

東臼杵南部農業改良普及センター  
(東臼杵農林振興局)

## 夢をカタチに！ 歩みはじめた連携事業体

～ マンゴー生産グループによる加工品販売の事業化支援 ～

### 1 活動のねらい

近年、農林水産業における6次産業化が推進される中、管内でも「6次化総合化事業計画」の認定を受け、6次産業化に取り組む経営体（個人農業者や法人経営体）が年々増加しつつあります。この度、マンゴー生産グループで6次化に取り組みたいという相談があったことから、加工品販売の事業化に対する支援を行いました。

### 2 活動の経過又は普及の関わり

#### (1) マンゴー加工グループの結成支援

平成26年5月、日向市内の4戸のマンゴー生産者が普及センターを訪れ、「自分たちのマンゴーでピューレをつくり販売したい」との相談がありました。グループ結成の目的は、1年を通じてマンゴー商品を販売することで農家所得が向上し、併せてお客様と接点が多くなることで経営意欲の向上につながるということでした。

発足当初より、意欲的に定例会が行われ、グループ名は、各生産者の屋号の頭文字を取って「マンゴー・クリエイト大山いち三。」と名付けられました。

#### (2) 加工品の製造委託先の開拓や商品販売方法をコーディネート

当時、マンゴーの下位等級品は、上位等級の3分の1以下の価格で加工向けに取引されていたことから、加工用マンゴーについても「再生産価格」を確保するため、ピューレを製造したいとの意向がありました。これをうけて、ピューレ製造について、食品開発センターから指導を受けましたが、加工場もない中でのマンゴー生産と加工との両立は難しいとの判断により、加工は委託することになりました。



食品開発センターからの加工指導

そこで、普及センターでは、1次加工を引き受け可能な管内の農村女性起業グループとのマッチングを行い、製造所固有記号の届け出や「冷凍ピューレ」の安全性を確認するため宮崎県公衆衛生センターでの細菌検査を受けるよう助言しました。

#### (3) グループの活動展開と新商品開発支援

グループでは、新商品の製造委託先を開拓するため、日向市内周辺の菓子店の協力を得て、自作のピューレによる試作品を複数製造し、その試作品の中から「マンゴージェラート」をグループのメインとなる新商品として、販路開拓に取り組むことになりました。



ジェラート試食アンケートを実施

普及センターでは、ピューレの原価計算に基づく取引価格の設定や試作品の試食会、消費者へのアンケート調査等を支援しました。

4) 地域を越えた販路開拓および責任ある事業者への誘導

普及センターでは、販売促進のため「商品規格書」等の作成を支援し、グループが積極的に販路拡大が出来るよう支援しました。また、新たな連携先として高千穂町観光協会とのマッチング支援を行い、観光協会から町内菓子店を紹介いただき、平成28年からその菓子店とグループとが共同で、新商品開発を行うことになりました。

グループの活動が活発になるにつれ、任意グループでの活動では、取引先からの信用も得にくいことから、本格的な事業化に向けた責任ある体制を構築する必要が出てきました。普及センターでは、県普及指導協力委員（税理士）による「株式会社」等に関する勉強会や商工会の経営指導員による「有限責任事業組合」等の学修会を企画し、自分たちの実情に適した事業形態を決めるように誘導しました。

