

喜多方市

6次産業化等推進戦略

～ 地域の魅力を最大限に生かした
わくわく喜多方の新たな価値の創造 ～

2019 ～ 2026



喜多方市

目 次

1. 6次産業化等推進戦略の策定にあたって	2
(1) 策定の趣旨	2
(2) 戦略の位置付け	2
(3) 戦略の期間	2
2. 本市産業の概況及び6次産業化等についての現状と推進に係る課題	3
(1) 主な産業の概況	3
(2) 6次産業化等についての現状と推進に係る課題	6
3. 6次産業化等の取組方針	12
4. 今後の6次産業化等推進の成果目標	12
5. 重点的に活用を図るべき農林産物またはそれを原材料にした 新商品の種類、加工技術、販路開拓の方向性	13
6. 6次産業化等に取り組む者への支援施策	13
(1) 農業の6次産業化の推進	13
(2) 農商工連携等の推進	14
(3) 産学官連携の推進	14
(4) 地域資源を活用した観光の推進	14
(5) 6次産業化等に取り組む人材の育成、サポート体制の整備	15
(6) 国内外への販路拡大	16
(7) バイオマス資源の利用促進	16

1. 6次産業化等推進戦略の策定にあたって

(1) 策定の趣旨

人口減少など地方経済を取り巻く環境が厳しさを増す中、農業の競争力を強化し、産業として持続可能なものに発展させ、農山村を活性化するためには、多様な地域資源を生かした新たな市場の開拓による農業・農山村の所得の増大と地域内での経済循環の創造が重要です。

本市においては、市独自の施策等を通じて農林産物の生産にとどまらず、地域資源を生かし、自らが加工・直売等を行う6次産業化や農林業者と商工業者等が連携し、新たな商品やサービスを創出する農商工連携等の取組が行われており、こうした芽を大きく育て、市内全体へ波及させる必要があります。

このため、本市の現状と課題や国・県の施策動向等を踏まえ、今後の取組方針や具体的な施策等を示す喜多方市6次産業化等推進戦略(以下「戦略」という。)を策定するものです。

(2) 戦略の位置付け

戦略は、本市の最上位計画である「喜多方市総合計画」や農林業部門の最上位計画である「喜多方市農林業ビジョン」の下部計画として、6次産業化等の推進に関わる具体的施策として位置付けるものとします。

(3) 戦略の期間

戦略は、喜多方市総合計画や喜多方市農林業ビジョンとの整合を図り、2019年度から2026年度の8年間を戦略の計画期間とし、期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直しを行います。



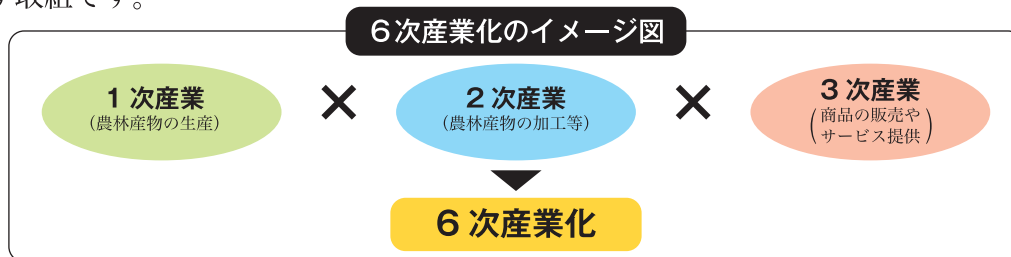
【6次産業化等の定義】

本戦略における「6次産業化等」は、6次産業化、農商工連携、産学官連携に加え、観光分野との連携など、農林産物や産業全体の付加価値を高めるあらゆる取組を含むものとします。

なお、6次産業化と農商工連携それぞれの定義は以下のとおりです。

○ 6次産業化

農業者等が、農林産物の生産（1次産業）に加え、自ら農林産物の加工等（2次産業）、商品の販売やサービスの提供（3次産業）を総合的に行うことで、農業や地域の活性化を目指す取組です。



