

新農業戦略対策特別委員会 県内行政視察概要

平成 29 年 1 月 26 日 (木) ～ 1 月 27 日 (金)

① 有限会社ヤスダヨーグルト

●視察テーマ：①地場産品の付加価値向上に向けた消費者の志向に合わせた多様な高品質商品の開発について

②施設視察

○会社の概要

昭和 62 年 4 月に、酪農家 9 名により「安田牛乳加工処理組合」を設立。ヤスダヨーグルトの販売を開始し、平成元年に有限会社ヤスダヨーグルトに改組した。

「我が社は、地域の酪農と共に在りて食文化を創造する」を社是とし、地元産の原材料にこだわり、生産から加工・販売と一貫体制を確立している。

平成 27 年 7 月 15 日には、工場付近の直営店とスイーツ店を集約、新築移転し、敷地と店舗を拡大させた Y&Y GARDEN として、ヤスダヨーグルト工場直営ショップをリニューアルした。

○地場産品の付加価値向上に向けた取組について

日本では脱脂粉乳から作られるヨーグルトが多い中、ヤスダヨーグルトは本場ヨーロッパのようにその日に採れた生乳のみを使い、温度と発酵時間に気を使いながら作っている。そのため手間やコストはかかるものの、他社の製品と比べて濃厚な味が生まれる。

また、常に新鮮な生乳を使用することで、鮮度の高い商品を製造している。これは、地元の酪農家から毎朝絞りたての生乳を仕入れることができるためである。こうした地元酪農家との密接な連携から、仕入れた生乳を使い切ってから次の生乳を準備するという鮮度の高さへの徹底した方法を執ることが可能となっている。

○消費者の志向に合わせた多様な高品質商品の開発について

近年、40 代～50 代の消費者を中心に健康志向が高まってきており、鮮度が高く、高品質なヤスダヨーグルトの商品は県内や首都圏の食品スーパーを中心に販売量が上昇している。

また、消費者の志向や原材料の特性を生かして、主力商品のドリンクタイプのヨーグルトのほか、さまざまなジャンルの商品の新開発を続けている。



品名	内容・特徴
ヤスダヨーグルト脂肪 0	無脂肪牛乳を 95% 使用。カロリーも 43% オフとなっている。
ヤスダヨーグルトミルクプリン	生乳を 86% 使用。なめらかな口当たりとコクのある味わいが特徴。
フローズンヨーグルト	アイスタイプのヨーグルト。アイスクリームより低カロリー。
「美肌商品」シリーズ	ヨーグルト製造工程で副産物として得られる「ホエイ」を活用した美容品。
ヨーグルトリキュール	地元の酒蔵「白龍酒造」と共同開発。女性も親しみやすいお酒を目指して作られた。

② 株式会社めんつう

- 視察テーマ：①優れた製麺技術を活用した米粉めんの生産力向上の取組について
- ②施設視察

○会社の概要

昭和28年4月に創業。生麺類の製造、販売及び食材の仕入れ、販売を行っている。さまざまな要素で味わいの変わる製麺において、いかなる要望にもこたえられる麺を提供することを最大の目標として取り組んでおり、新潟県内だけでなく関東を中心として東北や関西など、全国に製品を出荷している。



平成25年には、本社敷地内に麺の試し打ちや各種テスト調理ができる施設を開設。社員研修用としてだけでなく、新規開業を目指す人など一般向けにも解放している。

○優れた製麺技術について

麺は小麦と水の組み合わせで作られるため、原料のよしあしや加水の程度、重量をポイントに、材料の配合と練りの技によって味わいが決まる。株式会社めんつうでは、機械を使って製麺を行っているが、手打ちの味わいに迫ることを目指して、素材の配合と練りの技について研究、工夫が行われている。その結果、30年かけて多加水麺（※1）と低加水麺（※2）の両方を自在に作れる製造技術を確認。特に、独自の特許製麺システムにより理想とされる多加水麺を容易に製造できるようになった。

平成15年には、本社工場の他に新工場（テクノ工場）の操業を開始。業務用の大量生産だけでなく、消費者のニーズに応えるオーダーメイドの少量多品種に対応した生産が可能となっている。

