

せたがやeカレッジ公開講座

日本近代化に尽力した 榎本武揚から学ぶ地方創生のヒント

榎本武揚 生誕180年

大学設立125周年



黒瀧 秀久

(東京農業大学・
生物産業学部)

本日の報告の流れ

イントロダクション ～なぜいま地方創生なのか～

1. 東京農大“生みの親” 榎本 武揚

2. 地方創生の課題と6次産業化

3. 6次産業化・農商工連携を核とする

地方創生にむけた生物産業学部の実践

北海道・オホーツク地域はどんなところ？



キャンパスは
広大な圃場に囲まれている



新潟県とほぼ同じ面積
→ 何かの形に似ている???

豊かな自然環境



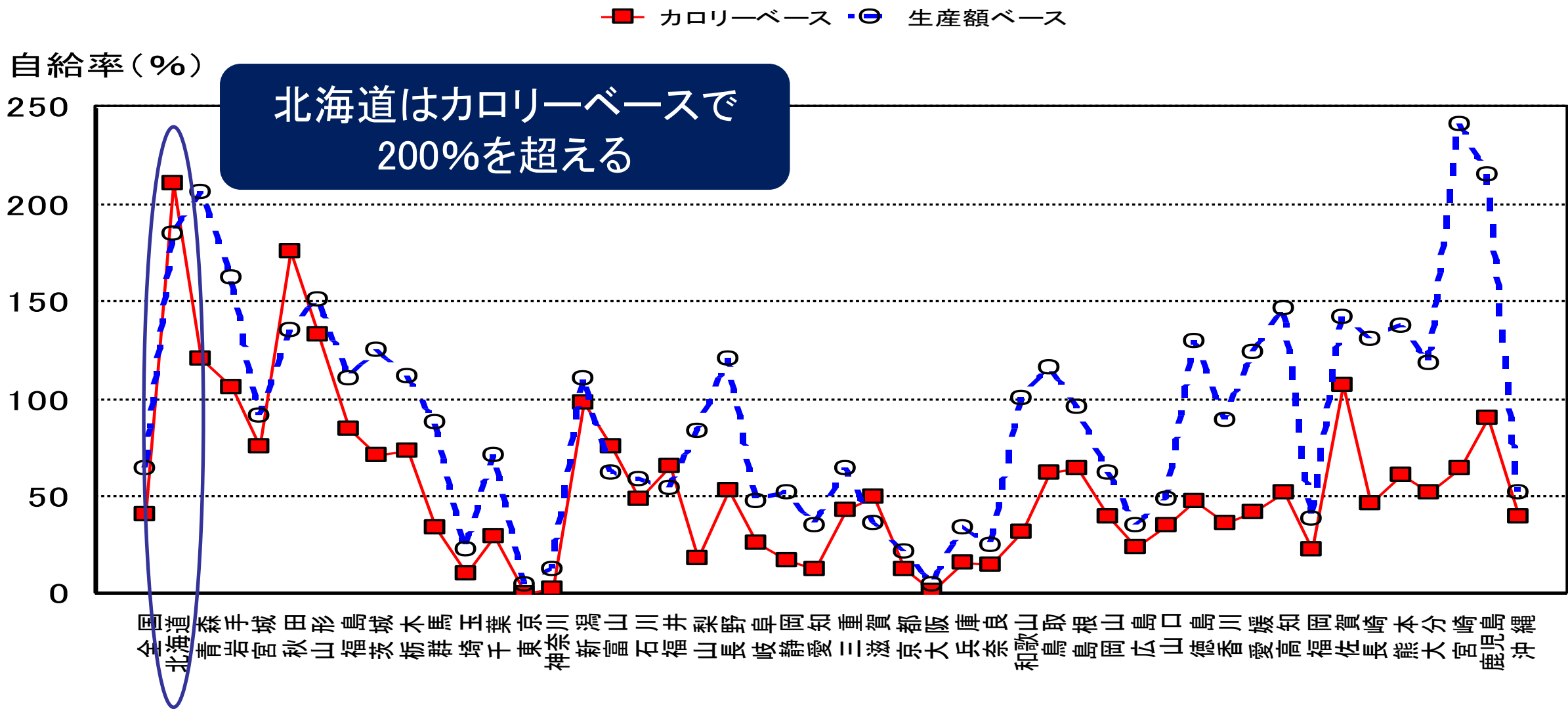
イントロダクション ～なぜいま地方創生なのか～



北海道農業の特徴：豊かな自然が支える豊富な生物資源



全国都道府県別で見た食料自給率



資料：農林水産省「平成20年度都道府県別食料自給率の推移」,北海道農政事務所HPより引用。<http://www.maff.go.jp/hokkaido/kikaku/FAN/FANhokkaidonojikyuuritu.html>

主要先進国で最低!? 日本の食料自給率

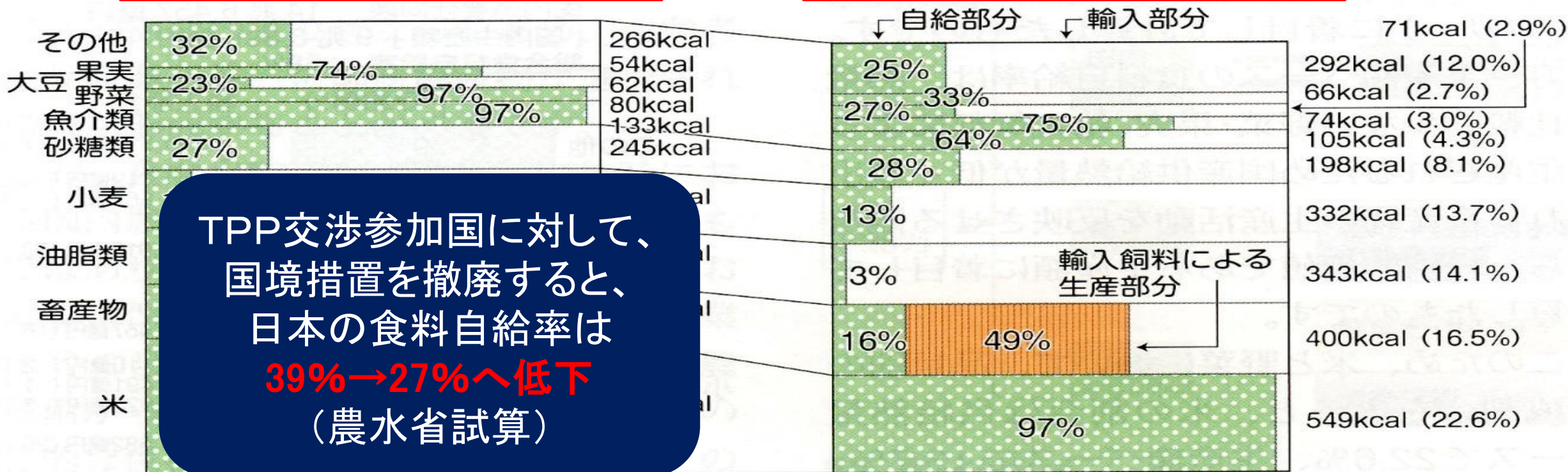
●日本は、1955(昭和30)年にGATT「関税と貿易に関する一般協定」に加盟したことを契機として、農産物貿易の自由化の道へ。1995(平成7)年からWTO体制へ移行。

すでに関税率の引き下げによって、多くの農産物が海外との競争に敗れていった

昭和 55(1980) 年度
総供給熱量 2,562kcal/ 人・日
[国産供給熱量] 1,358kcal/ 人・日
総合食料自給率 53%



平成 24(2012) 年度
総供給熱量 2,430kcal/ 人・日
[国産供給熱量] 942kcal/ 人・日
総合食料自給率 39%



資料：農林水産省「食料需給表」
注：平成24(2012)年度は概算値。

北海道農業の特徴

- 日本の食料生産基地（自給率200%を超える）
- 基本法農政の優等生から満身創痍の優等生
- ホクレンを中心とした一元集荷体制
- グローバル化、WTO農業交渉、FTA・EPA・TPP交渉
- 品目横断的経営安定対策（2007年）から戸別所得補償制度（2010年）への農政転換

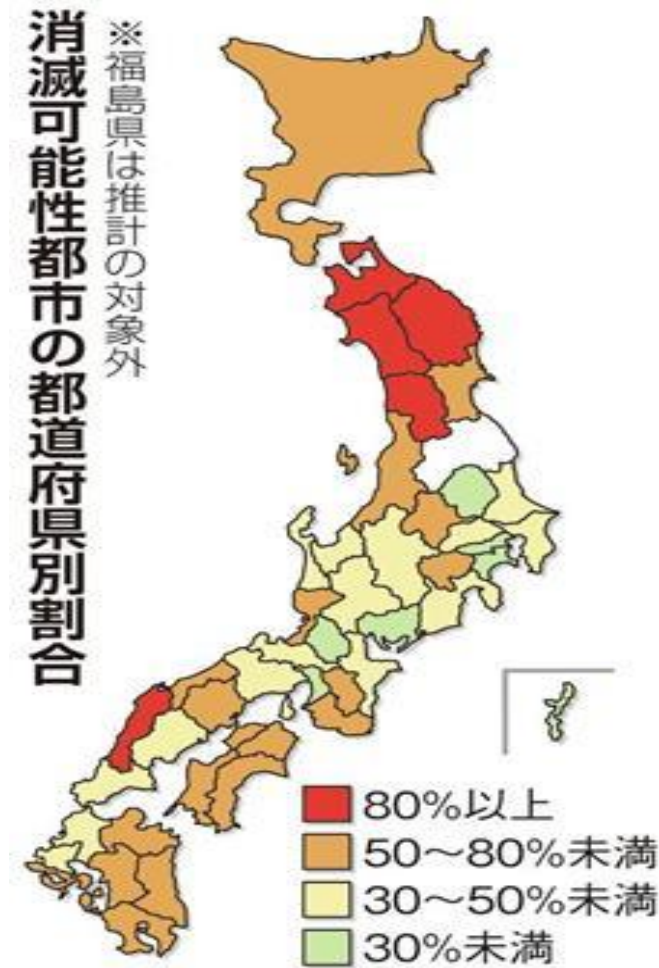


地域農業の危機が深刻化

新たな農業のビジネスモデルの提案が求められている

「地方消滅」論と「地方創生」

- 「地方消滅」論：
 - 「消滅可能性都市」 896自治体
 - 地方だけでは自立困難
- 「地方創生」=「まち・ひと・しごと創生」政策
 - 基本的視点
 - (1) 若い世代の就労・結婚・子育ての希望の実現
 - (2) 「東京一極集中」の歯止め
 - (3) **地域の特性に即した地域課題の解決**