○農商工連携

農林業者と中小企業者のそれぞれが持つ資源やノウハウ等を互いに持ち寄り、新商品・新サービスの開発等に取り組むことです。



2. 本市産業の概況及び6次産業化等についての現状と推進に係る課題

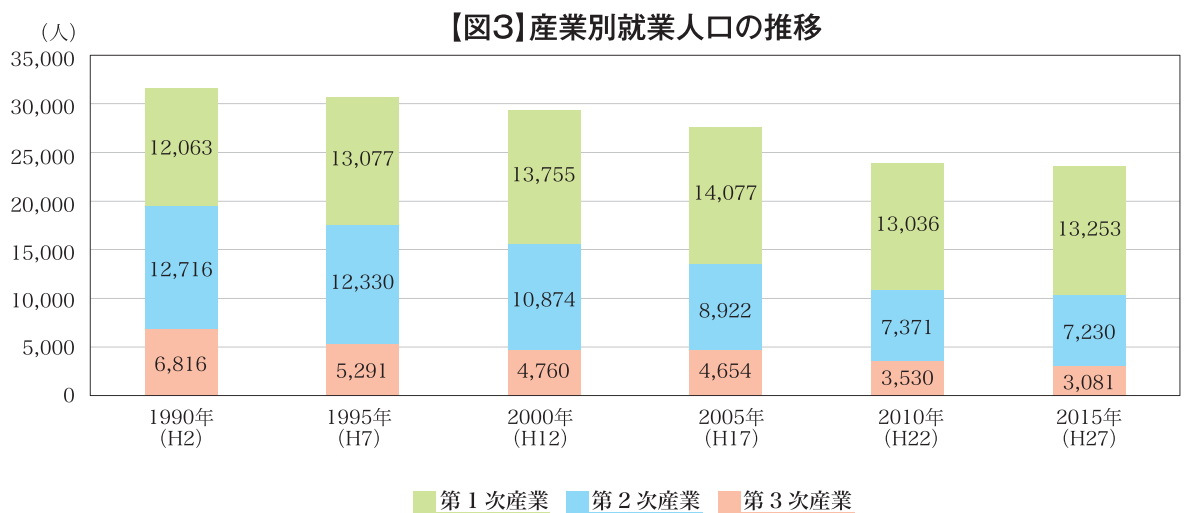
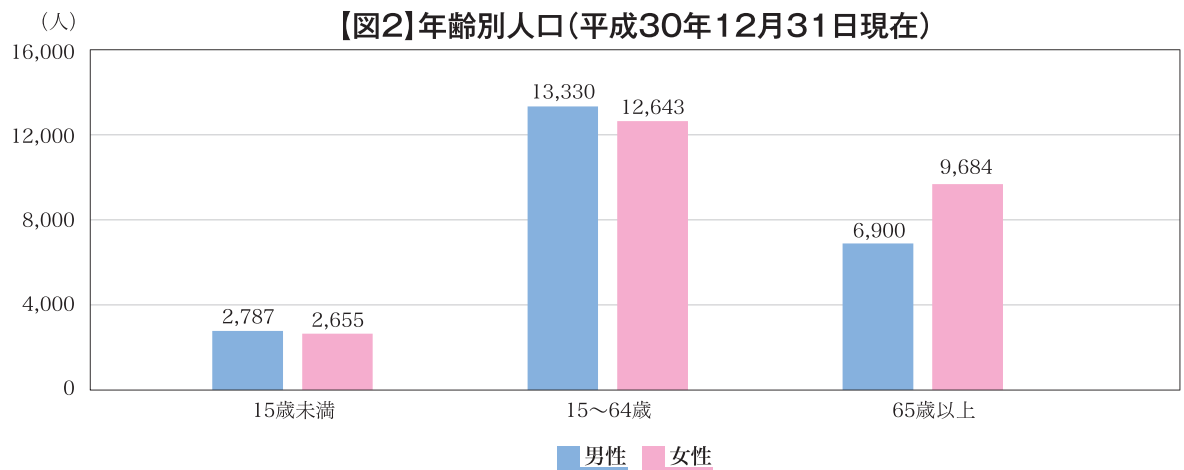
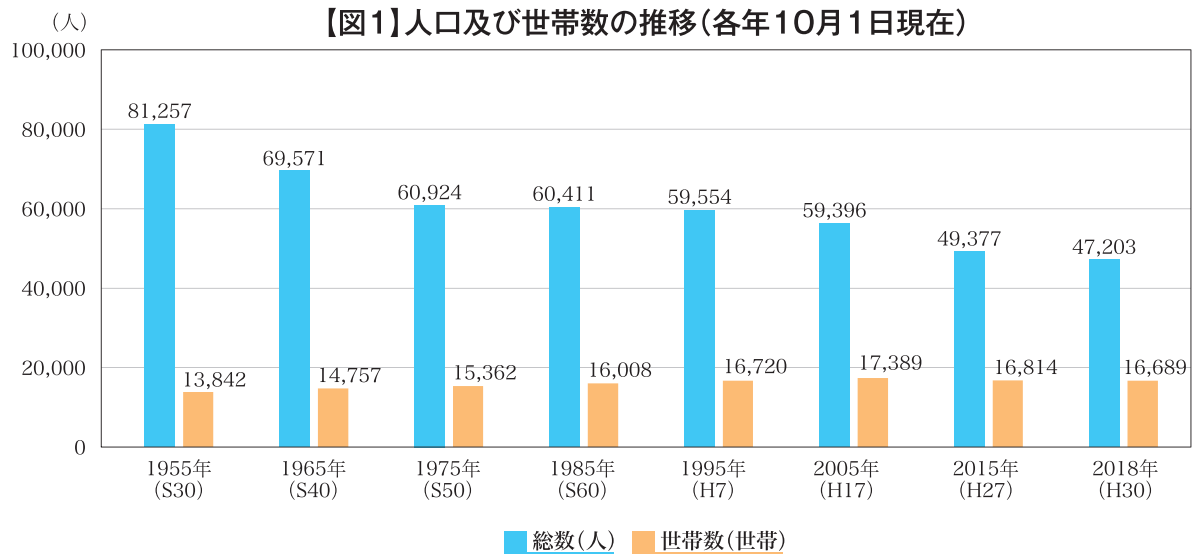
(1) 主な産業の概況

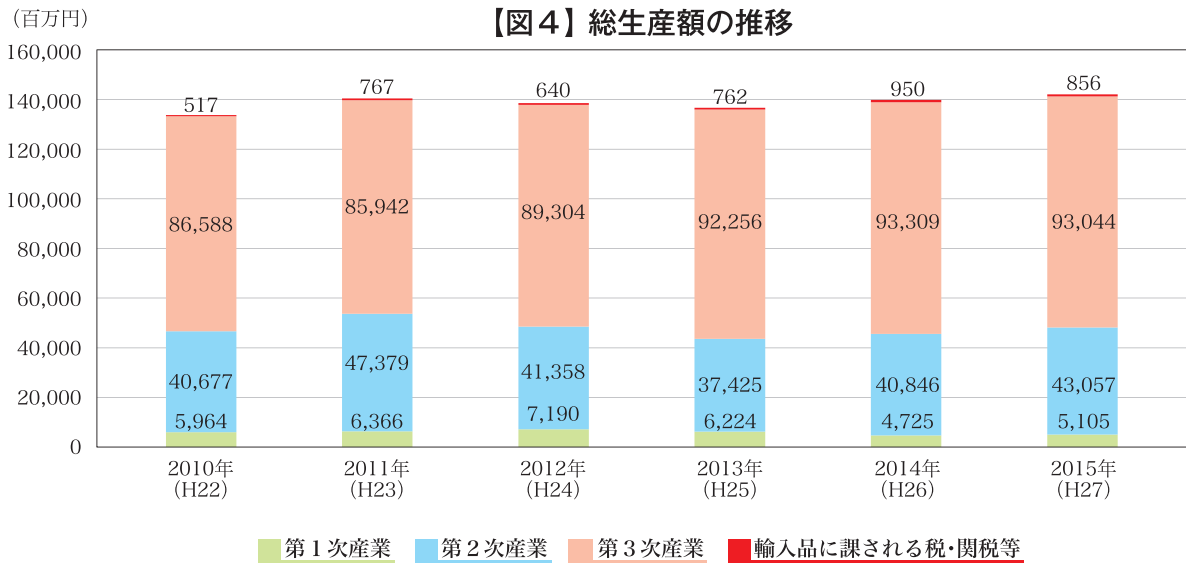
本市は、肥沃な土壌と清らかな水等に恵まれ、昼と夜の寒暖の差が大きい盆地特有の気候により、全国有数の米どころとして水田面積の約8割において水稻が作付けされ、良食味のコシヒカリの産地となっています。また、東北有数の生産量を誇るグリーンアスパラガスのほか、キュウリ、ミニトマト、花き等の園芸作物や生産量県内一のそば、高い品質で市場での評価が高い和牛の産地形成が図られております。

