

5 のうりんすいさんぎょう 新しい農林水産業の取り組み

1 ぎよ 農林漁業の6次産業化^か

～いろいろな分野に挑戦する生産者たち～

畑で野菜や果物をつくったり、牛や豚を育てるなど、おいしい食材を生産している人たち。また、日本海でいろいろな魚をとっている人たち。中にはそれだけではなく、自分たちで直接はん売したり、食材に手を加えて加工食品にしたり、食材を調理して料理を提供したりする「6次産業化」にチャレンジする人たちが増えています。

とれたての新鮮な野菜や魚を販売する直売所。自分たちのつくった野菜や果物のおいしさを存分に引き出したスイーツやジュースなどの加工食品。旬の食材やその土地ならではの調理法が楽しめる農家レストラン。

県内にはこのような人のアイデア満さいの商品やお店がたくさんあります。みなさんもぜひ探してみてくださいね！

「6次産業」って何？

農林漁業（1次産業）に加えて、加工（2次産業）、販売（3次産業）に取り組むこと。

「1次×2次×3次＝6次」となることから、「6次産業」と名付けられました。



県内の6次産業化事例 じ れい



大江ノ郷自然牧場 (八頭町) さとしぜん やず

にわとりを飼育して、その卵を使った料理やスイーツを楽しめるレストランを営業しています。



(株) アグリネット琴浦 (琴浦町) ことうら

さいばいしたブルーベリーを紅茶にしています。



おおた農園 (米子市) よなご

イチゴや米を生産し、米粉ジェラートやいちご大福などにしています。



弓ヶ浜水産 (株) (境港市) ゆみがはま さかいみなと

陸上養殖と海洋養殖で大きく育て、水揚げからすばやくパック詰めする工夫で新鮮なサーモンを出荷しています。