地域の特性に即した地域課題の解決のポイント：

1次産業を主幹産業とする地方では、
地方創生のビジョンに農商工連携・6次産業化が欠かせない

地方の「農」を取り巻く環境の変化

■ 消費者の食への消費志向の変化

- 消費者の食に対する消費志向は、一方での食品偽装や他方での東電福島第一原発の事故などから安全志向や本物志向、健康志向の高まりが見られる。
- これに加え、機能的性（食の第3次機能）や利便性が求められている。

■ 国際競争力の激化

- 経済の国際化・グローバル化が進展するなかで、FTA（自由貿易協定）やEPA（経済連携協定）交渉の締結によって関税撤廃に向けた動きが進み、そしてTPP（環太平洋連携協定）への交渉参加のもとで、国際競争力の強化が求められている。

消費者ニーズへの柔軟な対応力と国際競争力が求められる「農」：

これまで、食料の安定供給を担ってきた「農」において、「柔軟性」と「競争力」が求められるようになり、従来の「農」と「食」のあり方では対応しきれない側面が生じはじめた

新たな「農」と「食」の提案

（生命系のエコロジーとエコノミーの統合）が求められる

地方創生にむけて必要なこと

- 地域の豊かな自然環境と生物資源を維持しつつ、持続的に発展させることは、地域産業の危機(グローバル化と価格低迷、経営悪化、環境劣化、TPPなど)を迎えている今日の状況では困難
- 現在の地方創生政策も一時的な政策で終わってしまう可能性が高い！！



地域経済・社会が危機的な状況にあるなかでは、今一度、「地域創生」に向けて、**生物産業学部の原点＝「実学創造の原点」(東京農大の“生みの親”榎本 武揚の視点)**をから学ぶものは大きい

1. 東京農大“生みの親” 榎本 武揚



榎本武揚の生い立ち

■1836（天保7）年8月25日

■旗本・榎本円兵衛武則の次男として、江戸下谷御徒町に生まれる（幼名：釜次郎）

■1836（弘化4）年：11歳

■昌平坂学問所（昌平黉）に入学

■漢詩、書道等を学ぶ。特に化学、語学が優れていたが…

■中浜万次郎の私塾で学ぶ



蝦夷地(北海道) 巡視・探検、オランダ留学

■ 1854(安政元) 年

- 箱館奉行・堀利熙と、松前から樺太のクシュンコタンや東蝦夷地をまわる
 - オホーツク海、サハリンでみた外国の汽船、捕鯨船の近代技術は、榎本の知的欲求を高める
 - 蝦夷地から江戸にもどった後、昌平黌へ復学するが、長崎海軍伝習所2期生として入学し、本格的に科学技術を学ぶ



■ 1862(文久2) 年

- オランダ・ハーグへ留学：日本で最初に近代ヨーロッパを見聞
- 造船学、蒸気機関学、物理、化学、鉱物学、地質学を学ぶ
- シビル・エンジニアとしての視点形成

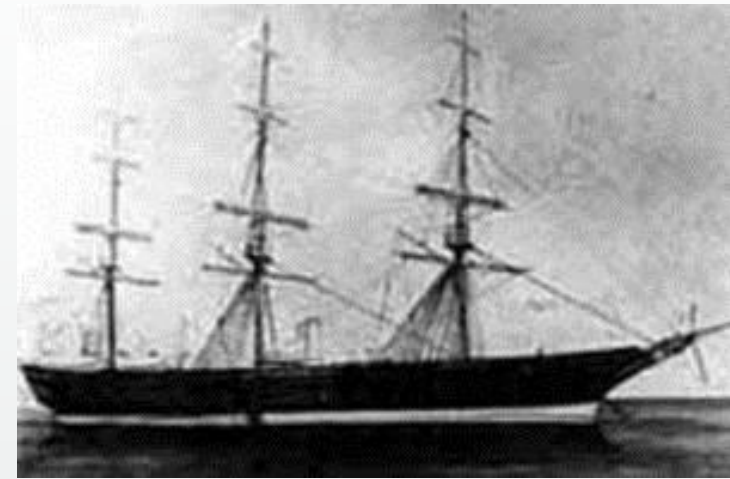


“冒険は最良の師である”

帰国後の榎本武揚

■ 1867(慶応3) 年

- 「開陽丸」を運行し、5年ぶりに帰国
- 大政奉還と戊辰戦争
 - 幕府軍艦乗組頭取(艦長) 当時32歳
 - 鳥羽・伏見の戦い 大坂湾から指揮
 - 1868年(明治元)年には、海軍副総裁



開陽丸

■ 1868(慶応4) 年4月

- 江戸城、無血開城
- 失業した旧幕臣を連れ、蝦夷地開拓へ
 - ロシアからの脅威に対する守り
 - 豊富な地下資源や海産物を利用し、産業を興し、箱館港を中心に交易
 - 留学で学び得た国際法の知識を駆使し…



海律全書（海の国際法規と外交）

蝦夷共和国(独立国) の構想

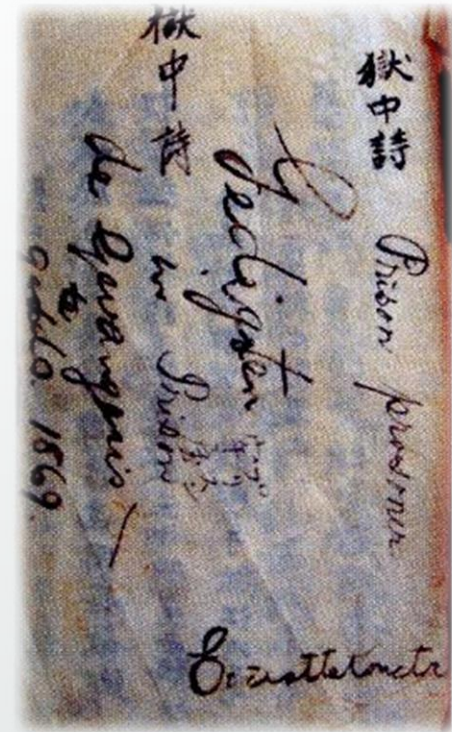
箱館戦争と敗戦

■ 1868(明治元)年

- 大鳥圭介と土方歳三らが率いる榎本軍陸軍部隊は、箱館五稜郭を占拠
- 一方、松前藩を攻撃に出動(11月25日)
 - ：「開陽丸」が座礁し、榎本軍は旗艦を失う
- 全責任を背負って切腹しようとするが、側近に止められる
- 五稜郭開城

■ 1869(明治2)年6月30日

- 東京辰の口牢獄へ護送、投獄される
- 2年半の投獄生活：獄中でも産業化の可能性を模索「開成雑俎」
 - 「日本中に種々の製造所をつくりたきこと、山のようにこれあり候」
 - 油、石鹼、蠟燭の製法、製茶法、焼酎製造法、鶏や鴨の人工ふ化、電信機の模型製造など
 - 石鹼の製法は、資生堂創設者・福原有信に伝わり、資生堂はこの石鹼の製造から始まった



開成雑俎
資料：榎本隆充氏所蔵

箱館戦争と敗戦

■1872(明治5)年

- 黒田清隆の助命運動により赦免
- 黒田は、榎本が国際法に精通していることに感銘を受ける
- 開拓使として新政府に出任する
- 後に福沢諭吉「瘦我慢の説」の批判



丸坊主になって榎本助命に奔走する黒田清隆
資料：松田藤四郎『榎本武揚と東京農大』

北海道鉱山調査

■道南

- 古武井の鉄山、恵山の硫黄調査、泉沢、鷺の木の石油調査

■道央

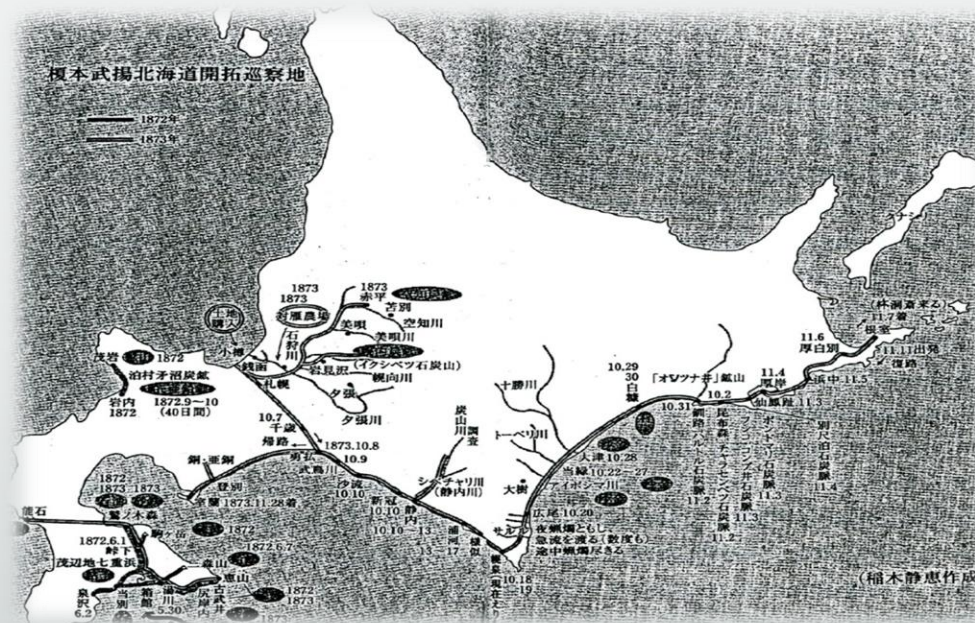
- 茅沼炭鉱での石炭調査、泊村での鉛、亜鉛調査、幌内炭鉱、空知(芦別、赤平) 炭山調査

■道東、道南

- 農業、漁業、牧畜等の調査も行う



北海道開拓使として



資料：榎本武揚展図録—実学創造の原点—

小樽と対雁(現江別市)への入植開拓

■1872(明治5)年 移民政策

- 小樽と対雁の原野（国有地）を開拓地として取得
- 小樽約20万坪の土地購入（現在の小樽駅周辺）：良港
- 土地開発管理会社「北辰社」を設立
- 対雁で10万坪の土地購入



榎本武揚像(函館市)

小樽商店街や港の原型をつくる



小樽・龍宮神社に掲げられている榎本武揚書
「北海鎮護」



榎本公園写真



榎本武揚像
(小樽市、江別市)