こうした自然条件を背景に、古くから清らかな水と良質な米を原料とした酒・味噌・醤油等の醸造業が盛んで、特に日本酒は国内外の品評会で高い評価を得ている蔵元が数多くある酒どころでもあります。この他、漆器や桐材加工等の伝統産業も受け継がれています。

昭和40年頃までは、農業が就業人口の半数以上を占めていましたが、高度経済成長に伴って産業構成が変化し、非鉄金属、繊維、電子部品などの製造業の就業人口が増加し、特に、アルミニウム製品関連の製造業については、本市の産業を支える大きな柱となっています。

一方、近年、蔵とラーメンのまちとして全国的に知られるようになり、年間180万人を超える観光客が訪れ、観光と結びつきが強い観光関連産業が広がりを見せています。





資料：福島県市町村民経済計算

総生産額の内訳(単位:百万円)

区 分	2010年 (H22)	2011年 (H23)	2012年 (H24)	2013年 (H25)	2014年 (H26)	2015年 (H27)
第1次産業	5,964	6,366	7,190	6,224	4,725	5,105
農業	5,789	6,249	7,061	6,110	4,604	4,975
林業	153	109	124	113	120	129
水産業	21	8	4	0	0	1
第2次産業	40,677	47,379	41,358	37,425	40,846	43,057
鉱業	188	204	218	234	210	225
製造業	31,281	34,144	31,771	27,697	30,660	33,348
建設業	9,208	13,031	9,370	9,495	9,976	9,484
第3次産業	86,588	85,942	89,304	92,256	93,309	93,044
電気・ガス・水道・廃棄物処理業	8,008	5,312	6,294	8,732	9,811	9,057
卸売・小売業	8,719	6,910	7,601	8,679	8,863	8,712
運輸・郵便業	3,661	3,562	4,200	3,999	3,915	3,735
宿泊・飲食サービス業	3,364	3,435	3,381	3,497	3,617	3,824
情報通信業	2,098	1,346	1,233	1,002	388	378
金融・保険業	4,459	3,633	3,958	4,190	4,071	4,647
不動産業	15,354	18,472	18,128	17,993	17,774	17,744
専門・科学技術、業務支援サービス業	2,700	3,106	3,273	3,617	3,849	4,068
公務	10,365	11,733	12,353	11,959	12,296	11,565
教育	6,697	6,924	6,783	6,668	6,847	6,873
保健衛生・社会事業	15,202	15,577	16,200	16,147	16,070	16,640
その他のサービス	5,960	5,933	5,899	5,773	5,788	5,801
輸入品に課される税・関税等	517	767	640	762	950	856
総生産(合計)	133,746	140,454	138,492	136,668	139,830	142,062

(2) 6次産業化等についての現状と推進に係る課題

① 農林業分野

- 本市産農林産物を活用した商品開発を促すため、市では、これまで市独自に本市産農林産物を活用した新商品の開発やその販路の開拓に向けた取組を支援する事業の創設や6次産業化サポーターの設置等により商品開発やマーケティング支援を行い、ナツハゼ・ガマズミを活用した飴やサイダー、米粉を活用したギョーザ、落花生を活用したスイーツ、3種類の西洋梨を活用したジュース等、これまでに33件の取組を支援し、市内外で継続して売れる商品も生まれています。

しかしながら、農業者が6次産業化に取り組むことは、新たな労力の発生や投資リスク等が負担となり、6次産業化に取り組む農業者数はまだまだ少ない状況にあることから、6次産業化等にチャレンジしやすい環境を整える必要があります。

- 農業者等が消費者へ直接販売する取組は、J A等の農業者団体が市内13箇所に農産物直売所を設置し、市内での消費だけでなく、近年は本市を訪れる観光客の利用も図られています。

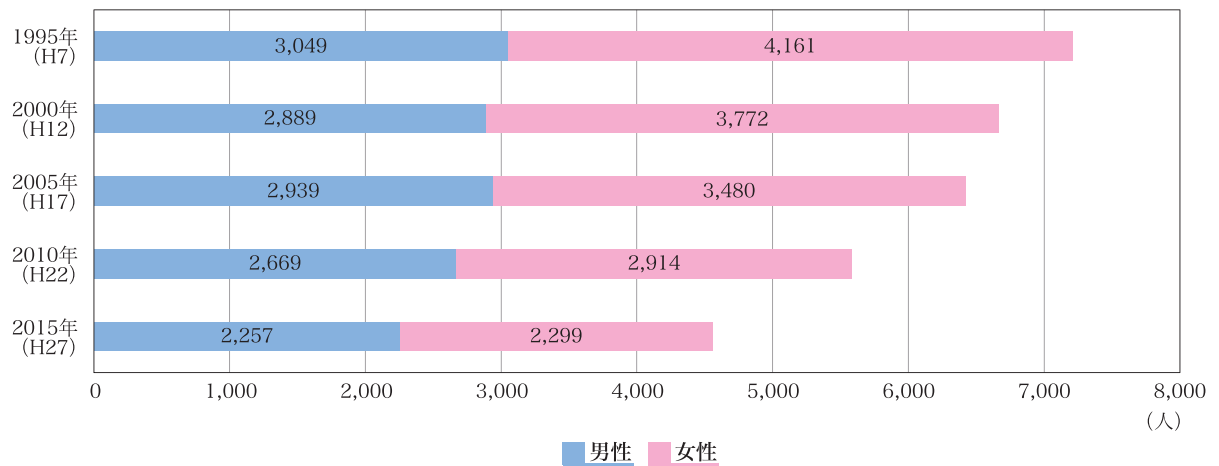
一方、農業者自らが市外の消費者を対象に直接販売に取り組んでおりましたが、農業者の減少と高齢化に加え、原発事故に起因する風評の影響により、消費者の買い控え等が生じ、特に有機栽培や特別栽培等の高付加価値型農業を実践する農家は減少し、消費者へ直接販売する農家が10年前に比べて半減しています。

- 大規模稲作農家を中心にもみ殻の処理に苦慮している一方で、エネルギー資源として活用するバイオマス※1の利用促進が期待されており、先駆けて大規模稲作農家の数名がもみ殻を固形燃料化する機器を導入し、固形燃料の製造販売や自己の農業用施設の暖房燃料等としても利用されています。
- 全国的に有名な山都そばをはじめ、地域ごとに特色あるそば文化が根付いており、その原料となるそばの作付面積は全国第4位で、県内随一の生産量を誇っており、全国有数のそばの産地となっています。
- 熱塩加納地区には、市内の公共施設において唯一、そば、味噌等の加工実習ができる機器を備えた郷土文化保存伝習施設創作塾夢の森があり、そば、味噌等の加工技術の継承と農家所得の向上につながっています。