※1 多加水麺…加水率（小麦100に対する水の比率）が約30～35%より高い麺

※2 低加水麺…加水率が約30～35%より低い麺

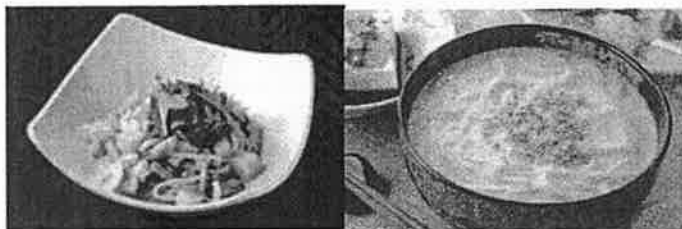
○米粉を活用しためんの生産について

新潟県では、食料自給率向上のため、小麦粉消費量の10%以上を国産米粉に置き換える運動「R10（アールテン）プロジェクト」を全国に向けて発信するなど、米粉の利用拡大の促進に取り組んでいる。

阿賀野市では、地元食材の消費拡大を進める「地産地消」の取組や地域B級グルメ開発普及の考え方から生まれた、地元米粉を使用しためん（うどんなど）と豆乳（スープ、ソースなど）が特徴の「白鳥美人」を、ご当地B級グルメとして打ち出した。



この白鳥美人については、阿賀野市内の各店舗で提供されている。この内、株式会社めんつうが製麺した米粉めんを使ったものが、リズム・ハウス瓢湖（平成28年「R10プロジェクト」応援企業）で販売されている。



③ 株式会社脇坂園芸

●視察テーマ：①廃校を活用した植物工場によるエディブルフラワー栽培の取組について

②施設視察

○会社の概要

認定農業者として花き栽培（鉢花、花苗）を中心に経営していたが、平成25年5月、「エディブルフラワー（食べられる花）を利用した加工商品の製造及び販売事業」として農林水産省の六次産業化・地産地消法に基づく事業計画の認定を受け、同社を設立。6次産業化に取り組んでいる。現在は、主軸である花き栽培を生かしたエディブルフラワーの生産・加工と、自家産米を使った米粉パンや菓子類を加工し、自社直売所「SOEL（ソエル）」やインターネットでの販売を行っている。

○廃校を活用した植物工場によるエディブルフラワー栽培について

地元で廃校となった小学校（旧阿賀野市立大和小学校）の空き教室を植物工場に改装し、平成28年1月から、エディブルフラワーの栽培を開始した。

植物工場構想には、脇坂裕一社長たちが始めた市内の異業種交流（阿賀野ドリームプロジェクト）に名を連ねる建築や照明、養液システムなどの企業が参加。そのほか、県工業技術総合研究所や阿賀野市のバックアップを受けており、「オール阿賀野市」で取り組まれた。資金は中小企業庁などの支援を含め約800万円をかけた。

植物工場の広さは約80平方メートル。室内には高さ約2メートル、横幅約1.3メートルの棚が設置されている。室内を一定の環境に保つことで、1年を通じて安定した品質のエディブルフラワーの生産が可能となっている。

また、窓がなく、入室前に体に着いたほこりを取り、防じん服を着用するなど病害虫の進入対策が徹底されている。

照明には6種類の発光ダイオード（LED）を使い、ビオラ、パンジー、ベゴニアなど6種類を組み合わせ、計36通りの栽培試験に着手している。



○PR、ブランド化の取組について

県内初となるエディブルフラワーの加工・販売の取組という優位性を生かしながら、米粉商品とセットで県内及び首都圏での展示会や商談会、イベントなどに参加。花とカトラリー（食用のナイフ、スプーン、フォークなど）のロゴマークをモチーフに無農薬栽培や出荷までの工程を照会するなど安全でおしゃれな非日常を味わえるブランドイメージの定着を図った。

その結果、結婚式場やレストランからエディブルフラワーの注文が増加し、認知度が向上してきている。同時にエディブルフラワーとのマッチングで特徴が加わる米粉商品の販売も伸びてきている。



④ 有限会社高儀農場

- 視察テーマ：①国家戦略特区を活用した6次産業化の取組について
- ②施設視察

○会社の概要

昭和47年に代表者が就農して以降、稲作やトマトの節水栽培、観光いちご園の開園などを行う。平成10年1月に法人化。平成28年5月、農業分野の国家戦略特区（農業特区）の規制緩和を活用して、農家レストラン「ラ・トラットリア・エストルト」を開店した。