日本の近代化に尽力

■ 樺太・千島交換条約を締結し、シベリアを横断

- 1874（明治7）年：榎本を海軍中将（日本海軍の最高位）に任じる
- 1875年（明治8）年：「樺太・千島交換条約」を締結
- 日本人で最初にシベリアを横断し、帰国：「シベリア日誌」



シベリア横断の経路

■ 「樺太・千島交換条約」交渉中・・・

- サнктペテルブルクにて鶏卵孵卵器の開発（フランス製の道具を購入し公使館の中で実験）
- 温泉の湯を利用した鶏卵の孵化及び野菜の温室栽培
- 電気製版技術「ガルハノプラスチック」の習得
- ロシア技術者を公使館に招き、大岡金太郎（付人）に実習させる。後に大岡は、印刷、香水、髪油、白粉、石鹼の製法を習得
- 植物に対する関心も高い。ロシアでリヨンと呼ばれる亜麻など、公使館の庭で栽培→北海道での普及の推進

日本の近代化に尽力

■ ロシア海軍の技術に着目

■ 露土戦争

- ロシア海軍の技術力、魚雷に着目
- 「ロシアにて用ゆる水魚（魚雷）の雛形を内々にて手に入れ申し候」
- 電話機の技術に着目
- 「この節[テレホン]とて電気を以て遠方と話が出来る器械、弥、盛んに行はれかかり申し候」

■ その他

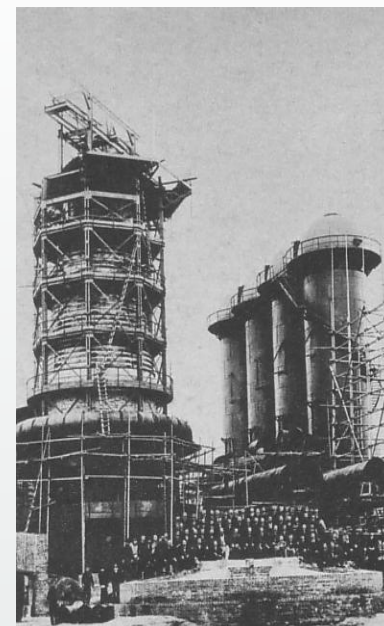
- 林研海のために外科道具や医学書を山内六三郎（堤雲）のために測量機械クロノメーターを買い、協力を惜しまなかった

日本の近代化に尽力

■ 殖民移住の推進

- 1893（明治26）年に外務大臣に就任し、外務省官房に「移住課」を設置
- 外務大臣を辞した後、議定官として1893（明治26）年に「殖民協会」を設立
- メキシコにて「墨国移住組合」→「日墨開拓株」を設立

28名＋自由渡航者6名が渡航（うち、2名は農大（東京農学校）から参加）



官営八幡製鉄所

■ 1894(明治27)年 農商務大臣に就任

- 1895(明治28)年 「製鉄所設立意見」
- 「速に製鉄事業を起こして、以て軍備と工業との需用に応ずべきは国家経済の急務中の急務」
- 民営から官営へ。官営＝国家資本としての経営・組織形態を決定
- ドイツの最先端の技術導入を決定
- 原料供給基地としての製鉄所の立地は、中国の大冶鉱山の鉄鉱石（撫順の石炭）の輸入を前提として、九州の八幡村を最終候補地に決定

足尾銅山 鉍毒事件

■足尾銅山の鉍毒事件

- 田中正造や渡良瀬川農民の訴え
 - 現役の大臣としては唯一、現地調査を行う
- 「調査委員会」を設置
 - 調査委員に横井時敬と出会う
- 農民側に寄り過ぎたという批判を受け、1897(明治30)年に任半ばで大臣職を辞職



逓信・文部・外務・農商務大臣を
歴任した榎本武揚

榎本武揚と実学教育

■1889(明治22)年

■黒田清隆内閣において文部大臣に就任

「そもそも一般教育上の本主義においても、他の各般の主義と同じセオリーとプラクチスとの二者はあたかも車の両輪の如く並び行われ相まってはじめて完全の教育と為すものなるに、とかく学問は致しながら社会の実益となすことが少ない、いわゆるアンプロダクティブで、即ち、不生産的の学問に陥るものが多い。これが私の其の人の為にも国家の為にも取らざる所にて、願わくば学問は成るべくプロダクティブ即ち生産的にしてほしい」(『読売新聞』1889(明治22)年7月24、25日付)



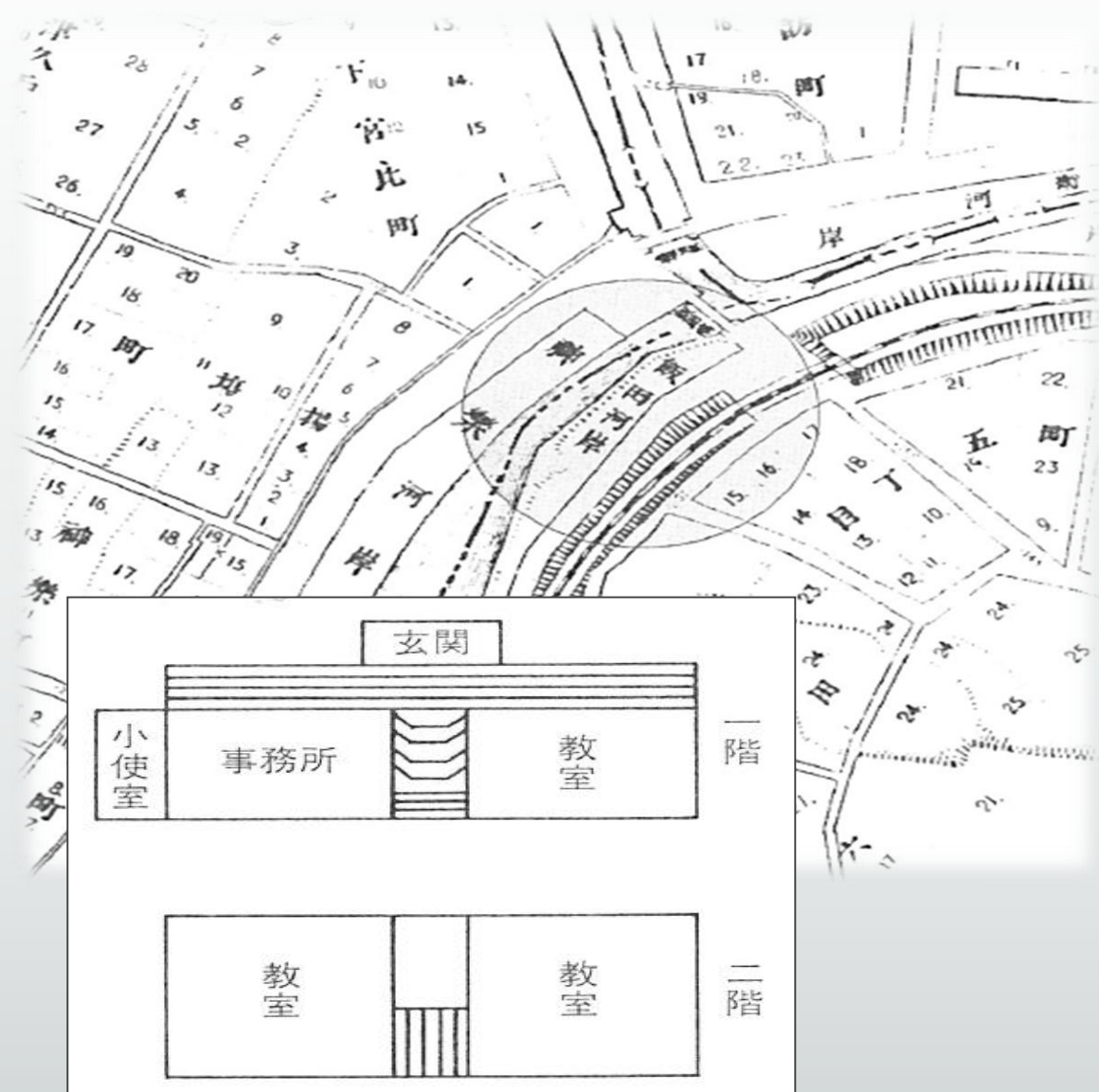
「**セオリー = 理論**」と「**プラクチス = 実践**」が両輪の如く並び行われて完全な教育となり、社会の実益が実現される。一般にはセオリーが優先されて「**アンプロダクティブ = 不生産的**」な学問になりがち。実践の学を生産的に望みたい

“実学創造の原点”

東京農業大学と榎本武揚

■徳川育英黌の設立

- 榎本武揚は1891 (明治24) 年、沼津兵学校の流れを組み普通科・商学科・海軍予備科・農業科を有した徳川育英黌を東京飯田橋河岸に設立した
- 徳川育英黌は4学科をもって開校されたが、農業科に40名程集まっただけで、普通科・商業科・海軍予備科に人が集まらず、開校1年半で閉校することになった
- 徳川育英黌はその後、残った農業科の生徒をまとめて新たに名称を変更し、『**育英黌分黌農業科**』と改め、黌主に榎本武揚、黌長に伊庭想太郎になった



日本近代化における榎本武揚の功績

- 海底電信線敷設への取り組み
- 小笠原領有宣言への寄与、南洋諸島買収建議、日本近海諸島の領土編入に寄与
- 育英黌（東京農業大学の前身）設立
- 皇居造営副総裁としての取り組み
- 14の会長職（単なる名誉職ではなく精力的に活動した）
 - 東京地学協会（明治12年）副社長後社長、電気学会（明治17年）初代会長、日本家禽協会（明治21年）会長、日本写真会（明治22年）会長、日本気象学会（明治25年）会頭、殖民協会（明治26年）初代会頭、工業化学会（明治31年）初代会長、日本電友協会会長また、旧幕府関係の会として、葵会（明治22年）会長、同方会（明治28年）会長、日光保晃会会長、東京彫工会会長、江戸會会長、碧血會会長