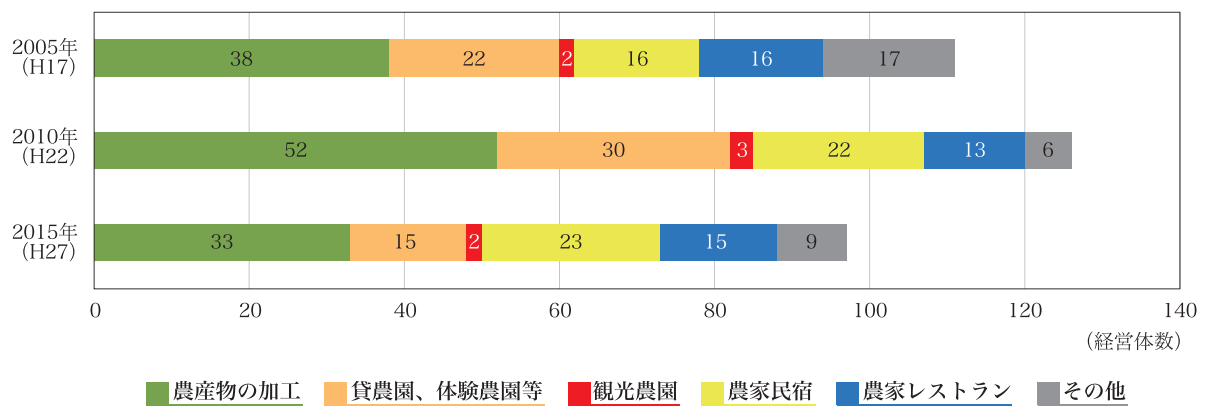
※1 バイオマス:生物資源(Bio)の量(Mass)を表す概念のことであり、一般的には、生物由来の有機性資源で再生可能なものを指す。

【図5】農業従事者数の推移(各年2月1日現在)



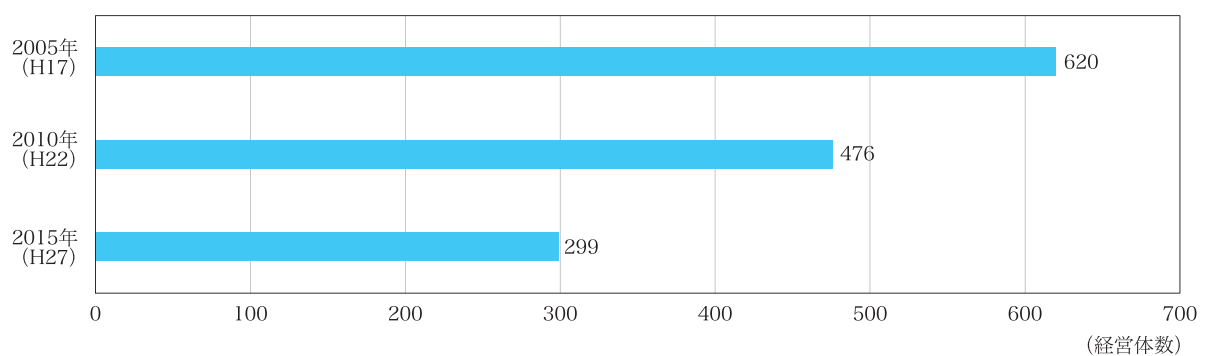
資料：農林業センサス

【図6】農業生産関連事業の実施状況

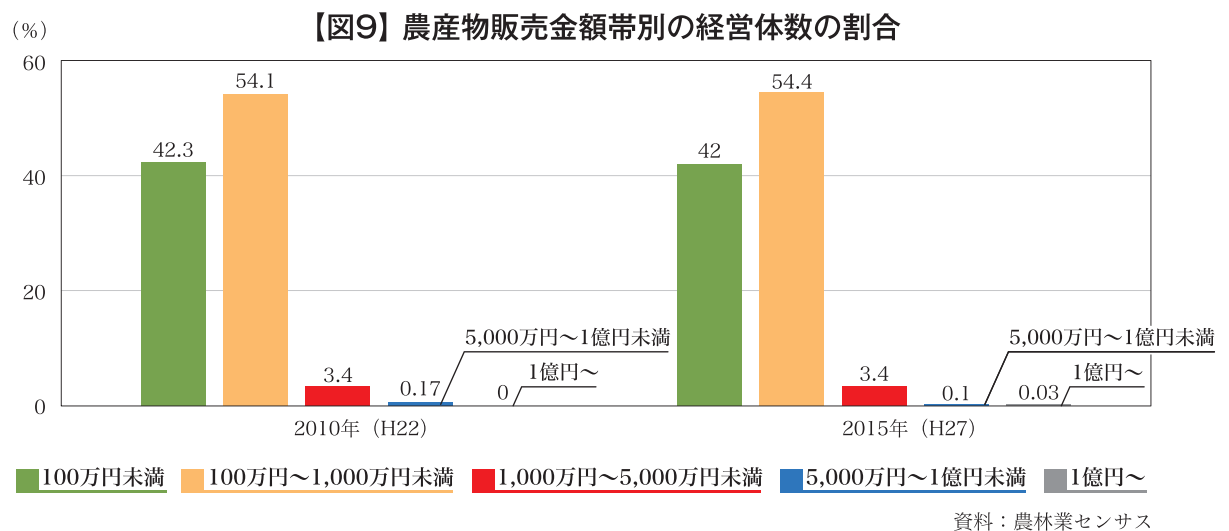
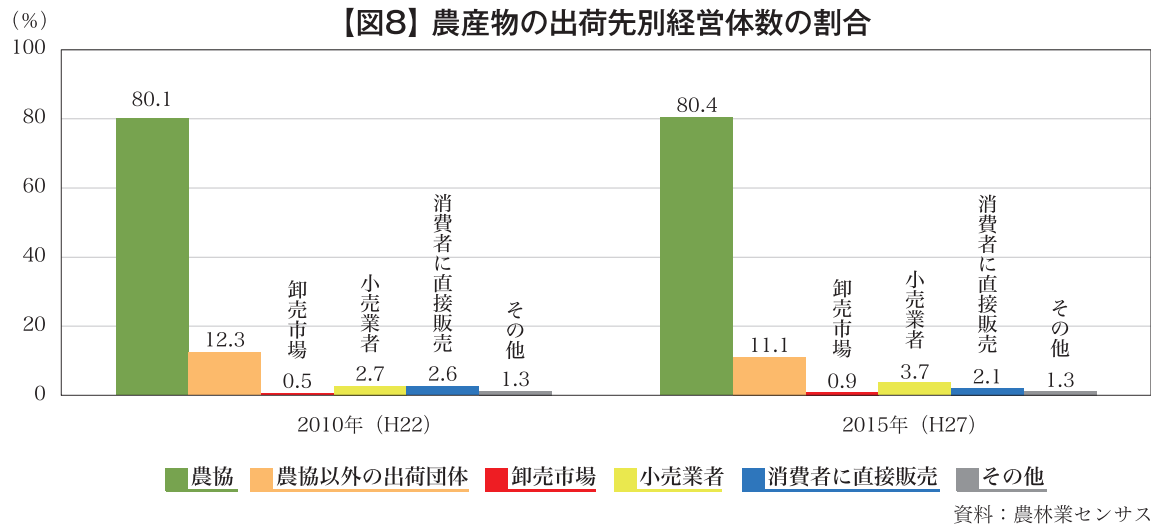


