

農商工連携

中小企業者と農林漁業者が
有機的に連携し、新たな可能性を見出す！

農商工等連携促進法の 目的

中小企業者と農林漁業者間の連携を強化し、地域経済の活性化を図るため、平成20年7月21日に農商工等連携促進法（正式名称「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律」）が施行されました。中小企業者と農林漁業者が、一次、二次、三次といった産業の壁を乗り越えて有機的に連携し、互いのノウハウや技術等の経営資源を有効活用することで、新商品の開発や新たな販路開拓を促進しようとするものです。

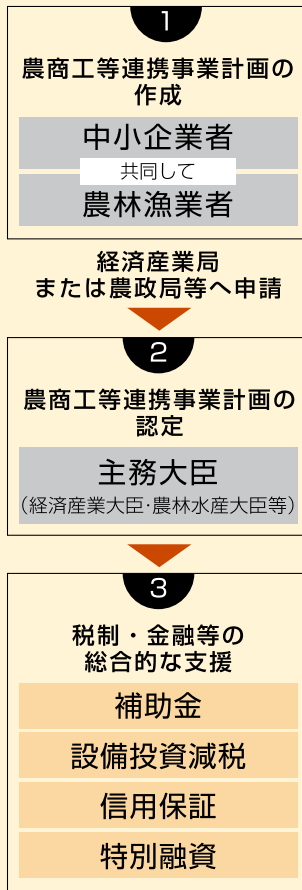
「農商工等連携事業計画」の 認定要件

認定にあたっては、中小企業者と農林漁業者は共同で「農商工等連携事業計画」を作成する必要があります。また、要件としては次のようなものがあります。

○中小企業者と農林漁業者とが有機的に連携して実施する事業であること。
○中小企業者及び農林漁業者のそれぞれの経営資源を有効に活用したものであること。

○新商品の開発、生産もしくは必要の開拓または新業務の開発、提供もしくは必要の開拓を行うものであること。

【支援の流れ】



認定事業者への 支援策

農商工等連携促進法の認定事業者となると、専門家によるアドバイスや販路開拓のサポートなどのほか、試作品開発や販路開拓のための市場調査等に対する補助、設備投資減税、中小企業信用保証の特例等、様々な支援策を受けられます。日本公庫中小企業事業では、認定を受けた中小企業者への特別貸付制度として「農商工連携支援融資」が設けられています。

【農商工連携支援融資の概要（中小企業事業）】

ご利用いただけるかた	農商工等連携促進法に基づく農商工等連携事業計画の認定を受けたかた
ご利用いただける資金	当該事業を行うために必要な設備資金及び長期運転資金
融資限度	直接貸付 7億2千万円（うち運転資金2億5千万円） 代理貸付 1億2千万円
融資期間	設備資金 20年以内（うち据置期間2年以内） 運転資金 7年以内（うち据置期間3年以内）
融資利率	2億7千万円まで（土地に係る資金を除く） 特別利率③ 2億7千万円超 基準利率

農商工連携の詳細は
以下のホームページを
ご参照ください

中小企業庁 商業・地域
サポート「農商工連携」
<http://www.chusho.meti.go.jp/shogyo/noushoko/index.html>
農商工連携パーク
<http://j-net21.smrj.go.jp/expand/noushoko/index.html>

老舗の酒造会社が地元特産の「さとうきび」でお酢造りに挑む 地域の農業者、工業技術センターと連携し新商品開発



■ 会社概要
社名/ 菊水酒造株式会社
本社/ 〒784-0004 高知県安芸市本町4丁目6番25号
代表者名/ 代表取締役社長 春田誠郎
資本金/ 4500万円
事業内容/ 酒造業
設立/ 1948年（創業は江戸時代）
ホームページ/ <http://www.tosa-kikusui.co.jp/>



菊水酒造株式会社 代表取締役社長 春田誠郎さん

「酒国土佐」と言われ、多くの蔵元がそれぞれに名酒を全国に送り出している高知県。その中であって個性ある酒造メーカーとして業界でも注目を集めているのが、安芸市に本社を置く菊水酒造だ。これまでもユニークな商品を次々と開発してきた同社が今回新たにチャレンジしたのは、地元高知県の特産品「さとうきび」を使った酢の商品化。同社社長の春田誠郎さんと総務部長の春田和城さんに話をうかがった。

老舗酒造メーカーの たゆまぬ挑戦

「新しい技術も、いずれは陳腐化してしまいます。伝統を守ろうとするだけでは生き残れません。だから、いつも新しいことにチャレンジするのです」という信念を持つ春田社長。「革新の精神を持って」という家訓に従い、菊水酒造では先世代々さまざまな新技術開発、新商品開発に取り組み、たゆまない挑戦を続けてきた。