商品規格書			
種類	水菓	商品名	マンゴージェラート
			
<b>商品特性</b>			
<b>消費者への訴求点</b>		<b>販売上のメリット</b>	
① 宮崎県日向産マンゴーを100%使用しています。 ② 新鮮な完熟マンゴーを主原料としたフルーツジェラートです。 ③ 香料、着色料は使用せず、自然の風味を大事にしています。 ④ マンゴーの配合率は約38%！マンゴーを食している感覚です。 ⑤ 口あたりがなめらかな食感で、マンゴーの味わいは格別です。		① 賞味期間が長く、販売し易い商品です。 ② 国産マンゴーの産地「宮崎」で作った氷菓です。 ③ マンゴーの味が濃厚でお客様から好評です。 ④ 味の取で、リピート期待できます。 ⑤ 年間を通して、ギフト商品化できます。	
<b>ターゲット</b>		<b>原産地・JAPPOマーク</b>	
① 宮崎県日向産マンゴーを100%使用しています。 ② 新鮮な完熟マンゴーを主原料としたフルーツジェラートです。 ③ 香料、着色料は使用せず、自然の風味を大事にしています。 ④ マンゴーの配合率は約38%！マンゴーを食している感覚です。 ⑤ 口あたりがなめらかな食感で、マンゴーの味わいは格別です。		① 濃厚なマンゴーの味がたっぷり使われています！ ② 宮崎県日向産マンゴー100%使用！ ③ 香料、着色料は一切使用せず作りました。 ④ こだわりのマンゴージェラートはいつまでたってもマンゴーがたっぷり入った贅沢な味です。	
<b>取引条件</b>			
希望小売価格	円	発注方法	電話・フックス
納入価格	円	発注単位	要相談
運賃負担	要相談	納期	要相談
決済方法	月末・翌月末振込	返品・交換	可・運賃要相談
<b>製造方法</b>			
原産国	日本国	生産者	マンゴーウレイト 大山いち三 産地 山体産
生産者	宮崎県日向市	所在地	宮崎県日向市 東藤原山崎町1135-8
フックス	0982(63)6355	電話番号	販売担当:090-8298-0030(一説)
<b>規格</b>			
規格・サイズ	縦	横	厚み
ビニサイズ(cm)	×	×	90g
ポリサイズ(cm)	×	×	g
ケースサイズ(cm)	×	×	kg
状態(生・冷凍)	冷凍		消費・賞味期間(製造日を含む)
保存方法(温度)	-18度以下		消費期限
JANコード	なし		賞味期間
原料	マンゴーピューレ(宮崎県日向産)、砂糖、水飴、トレハロース、安定剤		
表示添加物	トレハロース、安定剤		
その他	栄養成分		
・宮崎県日向市のマンゴー生産者グループ「大山いち三」で生産した「完熟マンゴー」のみを使用したジェラートです。 ・何度もお客様に試食やアンケートを重ねながら、門川町のスイーツ専門店と協力して開発したジェラートです。 ・「マンゴーの配合をたっぷりだ」香料は使わないで、そんなリクエストをうけ、マンゴー配合率が約38%!! ・平成26年12月から日向市、大分県津久井、高千穂まで販売しております。			

マンゴージェラート商品規格書

3 活動の成果

4戸の農業者は、新規分野（加工、流通面）へのチャレンジであったため、「6次化チャレンジ塾（平成26年度）」や市の中小企業を対象とする学修会へ積極的に参加され、6次化に関する知識も深まりつつあります。また、平成26年12月から販売を開始したジェラートは、徐々に知名度も上がり、平成27年は、7千8百個を販売することが出来ました。平成28年1月4日には「大山いち三有限責任事業組合」を設立し、現在、国の総合化事業計画認定に向けて取り組んでいます。



農商工連携事業でのプレゼン

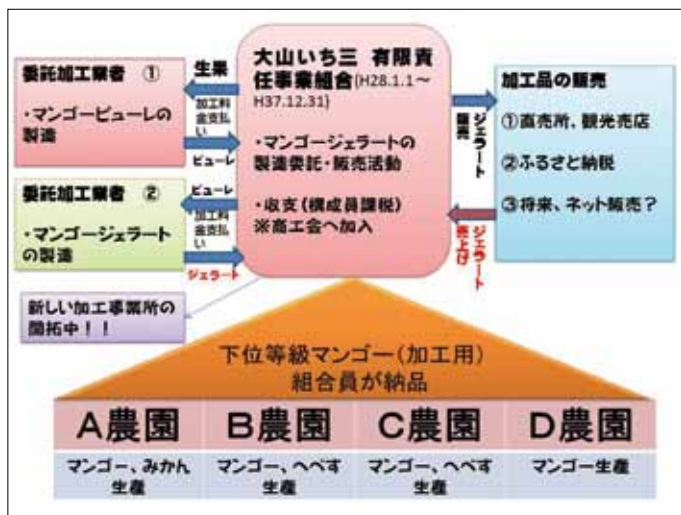
4 今後の方向

本組合は活動をはじめて2年弱ですが、ジェラートの販路も少しずつ拡大しつつあります。有限責任事業組合として商工会へも加入し、今後は異業種との交流が高まること期待されます。

本取組は、まだ発展段階で、早い時期での黒字化をめざし、所得向上へつながらよう支援したいと考えています。

5 対象集団又は対象農家の声

私たちは、4戸のマンゴー農家で自分たちが納得できる商品開発を目指すグループです。意気込みは満々ですが、いざ取り組む度に難題が必ず待ち受けます。普及センターには、商品開発、表示、販売から組織経営体等、様々な窓口になって全ての事案に適切な対応をしていただきました。今後ともアドバイスをよろしく願いいたします。



大山いち三 有限責任事業組合 フロー図