資料：農林業センサス

【図7】農業生産関連事業の実施状況(消費者に販売)



資料：農林業センサス



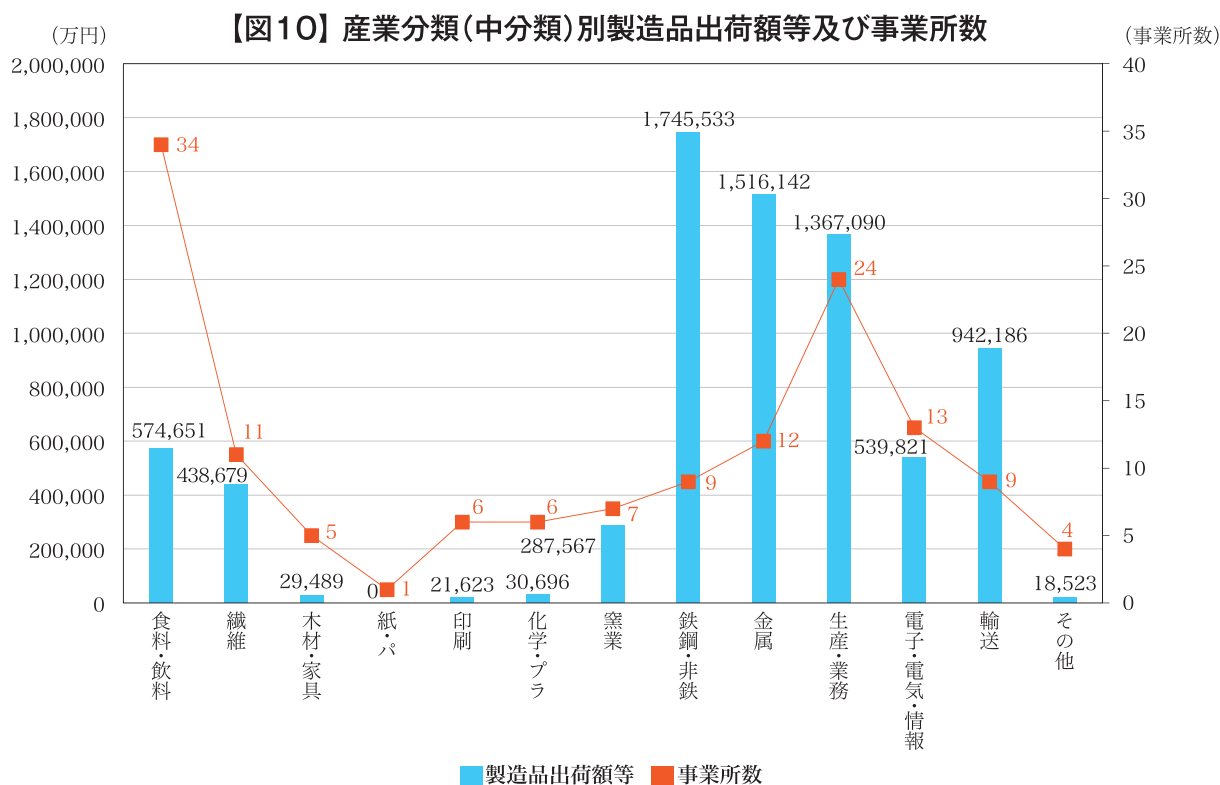
6次産業化・地産地消法に基づく事業計画の認定事業者(平成30年12月末現在)

No.	事業者名	認定時期	事業概要
1	(株)エガワコントラクター	2012.2 (H24.2)	ナツハゼ等の栽培、商品の加工販売事業
2	(有)大和川ファーム	2012.2 (H24.2)	米の多品種化を通じた直販の強化ならびに酒蔵とのつながりを活かした新商品開発・販路開拓
3	瓜生 和徳	2012.5 (H24.5)	喜多方産コシヒカリを使った米粉ラーメン、餃子の皮等の開発・製造・販売
4	渡部 彰	2012.5 (H24.5)	大豆を使用した地域の伝統的煮豆加工品等の開発・販売
5	(株)福島農場	2013.10 (H25.10)	自家生産した米(網目1.9mmから1.85mmまでの中米)を活用したケーキの製造並びに販売

資料：東北農政局

② 商工業分野

- 農業者団体と市内蔵元とが結びつき、本市で生産されている酒造好適米（主に五百万石）の約5割が、加工用米（主にチヨニシキ）の約7割がかけ米として市内で利用され、本県は全国新酒鑑評会※2 において金賞受賞数が史上初となる6年連続日本一という快挙を達成し、市内蔵元がその一翼を担う等、国内外で評価の高い酒造りを行っており、「日本酒－清らかな水と旨い米、酵母が歓ぶ蔵がある、酒が引き立つ器がある－」として、ふるさと名物応援宣言を行っています。
- 近年、地元の製麺業者や醤油製造業者を中心に本市で生産された小麦（ゆきちから）や大豆（主にタチナガハ、里のほほえみ）を活用した商品づくりが進められています。
- 本市では、伝統産業である漆器産業の振興を図るため、漆団地を造成し、生漆の採取を行う掻き子の育成・確保を行いながら、地元漆器組合のニーズを踏まえた生漆を生産し、学校給食用漆器等に利用されています。
一方、育成した掻き子が減少・高齢化しており、後継者の育成・確保を図っていく必要があります。
- 市内には農商工等連携促進法に基づく事業計画の認定を受けた企業があり、介護食市場の拡大を踏まえ、農業法人等と連携しながら、地場農産物を活用した「かゆ食」や「刻み食」、「ペースト食」等を市内の病院や介護施設へ提供しています。