■榎本武揚から継承すべき視点

①国際交流の視点

樺太・千島交換条約の際に見ていた国という枠を超えた広い視点＝「越境広域圏」交流の視点 殖民移住を推進において描いたグローバルな視点

②地域資源と“ものづくり”の視点

『獄中詩』での「日本中に種々の製造所をつくりたきこと、山のようにこれあり候」と述べた榎本先生に倣い、地域資源の利活用とものづくりから産業振興を推進する視点

③「近代日本の万能人」として文理融合の視点

文理融合によって日本近代化に貢献した「万能人」としての視点



2. いま、生物産業学を学ぶことの意義



生物産業学と生物産業学部の原点

- 1989年(平成元年)に網走市に設置
 - 東京農業大学設立100周年の年
 - 東京農業大学創設者・榎本武揚先生の「蝦夷共和国」の先祖返りとも評価しうる記念の年
- 学部のポリシー
 - オホーツク地域の農業生産や自然環境、水産資源、食品開発や高次加工、流通や商工業の経営を学び、知識の習得のみならず実践的技術や応用を学ぶ



農林水産業からエコビジネスといった生物・生命をめぐる産業＝“**生物産業**”を**6次産業化**を核としたなら「**生産**(生物生産学科、アクアバイオ学科)－**加工**(食品香粧学科)－**流通・ビジネス**(地域産業経営学科)」というフードシステム・バリューチェーンとして一貫して学ぶ

生物産業学部を目指す教育像

■ 「五感で感じ、大地で学べ」

オホーツクの雄大な大自然と農地・海洋・森林等を基礎としたフィールドワークの実施において、かつて人間が日常的に行ってきた自然との物質代謝関係を「再建」し、人間性の復興までを目指すプログラムを実施する

1“地域が学校である”

2“現実の実学研究テーマの宝庫である”

3“実学とアカデミズムの融合は新たな研究者の評価を生み出す”

4“現場体験の積み重ねが、学力と人間力を高める”

5“文理融合的研究教育が社会的ニーズとシーズを生み出す”

地方創生にむけて必要なこと

- 地域の豊かな自然環境と生物資源を維持しつつ、持続的に発展させることは、地域産業の危機（グローバル化と価格低迷、経営悪化、環境劣化、ＴＰＰなど）を迎えている今日の状況では困難
- 現在の地方創生政策も一時的な政策で終わってしまう可能性が高い！！



本当の地方創生のあり方を榎本武揚の視点に学びながら、
地域が主体となって考えていく必要がある。
その一つの方法となり得る可能性があるのか

6次産業化・農商工連携



2. 地方創生の課題と6次産業化・農商工連携



地域経済の持続的な発展とは？

- 地域内再投資力をいかにつくり出すかが重要！！



- ① 外来型開発ではなく **内発的発展** へ
- ② “地域の諸資源＝潜在的地域力” の活性化
- ③ 地域内産業連関の構築



内発的発展とは？

内発的发展とは？

- 外来型開発：地域外から移出性の高い大企業を誘致
 - 地域経済の量的成長は期待できるが、質的成長は期待できない
- 内発的发展
 - “地域の諸資源＝潜在的地域力” をもとに、主体的内発的に競争力のある産業を興す = 地域ビジネスの成長



地域経済の質的成長が期待される

地域資源とは

■地域活性化の素材=地域資源は多数存在

- 自然資源（森林、湖・川、海、山 など）
- 景観資源（自然環境、街並み など）
- 産業資源（工場、企業、農地 など）
- 生物資源（農畜産物、水産物、林産物）
- 人的資源（人材、人的ネットワーク）
- 文化資源（歴史的建造物、伝統工芸・文化、伝統技術など）



など

これらの地域資源を探し（または見つめ直し）、
有機的に結び付けることから地域活性化の取組みは始まる

地域の諸資源の見直し

- 内発的发展には地域の諸資源＝潜在的な地域力”の見直しが重要
 - 普段の生活では気づかない地域の魅力（景観、食、ヒトなど）を徹底的に掘り起し
 - 商品を買ってもらうのは地域内外の消費者
 - ⇒ 地元の人（身内）がおいしいと思っても売れない商品は多数
 - ⇒ 都会の人が関心をもってくれる商品・事業づくりが大切



“よそ者、若者、バカ者” がとても大切

地域ビジネスの成長が地域経営を左右する

地域経営の3つの課題

「暮らし」おこし
住み続けたいまちを創る

「新産業」おこし
「産業」をおこし「雇用」を
創る

「観光」おこし
行きたい、歩きたい、
魅力を創る

内部向け（地域住民・職員）
住民の満足や生きがい
（伝統・文化・生活・誇り）

内・外向け（農・商・工連携等）
地場産業振興と雇用
（農林水産品・加工食品）

外部向け（ツーリスト・観光客）
地域個性・外貨の獲得
（新名物・新コース）

経営の多角化と付加価値率の追求

$$\text{売上げ価格} - \frac{(\text{原材料費} + \text{減価償却費})}{\text{旧価値}} = \frac{\text{付加価値} (\text{人件費} + \text{利潤})}{\text{新価値}}$$

- ・付加価値は、生産過程で生み出されるだけでなく、流通過程で適正価格で実現されなければならない
- ・高付加価値が達成されると、従業員にも高い給料を払うことができ、経営者も高い利潤が得られる

* 付加価値が向上した例：蕎麦を事例に



蕎麦の実
270円/kg



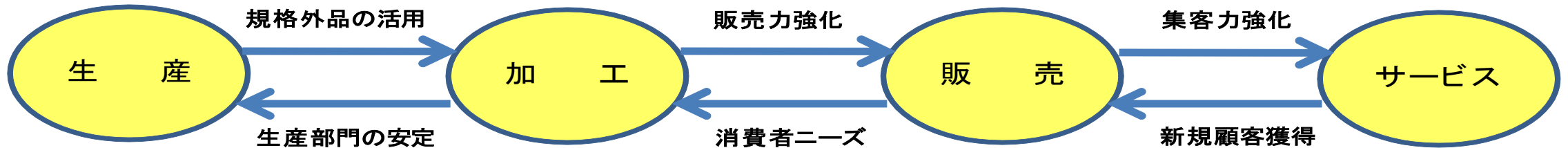
蕎麦粉
1,200円/kg
(約5倍)



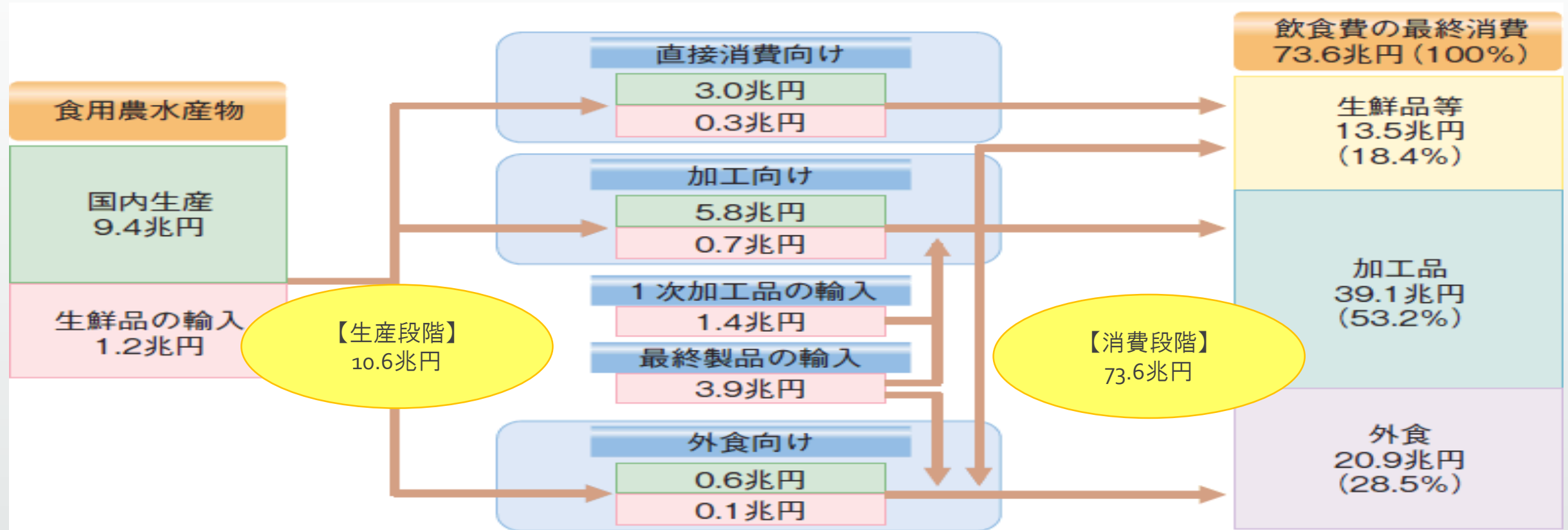
蕎麦麺
3,100円/kg
(約11倍)



蕎麦の提供
10,000円/kg
(約40倍)