同社の創業は江戸時代初期。明治9年に酒造りの免許を取得したという記録が



高知県安芸市



高知県工業技術センター
食品開発課
上東治彦さん（上）
加藤麗奈さん（左下）
森山洋憲さん（右下）



「さとうきび」の新しい需要創造のために「酢」の製造・販売を考えた大方精糖生産組合だったが、酢を製造するには酒造業（酒類製造）の免許と、酢を造る技術とノウハウがいる。それには、メーカーと一緒にプロジェクトを進めることのできるパートナーが必要だった。「当社が『黒糖酒』を出したということもあって、大方精糖生産組合の方から『酢を造れないか』という問い合わせがありました。ちょうど当社としても、次の商品開発として「さとうきび」から作った黒糖を使った酢を検討していたので、日本公庫中小企業事業の農工商連携支援融資を利用して一緒に進めさせていただくことにしました」と語る春田部長だが、町の特産を造ろうという想いと、高知県

「さとうきび」が結びつけた必然的な出会い

の特産品を使った商品開発を進める同社の方向性が、同じものに注目した、いわば「さとうきび」が結びつけた必然的な出会いとも言えるだろう。

だが、菊水酒造にとっても酢を造るのは初めての経験。そこで、高知県工業技術センター食品開発課に指導を仰いだ。「教科書通りにはできないので、菊水酒造の開発担当者の方は、容易ではないようでした。私たちがとても黒糖から酢を造るのは初めての経験でしたから、固めた状態で造るのか抽出液から造るのか、さまざまな実験やデータを取り、より良い酢ができるように協力・指導しました」と語るのは、「高知の酒の父」ともいわれる上東治彦さん。同社の指導を担当する加藤麗奈さんや酢担当の森山洋憲さんとともに同社の挑戦をサポートした。「中小企業が生き残っていくためには差別化が必要です。ひとりではできないことも連携すればできます。たとえば他メーカーとの連携、地域産業との連携、そして今回のように農業との連携などを考えながら、斬新な発想で新商品開発を進めていきます。今後も地域と連携しながら、他県に誇れる『全国区』となる商品を作り、二次産業での高知県のアピールに貢献していきたいですね」（春田部長）。

高知県の特産品への想いが生んだ「ラベレーション商品」さとうきび酢は、試作品が完成。この春、市場に登場する予定だ。

ライター・木下博



菊水酒造株式会社
総務部長 春田 和城さん

残っている。

「昭和元年には蔵そのものを冷蔵庫化するという、いまの吟醸造りの基礎となる技術を日本で初めて開発しました。戦前には焼酎の免許を取っていましたが、高知県で初めて芋焼酎やリキュール、果実酒も造りました。ペットボトルにお酒を入れ、コンビニエンスストアに置いてもらうという新しいドリンクスタイルの提案もはじめています」と語る春田部長。4年ほど前には日本で初めて「はちみつ」のお酒を開発・販売。さらに、「は

復活した地元名産品「さとうきび」の栽培

時を同じくして、「さとうきび酢」の開発を考えている人たちがいた。幡多郡黒潮町役場大方総合支所産業振興課「黒潮町特産品開発推進協議会」の森下昌三さんを中心とするグループだ。

黒潮町の大方地区、旧大方町でのさとうきび栽培の歴史は古く、江戸時代の嘉永2年（1849年）頃からとされている。品質も良く、土佐藩の財政を支え、明治、大正、昭和に入っても入野砂糖としてブランド化され、昭和20年代には全国一の生産量を誇った。だが、生産が増えてきた外国産の廉価な白砂糖に押され、一時は完全に姿を消してしまっただ。地元の特産品の開発を促進する同グルー

「ちみつ」のスパークリングワインも発売した同社。次々と斬新な商品を送り出し続けている秘密は、商品開発に酒造メーカーとしてはまだ少ない女性スタッフを登用していることだ。女性ならではのしなやかな発想で「女性が飲みたいお酒」を企画し、商品化している。

その斬新な視点が次にとらえたのは、かつては日本一の生産量を誇った地元高知県の名産品「さとうきび」。一昨年にはこの「さとうきび」の素材の味を活かしたお酒「黒糖酒」を開発・発売した。

そして、そのノウハウを活かし、新たな挑戦としてはじめたのが「さとうきび酢」。「さとうきび」で造ったお酢だ。

プでは、伝統ある入野栽培と加工技術を絶やしてはならないと、このさとうきび栽培の復活を計画。大方精糖生産組合を立ち上げ、昭和63年（1988年）に復活させた。そして、特産品として黒砂糖の販売をはじめた同グループが次に考えたのが、「さとうきび酢」の製造・販売だった。



黒潮町役場大方総合支所 産業振興課 森下昌三さん

成功へのポイント

- 1 伝統を守るだけでなく、常に新たな挑戦を続ける。
- 2 地元の特産品を活かした地域産業との連携。
- 3 県の工業技術センターの有効活用。