※2 全国新酒鑑評会：明治 44 年に始まり、現在も続いている日本酒の新酒の全国規模の鑑評会。独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催で毎年開催されている。

農商工等連携促進法に基づく事業計画の認定事業者(平成30年6月末現在)

No.	事業者名		認定時期	内 容
	中小企業者	農業者		
1	(有)峰の雪酒造	(有)ハニー松本	2008.2 (H20.11)	ミード酒(蜂蜜酒)
2	(株)ダイゴ	(株)ダイゴ農園	2009.6 (H21.6)	指定栄養食の配食サービス
3	(資)大和川酒造店	(有)大和川ファーム	2014.2 (H26.2)	発泡性日本酒

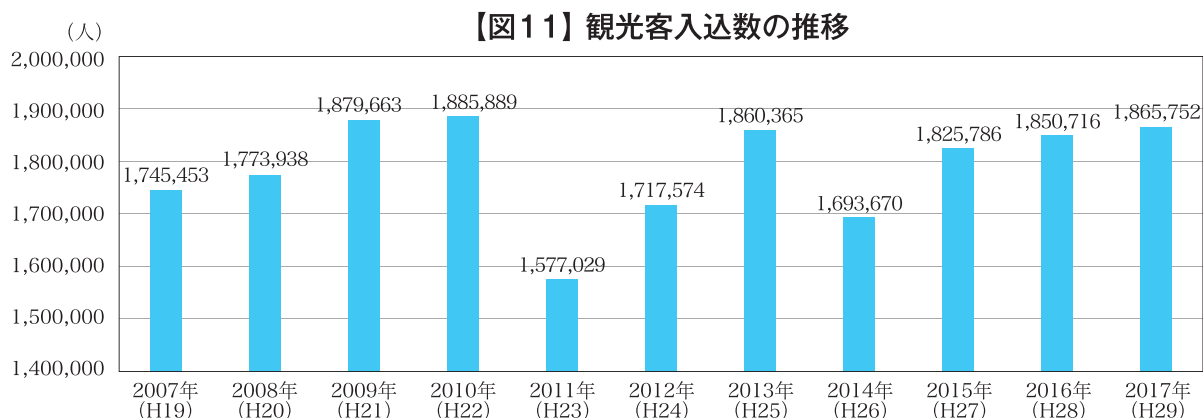
資料：東北経済産業局



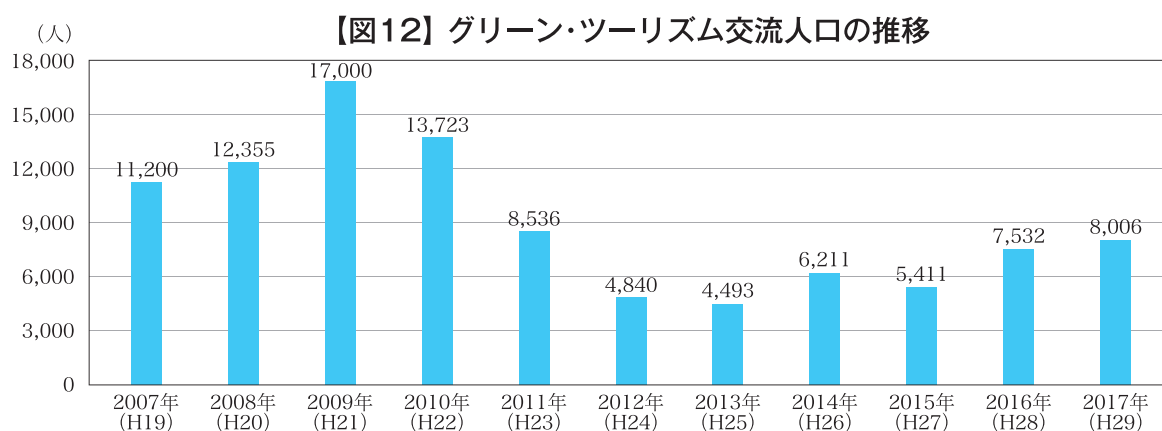
③ 観光分野

- 本市では、これまで観光と農業を融合させ、地域資源を活用し、都市からの交流人口を増加させることにより、農家所得の向上や地域活性化につながるグリーン・ツーリズムを推進し、これまでNPO法人喜多方市グリーン・ツーリズムサポートセンターが主体となって、教育旅行を中心に農業体験や農泊の受け入れを行い、交流人口は順調に増加していましたが、原発事故に起因する風評の影響により、交流人口が激減し、徐々に回復しているものの、以前には戻っていない状況にあります。
- 農業体験の受け入れ農家数は86件で、農泊に取り組む農家数は39件と年々増加しており、農泊に取り組む農家のうち4件が農家レストランを開業する等、経営の多角化が進む一方で、住宅宿泊事業法の施行により従来よりも開業が容易となっており、取組農家の高齢化も進んでいることから、農業体験の受け入れや農泊等に取り組む新たな農家の育成・確保を図る必要があります。
- 本市は、年間180万人を超える観光都市として発展しており、観光の経済効果を高めていくためには、地元素材を生かした土産品や料理の開発を促す必要があります。





資料:喜多方市調べ



資料:喜多方市調べ

地域産業資源活用事業の促進に関する地域産業資源の内容

指定の範囲	農林水産物	鉱工業品	観光資源
県内全域	・米・大豆・しいたけ ・なめこ・杉・福島牛 (計 6)	・乳製品・木炭 ・竹炭・医療機器 (計 4)	—
喜多方市	・小麦・そば ・きゅうり・トマト ・ミニトマト ・アスパラガス ・落花生 ・会津身知不柿 ・西洋なし・ナツハゼ ・会津桐・エゴマ豚 ・会津伝統野菜 ・ケナフ (計 14)	・日本酒 ・味噌 ・醤油 ・会津塗 ・喜多方の染型紙 ・喜多方ラーメン ・喜多方の水 ・そば (計 8)	・木造阿弥陀如来及両脇侍坐像 (会津大仏) ・新宮熊野神社長床 ・磐梯朝日国立公園・飯豊山 ・雄国沼・熱塩温泉・日中温泉 ・蔵の街並み・三津谷の登り窯 ・太極拳フェスティバル ・そば畑・喜多方ラーメン店 ・ひめさゆり・日中線記念館 ・三ノ倉高原花畑 (計 15)