一次産業に付加価値や雇用等を取り戻す

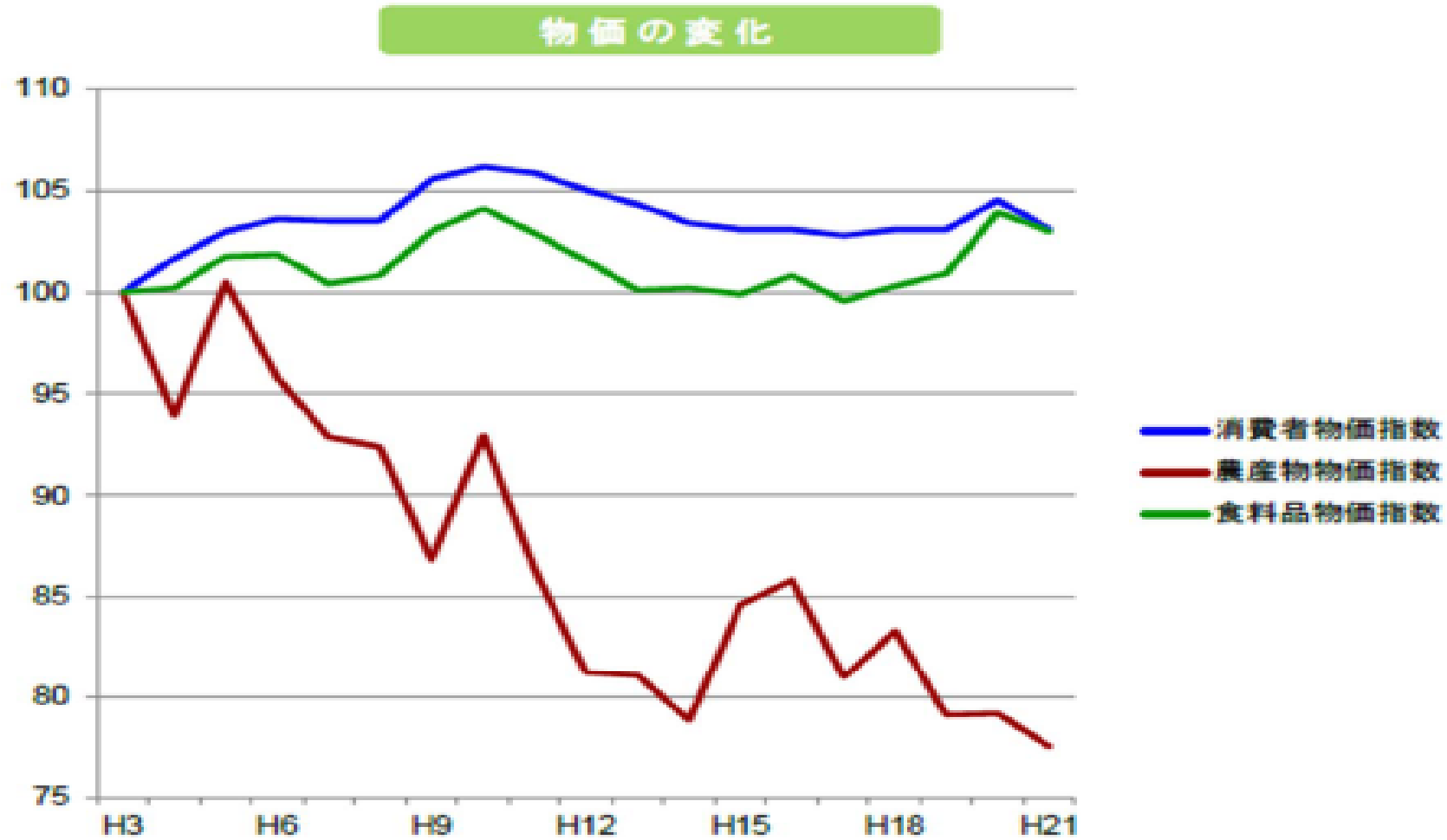


資料：総務省他9府省庁「平成17年産業連関表」を基に農林水産省で試算

注：1) 食用農水産物には、特用林産物(きのこ等)を含む。精穀(精米、精麦等)、と畜(各種肉類)、冷凍魚介類は、食品製造業を経由する加工品であるが、最終消費においては「生鮮品等」に含めている。

2) 旅館・ホテル、病院等での食事は、「外食」ではなく、使用された食材費をそれぞれ「生鮮品等」及び「加工品」に計上している。

消費者物価指数は伸び悩み 農産物は大きく低下



資料：農林水産省「農業物価統計調査」、総務省「消費者物価指数(CPI)」(平成7年基準改定時に年度指数から暦年指数に変更)

勤労者世帯の消費が大幅に減少する一方で 調理食品への支出が増加

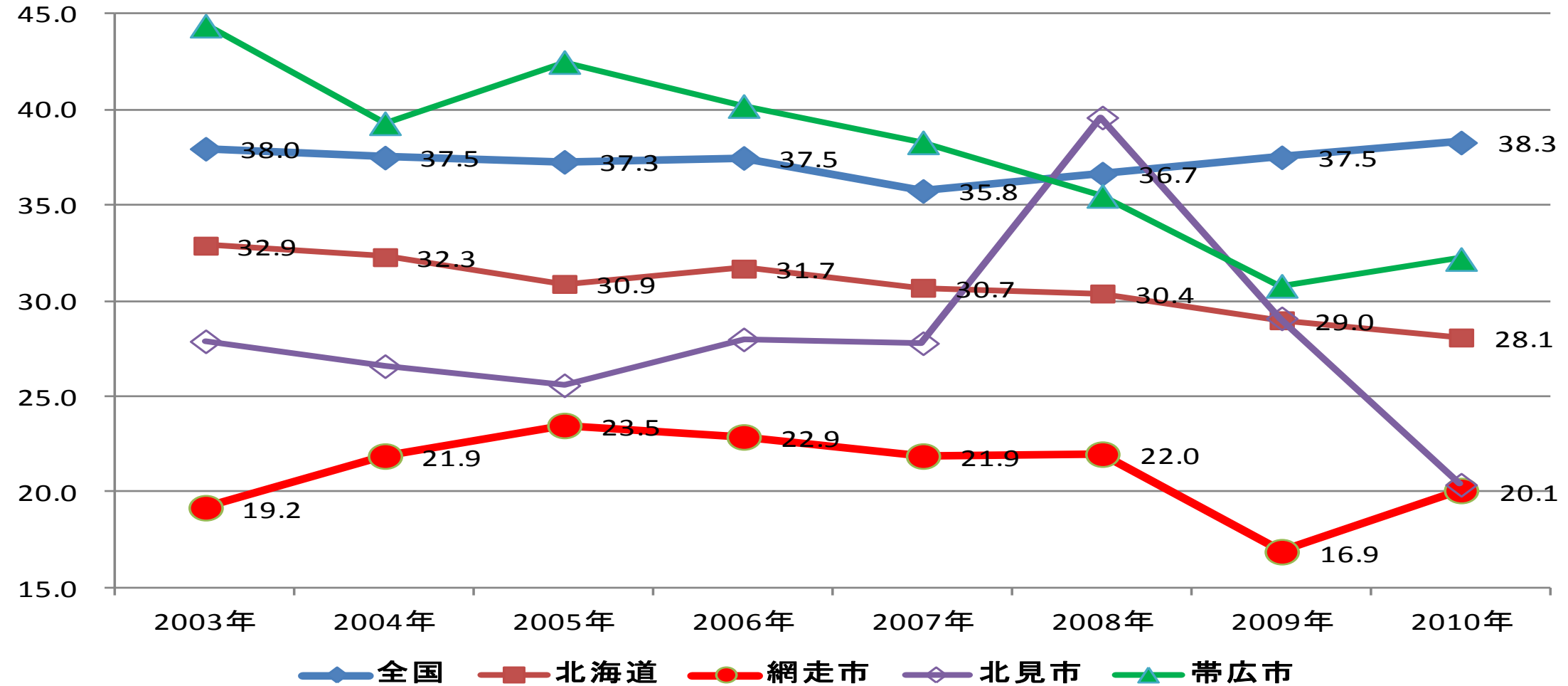
(単位:円)

	平成元年	平成5年	平成9年	平成15年	平成22年	(平成22年－ 平成5年) 金額ベース	(平成22年－ 平成5年) %
消費支出	299,350	335,246	333,313	302,623	290,244	-45,002	-13.4
食料	75,849	81,562	78,306	70,260	67,563	-13,999	-17.2
外食	11,858	12,994	13,131	11,743	11,410	-1,584	-12.2
調理食品	5,875	7,160	7,827	8,121	8,011	851	11.9

資料:総務省「家計調査年報」より1世帯当たり1ヶ月間の支出(二人以上の世帯)

食品製造業の粗付加価値率の推移

単位: %



資料:「工業統計表」各年次

従来の原料供給型から脱却し、地域内で加工するなど、付加価値向上型の産業構造をめざし、原料生産から加工・流通、販売に至る仕組みづくりが課題

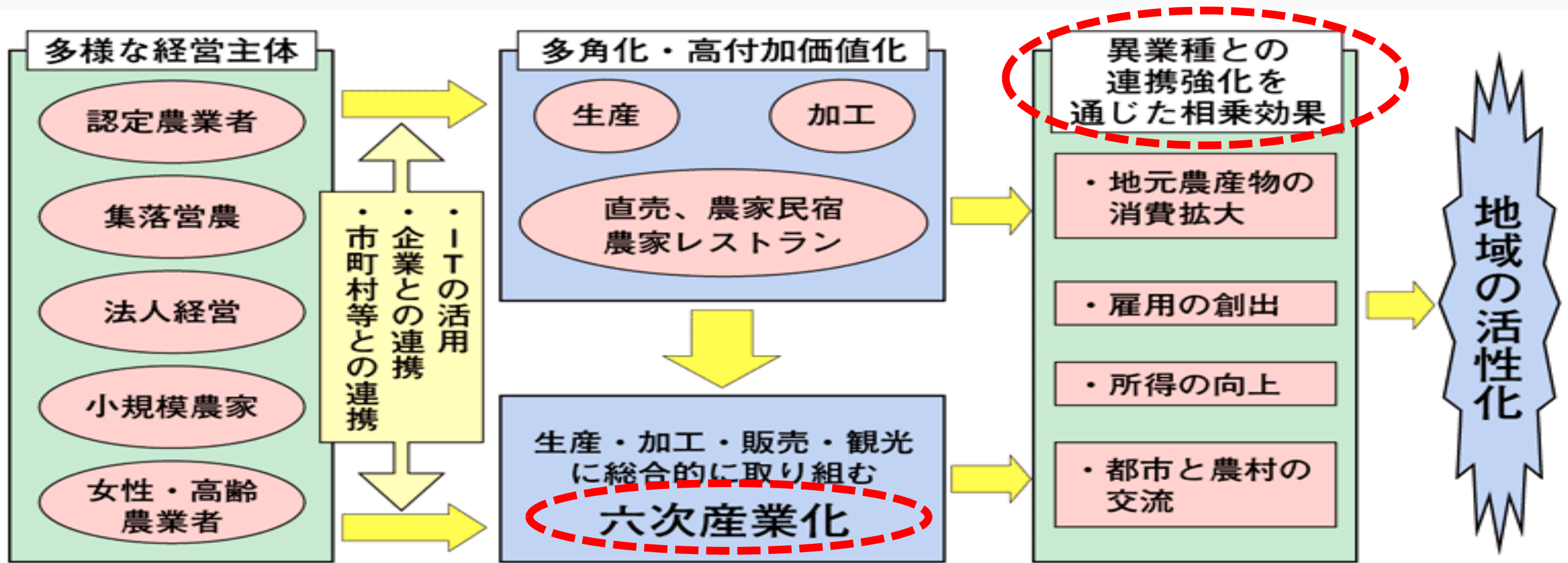
農業の6次産業化とは

- **今村奈良臣氏**（東京大学名誉教授、(社)JA総合研究所研究所長）が提唱：
「農業の第六次産業化のすすめ」『公庫月報』農林漁業金融公庫、1997年10
- 農業は農畜産物の生産という**一次産業**にとどまるのではなく、**二次産業**（農畜産物の加工や食品製造）や**三次産業**（販売・流通・情報サービス・グリーンツーリズムなど）にまで踏み込むことで農村に**新たな付加価値＝所得**を創り出し、新たな就業機会を作り出す活動をすすめよう：
『農業と経済』2009年1・2合併号、p3より引用