代表者の高橋治儀氏は「困難を乗り越え農業の新しい道を切り開いているパイオニア」として評価され、平成28年11月に新潟市の第1回「ニイガタ安吾賞」の受賞が決定した。

○国家戦略特区の概要について

国家戦略特区は、特定の地域や分野を限定して規制緩和や税制措置などを行うことで、企業の投資や人材を呼び込み、地域の活性化を目指す政策。

新潟市は、平成26年5月1日に「大規模農業の改革拠点」として国家戦略特区に指定され、高品質な農産物、全国有数の食品製造力を生かし、農業の国際競争力強化の拠点形成を目指している。

※新潟市における農業分野の規制緩和等を活用した取組（平成28年10月時点）

農業生産法人の役員要件の緩和	売り先を持った事業者と連携した農業、商品開発・加工・販売力の強化、耕作放棄地の解消
農用地区域での農家レストランの設置	農産物の高付加価値化の実現、農家所得の向上・交流人口の拡大
農業委員会との事務分担	事務処理期間の短縮、農業委員会は農地の斡旋等に注力
農業への信用保証制度の適用	6次産業化、商工業者の農業参入を支援
雇用労働相談センターの設置	農業ベンチャーの創業を後押し、労働紛争の未然防止
課税の特例措置の活用	即時償却及び税額控除の適用を受けた、革新的技術の研究・開発

○「国家戦略特区」による規制緩和を活用した農家レストランについて

平成12年に、農業の6次産業化の先駆けとして、農場で採れたてのトマトやいちごなどを使った「産地直食」のイタリアンレストラン「ラ・トラットリア・エストルト」を開業したものの、農地法に抵触するおそれがあり、休業した。

その後、平成26年に、新潟市が農業特区に指定され、規制緩和として、これまで飲食施設が認められなかった農用地に、建設が認められるようになったことから、店舗を建設し常設化に踏み切った。

農業特区による規制緩和を活用した農家レストランとして、平成28年5月に開店。同月に、特区効果や進捗レベルなどの状況を視察に来られた石破茂内閣府特命担当大臣（当時）が試食をされ、最高級の賛辞を受けた。開店以降好評であり、週末は予約を取ることも難しいほどの人気を博している。



新農業戦略対策特別委員会 県内行政視察日程表

月日	発着時刻	発着地・視察先	備 考
1月26日 (木)	10:00 (発)	議会庁舎	[参集場所] 議会庁舎正面
	10:40 (着)	● 有限会社ヤスタヨーグルト ○ 地場産品の付加価値向上に向けた消費者の志向に合わせた多様な高品質商品の開発について ○ 施設視察	〒959-2221 阿賀野市保田940 TEL:0250-68-5028 FAX:0250-68-5274
	11:55 (発)		
	12:10 (着) 13:10 (発)	【昼食】天朝閣割烹	〒959-2024 阿賀野市中島町1-25 TEL:0250-62-2378
	13:30 (着)	● 株式会社めんつう ○ 優れた製麺技術を活用した米粉めんの生産力向上の取組について ○ 施設視察	〒959-2205 阿賀野市寺社甲3848-209 TEL:0250-68-2170 FAX:0250-68-3509
	15:00 (発)		
	15:15 (着) 16:30 (発)	● 株式会社脇坂園芸【説明会場：旧大和小学校】 ○ 廃校を活用した植物工場によるエディブルフラワー栽培の取組について ○ 施設視察	(説明会場：旧大和小学校) 〒959-2222 阿賀野市小浮2857-318 (窓口：株式会社脇坂園芸) 〒959-2053 阿賀野市境新209 TEL:0250-62-6772 FAX:0250-62-6772
	17:00 (着)	【宿舎】月岡温泉 白玉の湯 華鳳	〒959-2395 新発田市月岡温泉134番地 TEL:0254-32-1515 FAX:0254-32-1511
1月27日 (金)	8:45 (発)	【宿舎】	同上
	9:30 (着)	● 有限会社高儀農場 ○ 国家戦略特区を活用した6次産業化の取組について ○ 施設視察	〒950-3134 新潟市北区新崎2757 TEL:025-259-8111 FAX:025-259-4255
	11:00 (発)		
	11:40 (着)	議会庁舎	解 散