資料:福島県

3. 6次産業化等の取組方針

本市は、良食味で豊かな農林産物や蔵のまちとして風土が育んだ食文化や伝統技術等、全国に誇れる様々な資源があるだけでなく、年間 180 万人を超える観光客が訪れる魅力溢れる観光都市でもあります。

こうした強みや特性を生かしながら、生命産業である農業の6次産業化と農商工連携、産学官連携、魅力ある観光地づくりが有機的に結び付き、農林業のみならず、市内産業全体の活性化と振興につながる地域の魅力を最大限に生かした6次産業化等を進めます。

6次産業化等に取り組む者の輪を広げ、市内全体へ波及させていくことで地域内の経済循環を高め、地域の稼ぐ力と雇用の創出を図り、地域の特性を生かした力強い産業づくりを推進し、わくわくする喜多方の創造の実現を目指します。

◇ 農業×商業×工業×伝統文化等の地域資源 =  ◇
『 地域の魅力を最大限に生かした
わくわく喜多方の新たな価値の創造 』

4. 今後の6次産業化等推進の成果目標

指 標	現状値 (2017年度)	目標値	
		2021年度	2026年度
農産加工取組者数	36経営体	40経営体	50経営体
グリーン・ツーリズム交流人口	8,006人	10,900人	13,900人
農商工連携等の件数(※)	18件	20件	30件

※ 農商工連携等の件数の内訳は以下のとおり。

- ① 農商工等連携促進法に基づく事業計画の認定件数
- ② 農商工連携に関する国、県、市の補助事業採択件数



5. 重点的に活用を図るべき農林産物またはそれを原材料にした新商品の種類、加工技術、販路開拓の方向性

本市は、品質が高く魅力ある農林産物や豊かな食文化のほか、優れた生産技術を持つ農業者等、他に誇れる様々な資源があり、こうした有形・無形の資源は全て6次産業化等に活用できるものです。

このため、本市の6次産業化等の推進に当たっては、農林産物の品目やそれを原材料として製造する商品等を限定せず、市内で生産される全ての農林産物を活用することを基本に、先人の知恵と技により育まれ、受け継がれてきた地域ならではの食文化を継承し、こうした地域資源を最大限に生かしながら、マーケットイン^{※3}の視点に立ってストーリー性や優位性を持った魅力ある商品づくりを進めます。

また、市内には、酒・味噌・醤油等の醸造技術や製麺技術だけでなく、米粉製粉施設や落花生加工施設が整備される等、様々な加工技術を持つ食品事業者等も多数あることから、こうした技術の積極的な活用とともに、市内外の2次・3次の異業種と連携した6次産業化の推進を図りながら、国内外への販路開拓や拡大を目指します。

6. 6次産業化等に取り組む者への支援施策

市独自の施策を実施するとともに、国、県等がそれぞれにおいて新商品や新サービスの開発、さらには販路開拓に向けた施策を展開しており、これら施策を最大限に活用しながら、6次産業化等取組者に対し、事業の内容や規模等に応じた支援を行います。

(1) 農業の6次産業化の推進

① 6次産業化の取組による商品開発及びサービス創出への支援

6次産業化の取組拡大を図るため、これまでの関係機関・団体の連携・協力による本市産農林産物を活用した商品開発等への支援に加え、本市の主要農産物を活用したレシピの開発や施設整備への支援等を行うとともに、農家レストランや農家民宿等の新たなサービス事業の創出に向けた取組を支援します。

② 女性に取り組む6次産業化の促進

6次産業化の取組の加速化を図るためには、女性が持つ知恵や工夫を生かすことが重要であり、特に農家レストランや農家民宿への女性農業者の経営参画を促進します。

③ そばの郷としての地域力の創造

本市は、全国的に有名な山都そばをはじめ、地域ごとに特色あるそば文化が根付いており、農業者自らが生産・加工・販売することで農家所得の向上だけでなく、交流人口の増加など観光振興にも大きく寄与していることから、そばの二毛作による農地の高度利用と併せて、そば打ち技術の伝承・拡大、生産化等を進め、全国有数のそばの郷としての地域力の創造を図ります。



※3 マーケットイン：生産者が市場や顧客ニーズを汲み取った上で事業活動に取り組む考え方。これに対して、生産者の有する技術や優位性を基本に事業活動に取り組む考え方を「プロダクトアウト」という。

(2) 農商工連携等の推進

① 農林業者と商工業者等とのマッチング

地元企業を対象としたアンケート調査等を踏まえ、地場産農産物の活用やOEM^{※4}生産の意向を示す地元企業がいることから、こうした企業と生産者団体等とのマッチング^{※5}や異業種間等が交流する機会を設け、新たなビジネスの創出につなげます。

② 農商工連携等の取組による商品開発及びサービス創出等への支援

農商工連携等による新たな商品やサービスの開発をはじめ、販売力、集客力、店舗の魅力等、あきない力向上に向けた取組を支援します。

新たな商品やサービスの開発支援に当たっては、簡便性のある商品や健康食品、さらには病院・施設等向けの介護食品等、今後需要の拡大が見込まれる分野について考慮しながら取組を進めます。

③ 需要に見合った生産の推進

地域の商工業者の需要に応じた農林産物の生産振興を図り、農林業者と商工業者がお互いの強みを生かしながら地域の特性を生かした力強い産業づくりを進めます。

特に、国内外での評価が高い酒造りの原料となる酒造用米については、県オリジナル品種等の酒造好適米の品質向上と原料米の安定供給を支援するとともに、これまで以上に地元の生産者団体と蔵元が契約栽培等により直接結び付き、中長期的に安定した取引ができる仕組みづくりの構築を図ります。

(3) 産学官連携の推進

本市産業の振興のために市は、福島大学、会津大学、山形大学等の高等教育機関との協力協定の締結に加え、市内には県立テクノアカデミー会津や職業学科を有する高等学校が設置されていることから、こうした高等教育機関等の持つ知見や人材を有効活用し、共同研究や技術移転等による商品開発の推進等、産学官連携による6次産業化等の取組を進めます。