2011年3月1日に農業の「六次産業化法」（地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律）が施行
・ 六次産業化プランナーが、六次産業化法認定に向けた計画づくり、新商品開発や販路拡大をアドバイスしている



6次産業化＝農業経営の多角化・高付加価値化イメージ



資料：農林水産省作成

[地域の危機感] × (資源 × 主体 × 市場) = 地域活性化

6次産業化と地域活性化事例 大分県大山町(現日田市)

- 大山町は、「梅栗植えてハワイへ行こう！」をキャッチフレーズに矢幡治美という町長と農協組合長を兼ねた人が1961(昭和36)年に画期的な農業改革運動を行ったことで知られている。
- NPC(New Plum and Chestnut)運動と名付け、従来の稲作と畜産から梅と栗を植える農業転換で、地域の気候風土に合い健康食品として高値で取引される付加価値の高い作物へと転換し、九州でも有数の梅の産地へと成長した。
- 1972年には農協が梅干し加工に着手して、高付加価値型農業の先鞭となり、1979年に大分県知事・平松守彦氏が提唱した「一村一品運動」のモデルになった。

その後、「一村一品運動」を基礎に「6次産業化」を展開



大分県・大山町の位置

人口3,397人、1,013世帯(2010.2.28現在)
 経営耕地面積 212ha、総農家戸数 490戸
 一戸平均 43a(2005年センサス)

平地は少なく段々畑・・・山間地域農業

※2005年3月に日田市に編入合併

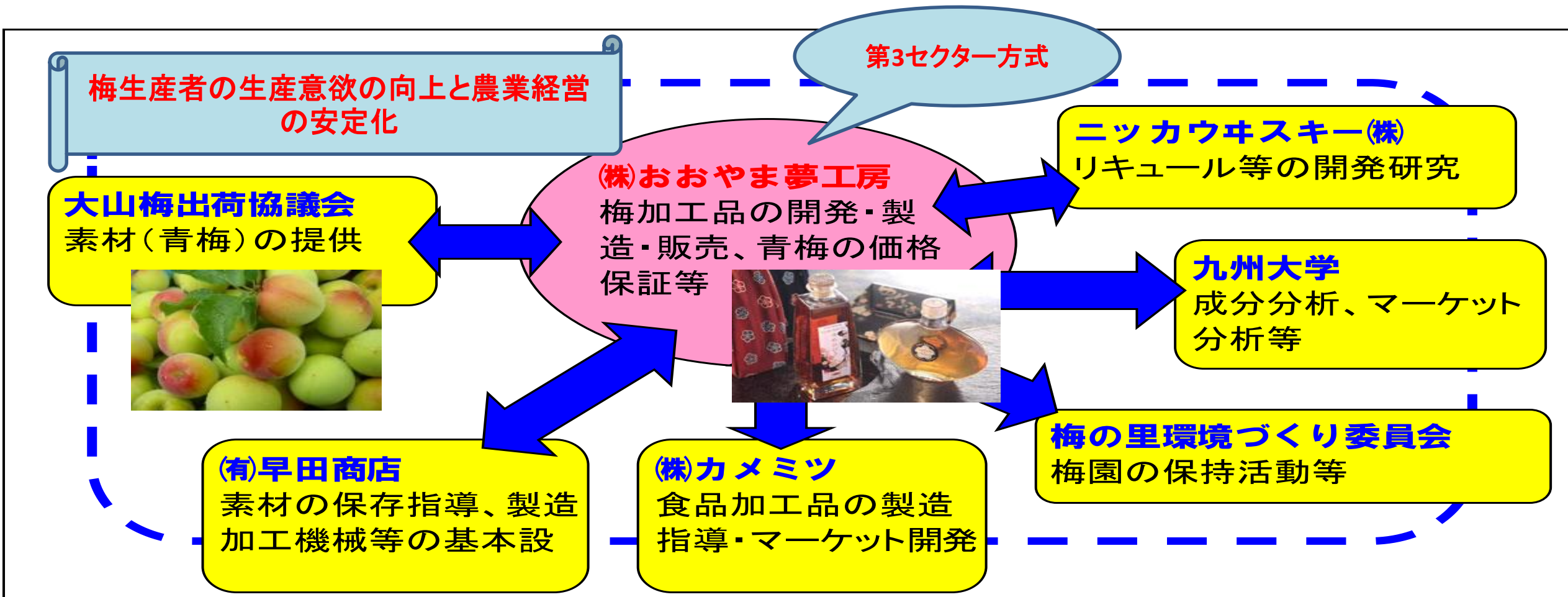


大分大山町農協が目指す方向

1. **オーガニック(有機無農薬)農業**を推進します。
2. 消費者の求めている**安心・安全・健康な食品の生産**をします。
3. 時代に即応した**流通の開拓**を行います。
4. **高付加価値産品開発**に努め、収益率の高い農業をめざします。
5. 若者が継ぎたくなる**快適農業**を推進します。
6. 週休三日の余暇で**文化の創造**を行います。
7. **都市と農村との交流事業**をすすめます。

具体例梅の商品化プロジェクト（大分県日田市）

(株)おおやま夢工房は、大山町の特産品でブランド化された梅を用いた梅加工品（梅ジャム、梅菓子、梅酒など）の商品化をはじめ、滞在型集客施設「ひびきの郷」を拠点とした観光事業を展開。さらには原料の安定供給を確保するため、梅生産者に対する価格保証（市場価格の2-3倍）等を通じ、地域の農業や商工業の活性化に寄与している。梅酒はニッカの技術と特産の鶯宿梅を用い、高級ウイスキーを醸造した木樽で熟成させた高級梅酒「ゆめひびき」は、ボルドーのワインフェスティバルで絶賛され、一流ホテルや海外からの引き合いも強く、工場も増設した。会社の売上げは2002年の1,680万円から09年には1億5,000万円へと向上した。大分県初の「農商工連携88選」選定



滞在型集客施設「ひびきの郷」



弱アルカリ性・健康応援食品の**梅ドレッシング「梅吉」**を開発(680円／220g)



会社のロゴマークは、中西元男氏
(デザインを切り口とする経営コンサル)

“青いダイヤ”鶯宿梅を原料にした3年熟成(熟成酒をウイスキー用の木樽で再熟成)**「ゆめひびき」**(2,500円／200ml、3,500円／500ml)



農業者によるバザール 木の花ガルテンのあゆみ

出荷農家50人から始まった農産物直売所が、19年で約3,200人に成長。そこは、農家と農家、農家と農協が切磋琢磨する真剣勝負の場であり、情報交換とコミュニティーの場でもあります。



直売所の多店舗展開(福岡・大分方面)

流通における中間マージンを圧縮し、生産者と消費者を直接つなぐ販売手段として直販施設を拡大(計8店舗)

農家の自律・切磋琢磨の場

- 生産者の名前と出荷日を明記
- 種類によって陳列期間を定めて鮮度管理
- 生産者自ら各店舗の売れ行きや客層をチェック

取扱高で
16億円を突破

レストラン
「オーガニック農園」
オープン



大山本店から各店舗へ配送され、朝10:00の開店に合わせる



2001年、レストラン「オーガニック農園」をオープン



田舎料理を提供するという発想から“**農家もてなし料理バイキング**”と銘打って、農家で作られてきた素朴な家庭料理をバイキング方式で提供。
地元の旬にあわせた新鮮な食材をふんだんに使った煮物・焼き物・揚げ物の惣菜が並び、**1,365円**で食することができる。

直売所やレストランをはじめ、農協では農家の
奥さんたちを約300名パート雇用



“行列のできる”農家レストラン

梅ビールの開発に着手

東京農業大学 生物産業学部と連携

北欧スタイルのフルーツ・ビールに女性の熱い視線…！



■ Product (製品)

日本で初めての梅を使ったフルーツ・ビール（発泡酒）。梅の成分が持つ健康性を日常飲料として定着したビールとして商品化したいと思った。試作段階では試飲の結果、女性に好感をもたれており、珍しさや北欧スタイルという新しい文化がヒットに繋がるのではないかと。当面は「市民ビール」としての普及を考えている。

■ Price (価格)

最も低い酒税に適用するアルコールとしての開発を行ったが、会社の経営方針から「もう一つ上のランク」を求めていることから、2年次の研究としてグレードアップを狙っている。したがって料金も市販のものより割高となる。当面は市民ビールとしての販売を考えていることから、原価ギリギリのところまで価格設定を行う。

■ Promotion (販促)

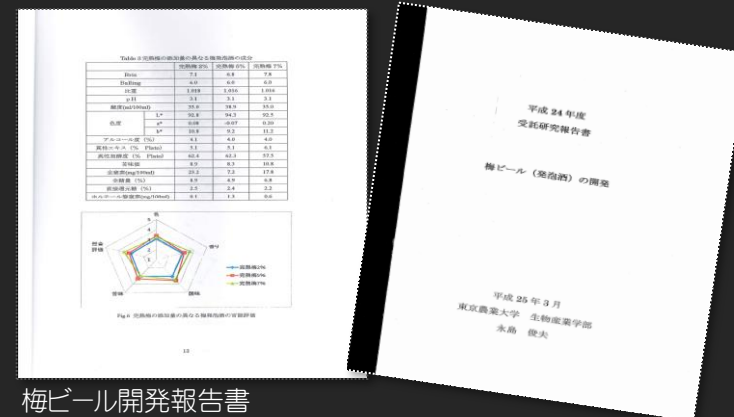
ご当地ビールとして定着化させたい。そうはいったものの日田市にはサッポロビールの工場があることから、女性を最大のターゲットに販促活動を行いたい。また、このビールにあう料理開発等も含め試飲会を行っていききたい。

■ Placement (流通)

狭いエリアでの流通しか考えていないことから、当社に直接関係する直販店、もしくは工場直接といった扱いをしたい。このビールの普及についてはまず地元でスタイルを構築、その格好良さやおいしさに魅力を感じ、集まってくる手法を開発したい。

■ Issues (問題点)

自社で工場を持たないだけに、近くの地ビール工場との連携、もしくは製造委託が必要である。



梅ビール開発報告書

大山町・地域ブランドの形成へ

- * 過去の成功事例をどれほど、**物語として語れるか**が重要。その際に**地域の持つポテンシャル**を上手にプレゼンできることが重要となる。
- * かつて「梅栗植えてハワイへ行こう！」という地域づくりがまさに**地域ブランドの形成**へとつながった。
- * こうした気風がさらに農家の加工への意識を高め、柚子胡椒ドレッシングやバジルソースといった新商品開発に取り組む**意欲的な農家が増えている**。

