのうち いずみ

1993年愛媛県に入庁。普及指導員として青年農業者などの担い手育成業務や生産振興に係る行政事務業務を経て、現職の農政課6次産業化推進グループに異動。6次産業化を推進するため、地域資源の活用や食品事業者と連携する農林漁業者などの主体的な取り組みを支援する業務に従事。担当係長。

愛媛県

瀬戸内海に面した温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、農林水産業が盛ん。柑橘王国として多種の柑橘類、生産量47年連続日本一を誇る魚類養殖などを生かし、産地の維持拡大、加工食品などの開発や商品力強化を図っている。

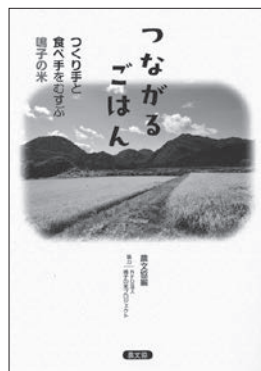
『つながるごはん』

つくり手と食べ手をむすぶ鳴子の米

農山漁村文化協会編・

NPO法人鳴子の米プロジェクト協力

農山漁村文化協会



2025年12月発行・1,760円

つくり手と食べ手はこうして二つになった

青山浩子（新潟食料農業大学教授）

宮城県「鳴子」と聞けば、まず「温泉」や「こけし」が思い浮かぶ。だが、農業に精通した本誌の読者であれば「鳴子の米プロジェクト」(米プロ)を挙げるかもしれない。本著は米プロに関わる人、共感する人々が紡ぐ言葉をまとめたものだ。

米プロとは20年以上前、旧鳴子町(現大崎市)の人々が、どうすれば中山間地域の農業を維持できるかを考えたことに端を発する。この地域に合う米の品種を探し、育て、稲作農家が継続できる価格を設定した上で、それを支える消費者とつながることで息の長い関係を構築していくという地域を超えた仕組みだ。

米プロが始まって間もない頃、評者は何度か

現地を訪れた。後に「ゆきむすび」と名付けられる米の栽培が定着し始めた頃だった。趣旨に賛同し、鳴子温泉でこの米を宿泊客に提供していた旅館の女将^{おかみ}さんの言葉が今でも印象に残る。「米プロのおかげで、苦勞を乗り越えて米づくりを続ける地元農家とつながりができた。農家の思いをお客さんに伝えたい」と土鍋で炊いたゆきむすびを提供していた。現在、プロジェクトが扱う約1100俵の米は10軒の農家によってつくられ、地域内外の700軒に届けられる。

米プロの経緯と現状が分かる本著を手にとって驚いた。20年前に事業を始めた関係者の大半が今も関わり続け、共感者の輪がますます広がっているのだ。鳴子に通い、学んだという大学生は、米プロの研究者となった。おにぎり専門店に就職し、ゆきむすびを調達する人もいる。

米プロが単に「再生産可能な価格での米の販売」ととまらず、どうすれば中山間地域での農業や暮らしを守っていくかを巡り、多様な人々が知恵を出し、実践してきたまものだろう。知れば知るほど「関わらずにはいられない」と思わせる魅力があるに違いない。

出版担当者いわく、「鳴子だからできた」と他人事で終わらせないための一冊だという。それだからなのだろう。米プロを見本に同様の取り組みを始めながら、道半ばで休止した九州の温泉地の事例もあえて掲載している。どうすれば鳴子以外でできるか、を考えながら読むのがおすすめだ。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊 (2026年4月1日~4月30日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 増補 農業と人間 食と農の未来を考える	生源寺 眞一／著	岩波書店	1,595円
2 国会便覧 令和8年2月新版 163版	シュハリ・イニシアティブ／著	シュハリ・イニシアティブ	3,410円
3 令和の米騒動 水田政策の行方	谷口 信和、安藤 光義、西川 邦夫／編	筑波書房	3,300円
4 日本農業の現状と将来像 食料安全保障と持続的農業の確立に向けた農業経営研究の挑戦	日本農業経営学会／編	筑波書房	3,850円
5 日本漁業の不都合な真実	佐野 雅昭／著	新潮社	990円
6 どうする中山間直接支払制度 迷走から未来へ	小田切 徳美、橋口 卓也／著	農山漁村文化協会	1,870円
7 いま米で何が起きているのか 米政策の未来地図を考える	荒川 隆／著	日本農業新聞	990円
8 農林水産省名鑑 2026年版	時評社	時評社	4,730円
9 サカナ戦争 グローバル化する魚食と日本漁業の未来	濱田 武士／著	家の光協会	1,650円
10 逐条解説 植物防疫法	植物防疫法研究会／編著	大成出版社	3,630円