(4) 地域資源を活用した観光の推進

① 酒蔵ツーリズムの推進

国内外で評価が高い酒造りを行っている酒蔵を観光資源として活用し、日本酒をテーマとしたイベントやスタンプラリー等の仕組みづくりや日本酒と地元食材を活用した料理との相性訴求など地域の特性を生かした酒蔵ツーリズムの推進により、観光入込客数の拡大とともに、日本酒をはじめとする地場製品の消費拡大を図ります。



※4 OEM:「Original Equipment Manufacturing」の略で、委託を受けた相手先のブランドの製品や部品を作ること。

※5 マッチング:新たな商品開発等に向け、食材や加工技術、人材等、地域における様々な資源が組み合わされること。

② 滞在型グリーン・ツーリズムの推進

原発事故に起因する風評の影響が未だ根強い中、都市部の学校を中心とする風評払拭に向けたきめ細やかな誘客活動等の実施とともに、インバウンド^{※6} 需要も踏まえた年間を通じた地域の多様な資源を活用した農業・田舎暮らし体験メニューの充実や農家民宿の拡大と質的向上に向けた支援を図ります。



③ 地元素材を生かした土産品や料理の開発等の推進

観光都市としての経済効果を高めていくため、インバウンド需要の取り込みも含めた地元素材を生かした土産品や料理の開発等の支援を行い、観光振興に結び付ける仕組みづくりを進めます。

(5) 6次産業化等に取り組む人材の育成、サポート体制の整備

① 6次産業化等セミナーの開催等

市独自の創業支援セミナーをはじめ、6次産業化等に取り組むために必要となる知識の習得のため、ふくしま6次化創業塾や金融機関が行う創業セミナー等、産学官の取組を最大限に活用しながら、各種セミナーへの参加等を通じて6次産業化に取り組む人材の育成を図ります。

② 6次産業化等に取り組む者へのサポート体制の充実

創業に関するワンストップ相談窓口として喜多方市創業支援センターを設置し、金融機関をはじめ関係機関・団体と連携しながら、総合的なサポートを実施しており、様々な機関との有機的な連携により支援を図ります。

この他、県産品加工支援センターやふくしま地域産業6次化サポートセンターが行う地域産業6次化イノベーター派遣制度の活用等により、生産、加工・製造、販売までの各段階における課題に対し、事業・経営計画の充実に向けた的確な助言・指導等により支援します。

③ 新たなサポート体制の整備に向けた検討

6次産業化等が活発な農山村地域では、加工を行う上での設備投資の負担軽減を図り、6次産業化等に取り組みやすい環境を整えるため、共同利用加工施設を整備し、商品開発への取組が増大している事例もあることから、郷土文化保存伝習施設創作塾夢の森等を含め既存施設を活用した共同利用加工施設の整備に向けた調査研究を進めます。



※6 インバウンド：インバウンドツーリズムの略で、我が国においては訪日旅行客のことを指して使われている。

（６）国内外への販路拡大

① 多様なチャネルを活用した販路拡大

県の６次化商品特設売場「ふくしま満天堂」やオンラインストア※⁷の利用、さらには集客力のあるイベントへの出展等を通じて国内の販路拡大を支援します。

② 販路拡大に向けた商談機会への支援等

国内外の商品の販売先となる流通業者等とのマッチング機会を創出するため、商談会や展示会への出展を支援するとともに、海外への輸出に当たっては、（独）日本貿易振興機構や県等と連携を図りながら、市場調査、情報収集等の必要な取組を支援します。

③ 各種コンクール参加によるブランド化

様々な地域の優れた産品が溢れている中、地域資源を活用して開発された産品がより優れた産品であることを国内外の消費者に広く周知・認識されることでブランド化が図られ、販路拡大にもつながることから、「フード・アクション・ニッポン アワード」や「全国推奨観光土産品審査会」等、流通・小売業界にも認識された発信力のあるコンクールへの出品支援を通じて産品のブランド化につなげます。

（７）バイオマス資源の利用促進

① 木質バイオマスの利用促進

会津地域 13 市町村と民間事業者が設立した会津地域森林資源活用事業推進協議会が中心となった林業及び木材関連産業の川上から川下までの循環型社会の構築の一環として、官民連携により温泉施設等の公共施設での木質バイオマスエネルギーの有効利用を進めます。

② 農業系バイオマスの利用促進に向けた検討

カントリーエレベーターやライスセンターを運営するＪＡや大規模稲作農家を中心にもみ殻の処理に苦慮している一方で、エネルギー資源として活用するバイオマス利用技術の開発も進んできていることから、国内の先進的な取組について調査研究を行いながら、もみ殻等のバイオマスの利用促進に向けた検討を進めます。



※⁷ オンラインストア：インターネット上で商品を販売するウェブサイトのこと。

喜多方市6次産業化等推進協議会構成員

1 委員

(順不同)

組 織 名 等	役 職 名	氏 名	備 考
J A会津よつば女性部 いいで地区喜多方支部	農産物直売所会長	佐 藤 美枝子	
自然食品ばんだい	代 表	瓜 生 和 徳	
喜多方市認定農業者連絡会	会 長	村 岡 泉	
S S Kセールス(株) 喜多方工場アグリ事業部		芥 川 澄 雄	
生活協同組合コープあいづ	商 品 部 長	真 部 高 徳	
会津よつば農業協同組合 いいで地区本部	地域農業振興課長	菊 地 善一郎	副会長
会津喜多方商工会議所	中小企業相談所長	木 城 一 禎	
きたかた商工会	主 幹	渡 部 源 英	
喜多方観光物産協会	常 務 理 事	樟 山 敬 一	
(株)日本政策金融公庫福島支店	農林水産事業統轄	青 野 浩 之	
福島県会津農林事務所 企画部地域農林企画課	主 任 主 査	松 葉 隆 幸	
福島県会津地方振興局 企画商工部地域づくり・商工労政課	主 任 主 査	星 嘉 紀	
福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター (県産品加工支援センター)	主 任 研 究 員	堀 越 紀 夫	
喜多方市	産 業 部 長	小 汲 康 浩	会 長

2 オブザーバー

(順不同)

組 織 名 等	役 職 名	氏 名	備 考
国立大学法人福島大学	農学群食農学類 準備室 長	生源寺 眞 一	
公立大学法人会津大学短期大学部	食 物 栄 養 学 科 長	齋 藤 文 也	



喜多方市 6 次産業化等推進戦略

発行日／平成31年 1 月

発 行／喜多方市

編 集／産業部農業振興課

〒966-8601

福島県喜多方市字御清水東 7244 番地 2

TEL 0241-24-5235 FAX 0241-25-7073

印 刷／北斗印刷株式会社