“地域づくり” はまさに“人づくり” 地域経営の展望へ

6次産業化の現状 ～類似商品ばかり～

- ・農林水産省の6次産業化（事業計画認定）の対象案件（商品・事業）の確保の困難性
 - 日本においては今村が提案した「農業の6次産業化」の論理をベースに、各地で農林水産業の活性化策として6次産業化構想が描かれているが、**地域の素材で特産品をつくれれば売れるような錯覚を抱いている地域が多い**

●中村剛治郎氏

「農林業の生産活動だけでは、所得増を実現できないので、地域特産品に加工し、ブランド化して販売するという6次産業化の構想は、かつての一村一品運動の反省に立って、流通まで一体化して地域を取り組むことを目指すものであろう。この取り組みに賛成であるが、**どの地域でも画一的に6次産業化構想を掲げているのを見ると、結局は、かつての一村一品運動と同じく、地域運動であっても、地域政策になっていないのではと危惧する。地域間の競合の中で地域特産品づくりを流通段階まで取り組んだとして、はたして地域経済は全体として発展するのか、そこに持続可能性はあるのか、という疑問をぬぐえないからである**」

6次産業化を成功させるためのポイント

- かつての一村一品運動と同じように、現在の6次産業化の取り組みにおいては、類似商品が各地で散見され、将来的な農畜産加工品市場の飽和が懸念される



【対応策】

- ①プロダクトアウトからマーケットインの新商品開発・付加価値創造
→ 販売促進や販路拡大等のマーケティングを重視した経営戦略・事業戦略の明確化
- ②「プロフィットセンター」（利益が上がる事業部門・領域）として期待される2次、3次産業部門で収益を上げ、その収益を利益が出にくい1次産業部門等に再配分することによる事業全体の体質強化と、経営資源等の相互補完を図るための各部門間の協力関係の構築（小林茂典氏）
- ③地産地消の論理 = 資金循環と地域経済循環が生じるしくみづくり

ものづくりの成功ポイント (東京農業大学名誉教授：小泉武夫)



①理論武装

②独自性

③受け皿＝買い手の存在

→ おいしいものであることが前提条件

④価格帯の設定

⑤物語性

⑥ネーミング



3. 6次産業化・農商工連携を核とする 地方創生にむけた生物産業学部取り組み



生物産業学と生物産業学部の原点

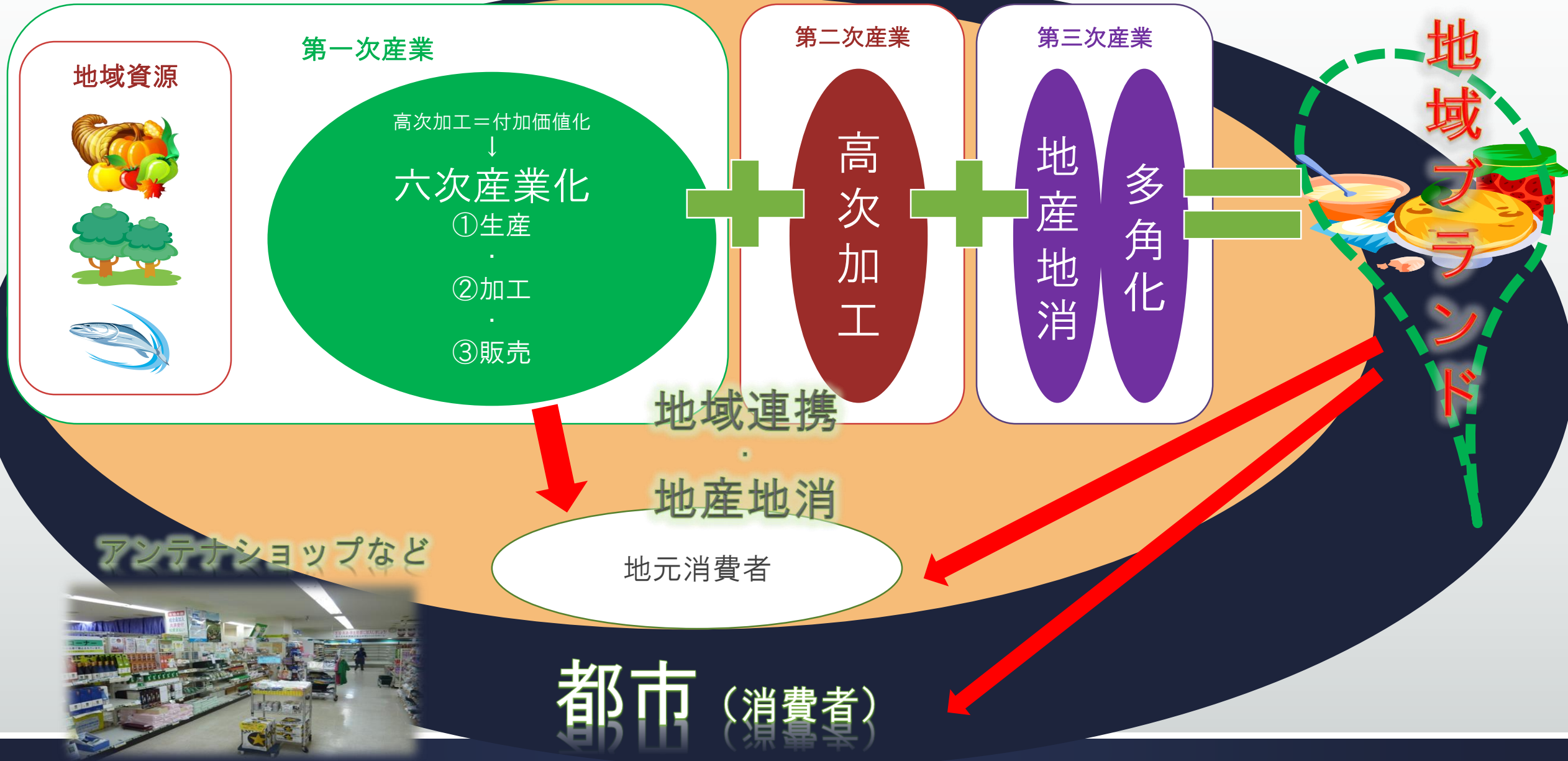
- 1989年（平成元年）に網走市に設置
 - 東京農業大学設立100周年の年
 - 東京農業大学創設者・榎本武揚先生の「蝦夷共和国」の先祖返りとも評価しうる記念の年
- 学部のポリシー
 - オホーツク地域の農業生産や自然環境、水産資源、食品開発や高次加工、流通や商工業の経営を学び、知識の習得のみならず実践的技術や応用を学ぶ



農林水産業からエコビジネスといった生物・生命をめぐる産業＝“**生物産業**”を「**生産－加工－流通・ビジネス**」というフードシステム・バリューチェーンとして一貫して学ぶ

東京農大の“ものづくり”のイメージ

ー地域連携による地域資源の高次加工と地産地消を中心とするマーケティングのイメージー



エミューで起業!! (株)東京農大バイオインダストリー

- [1] 東京農業大学生物産業学部〔オホーツクキャンパス〕が目指す
生産→加工→流通のシステム連携を、学生が自ら体感し学ぶ実学の間とする
- [2] 大学の知的財産を地域に貢献する
- [3] 地元オホーツク地域での素材を生かした商品開発、原材料の生産性向上に伴う農業の発展、振興を支援する
- [4] 2004年大学教員、学生、地元産業界の三者協力のもと設立

取組事業：①エミュー飼育研究 ②エミューオイル抽出・成分分析 ③ショップ笑友運営



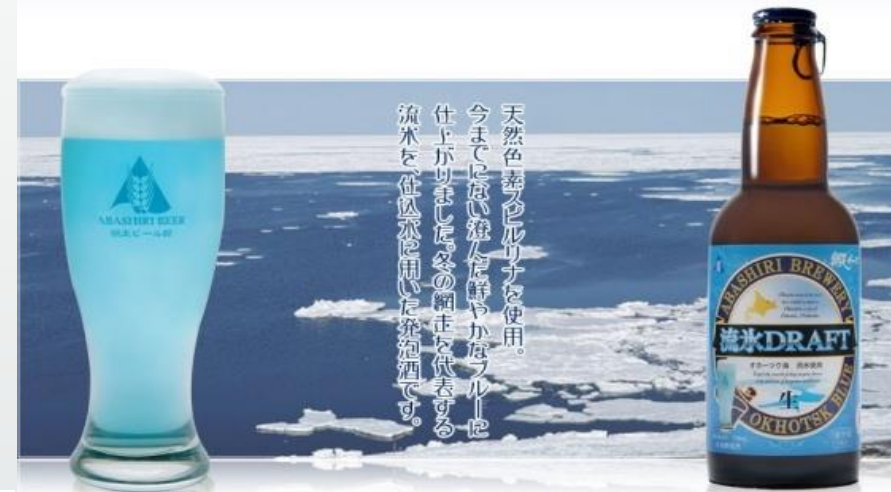
◎東京農業大学の技術協力によるビール開発



チェリービア

オホーツク海の豊かな気候が育んだ
味わい豊かな網走産さくらんぼを使用。
素材の美味しさそのままに、
フルーティーな甘みとさわやかな香りを
是非お楽しみ下さい。

網走産
さくらんぼ



◎地域資源にこだわった地ビール開発

東農大網走の伊藤・副農場長

天日干し中の大麦の前で、「自ビール 祝」を手にする伊藤博武副農場長



自家製大麦で自ビール

【網走】東京農業大生物産業学部（音根内59）は、約4畝の農場で生産している大麦を使い、地ビールならぬ「自ビール 祝（いわい）」を造っている。自分でつくった作物は自分で味わうことが重要という信念に基づく試みで、今年も8月中旬に収穫した大麦で10月ごろにモルト（麦芽）をつくり、12月には約30瓶のビールが完成する予定だ。（鈴木智恵）

研究の成果、味わって確認

副農場長の伊藤博武さんは、大麦の品質や収量を高める方法を「念願かなって」研究しているが、地元「自ビール」を「祝」農家に自分の研究成果と命名し、三百三十瓶を伝えるべく、昨年の1月、稲ならば農家自身が大学の新年会で初めて食べて味の変化を確認披露した。昨年約百しやすが、小麦や大五十刈を造って、大学麦は、直接味わうことのOB会や父兄会で振舞った。そこで、今年も収穫した大麦でビールを造ったら、を天日干ししており、味の変化がわかりやす。来月、学生とともに毛いのではないかと、考。ル。ト。つ。に。取。り。か。か。る。

他の教授にも相談。伊藤さんは「採算はし、二年前の二〇〇六とれないので事業化は年、大麦約十に水分でできませんが、原料を加えて発芽させ、ビールができる過程。原料のモルトをを学生に見てもらえる。つくり、茨城県の酒造ので勉強になります」会社に委託して約三十と話している。

以上のビールにしてみよう

2008.9.6北海道新聞

●東京農業大学とサッポロビールで 包括的連携協定を締結(2009.1.23)



東京農業大学生物産業学部とサッポロビール北海道本社でビール原料の栽培方法等について研究協力を行う協定を結び、網走寒冷地農場でホップの共同栽培試験を実施中。

木内酒造（茨城県）で作った最初の限定ビール（左）

サッポロビールとの共同研究のなかから実現した地産地消ビール（右）3,000本限定

将来的には地元で製造希望



◎東京農業大学との技術協力によるお土産開発

●「マスせんべい」の開発・商品化 (東京農大と横山蒲鉾店の共同研究)

網走は蒲鉾などの練り物製造に欠かせない冷凍すり身発祥の地

原料には、オホーツクが北海道の漁獲高の約半分を占めるカラフトマス^①を50%配合。“水さらし”という製造工程を行わず、栄養価を閉じ込め、工業廃水などを出さない製造方法を技術提供。

網走市内の横山蒲鉾店と3年かけて開発した栄養たっぷりの「揚げせんべい」を製品化。



◎東京農業大学との技術協力による焼肉商品開発



日本食研

東京農大、日本食研ホールディングス㈱との技術協力で知床エゾシカファームで商品化

エゾシカ焼き肉商品化

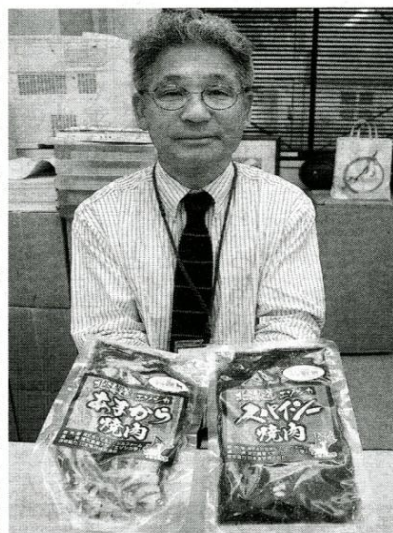
エゾシカを有効活用しよう」と、東京農業大生物産業学部（網走市）と知床エゾシカファーム（斜里町）は、日本食研（愛媛県今治市）の協力でシカ肉を原料にした味付き焼き肉を開発し、道内を中心に販売し始めた。

エゾシカの肉は、高級食材としてフランス料理などに利用されている。しかし、需要のある肉はロースやヒレなどに限られている。

エゾシカからは20〜30程度の肉が取れるが、そのうちロースやヒレは3割ほど。道内には、野生のシカを捕獲し、一時的に飼育するシカ牧場がいくつかあるが、このためにも赤字なのが現状という。

農大は、2008年からエゾシカの有効活用を目指す

東農大など研究 利用少ない部位活用



完成したエゾシカの味付き焼き肉と増子教授

「エゾシカ学」を開講し、皮や角、肉などの商品化を研究している。講座を担当する増子孝義教授は、その取り組みの中で、利用の少ない部位の肉を使った商品開発も進めてきた。

取り組みを知った卒業生の大沢一彦・日本食研会長が昨年6月、協力を申し出た。消費を拡大するには、レストラン

「エゾシカ学」を開講し、皮や角、肉などの商品化を研究している。講座を担当する増子孝義教授は、その取り組みの中で、利用の少ない部位の肉を使った商品開発も進めてきた。

取り組みを知った卒業生の大沢一彦・日本食研会長が昨年6月、協力を申し出た。消費を拡大するには、レストラン

消費を拡大するには、レストラン

自らも試食に臨み、シカのクセを感じさせない万人に好まれる味付けを作り出すことに成功した。

焼き肉は、バラ肉を使った「北海道エゾシカあまから焼肉」と、もも肉を使った「北海道エゾシカスパイシー焼肉」の2種類。

「あまから」は、脂の甘みと甘辛いたれの風味が食欲をそそる。「スパイシー」は、こしょうなどの香辛料が効いてビールなどに合うという。

オホーツク地域や旭川、札幌市などで順次販売していくことにしており、オープン価格だが、250gで500円前後を想定しているという。

増子教授は「家庭で食べてもらえる商品をと開発を進めてきたが、ようやくはじめの一步。さらに第2弾第3弾を考え、エゾシカ肉の消費を増やしていきたい」と意欲を見せている。

◎東京農業大学 卒業生の起業・商品開発



2012年7月20日販売開始！！



「ガツンと辛い山わさび粕漬け」

最高金賞 受賞



第1期卒業生の道山マミさんが合同会社 大地のりんごを設立し、地場農産品、水産の仕入れ販売、商品試作開発、製造、販売促進企画、生産者商品発掘及び商品企画などを展開中。
コープさっぽろ美幌店にオープンした「オホーツク・テロワールの店」で店長を務める。

東京農業大学オホーツク実学教育プログラム

■ 農大伝統の「実学主義」の体現

5つの理念に基づき「**実学**」としての研究分野の開拓を目指す！！

- 
- 1“地域が学校である”
 - 2“現実の実学研究テーマの宝庫である”
 - 3“実学とアカデミズムの融合は新たな研究者の評価を生み出す”
 - 4“現場体験の積み重ねが、学力と人間力を高める”
 - 5“文理融合的研究教育が社会的ニーズとシーズを生み出す”



**目指せ!!
オホーツク・
フードマイスター**

大地と海の恵みから始めよう。
君たちの新たな創造力で生み出す、オホーツクブランドとフロンティア・スピリット。

文部科学省 大学教育・学生支援推進事業【テーマA】大学教育推進プログラム(平成21年度以降)
「地域資源利用によるフードマイスター育成」

東京農業大学 オホーツクキャンパス



「オホーツク・フードマイスター」の育成

原料生産を理解した上での[食品加工]
食品加工を理解した上での[原料生産]
生産過程を理解した上での[流通、販売、経営]

「オホーツク・モノづくり学」

を通した生物産業学の実践教育

これまでの農大オホーツクキャンパスにおける実績と立地条件、
地域環境との融合

学生の現場適応性や実践性を高め、
地域産業の振興に貢献しうる人材の育成が可能

地域活性化や農商工連
携の促進

他では成し得ない高い教育力

野菜戦隊ジャムレンジャー ～オホーツク産・野菜ジャム～

・コンセプト

- 1, 野菜嫌いでも食べられる
- 2, 野菜の色を生かしたきれいなジャム
- 3, 野菜の栄養をしっかり獲れる
- 4, 咀嚼・嚥下が困難になった老人でも食べられる

★3種類

- ①カボチャ＋レモン
- ②ニンジン＋リンゴ
- ③シャドークイーン（紫ジャガイモ）



東京農大生が考えた「農大福」 ～カラフルポテトの色調を生かした大福～

第9回キャンパスベンチャーグランプリ北海道にて奨励賞を受賞

2013年10月
から地元製造業が商品化

★3種類

- ① ノーザンルビー×白あん
- ② インカのめざめ×生クリーム
- ③ シャドークイーン×黒あん



アントシアニンやビタミンB1、ビタミンCが豊富



平成27年度からは、内閣府の実践キャリア・アップ戦略キャリア段位制度「食の6次産業化プロデューサー（食Pro）」レベル1～3「わかる（知識）」の資格取得が可能に（北海道でレベル3まで取得できるのは生物産業学部のみ）

オホーツクものづくり・ビジネス地域創成塾の取り組み

- 原料供給や低次加工に留まり、競争力の低かったオホーツク地域の産業を活性化させるため、地場産品を利用した食品開発の知識や技術力・創造力を身につけ、**高品質な地域ブランド商品づくりから産業振興や地域再生を実現**することのできる、**地域のリーダー人材 “現代の榎本武揚”**の養成を目指す
- 地域資源を利用した高付加価値型の新商品開発や起業化・事業化を促進し、同業種連携・異業種連携の強化、新産業創出、雇用の拡大につなげる

■ 榎本武揚

- ①北海道開拓の父 “蝦夷共和国”の創設者
- ②地域資源を活用した「ものづくり」で産業開発
“種々の製造所をつくりたきこと 山のようにこれあり候”
- ③東京農大の創設者地域の人材育成に貢献



ものづくりの視点から
地域活性化に貢献

優れた加工技術とマーケティング能力を備え、地域の商品開発をすすめるリーダー＝**“現代の榎本武揚”**

事業目的と目標値・達成度（文部科学省からS評価を得る）

【事業目的】

- 原料供給や低次加工に留まり、競争力の低かったオホーツク地域の産業を活性化させるため、地場産品を利用した食品開発の知識や技術力・創造力を身につけ、高品質な地域ブランド商品づくりから産業振興や地域再生を実現することのできる、地域のリーダー人材“現代の榎本武揚”を養成する。
- このことにより、地域資源を利用した高付加価値型の新商品開発や起業化・事業化を促進し、同業種連携・異業種連携の強化、新産業創出、雇用の拡大につなげる。

【目標値・達成度】

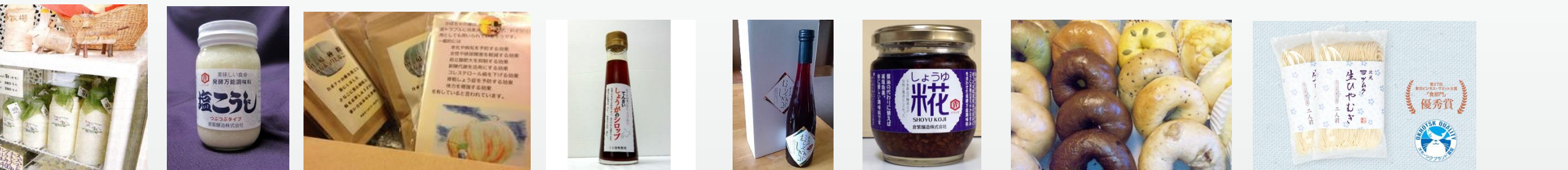
5年目終了時の計画
（ミッションステイトメント）

- ① 養成人数 40名
- ② 新商品開発 6品以上

実績

5年目終了時の実績

- ① 養成人数 89名
- ② 新商品開発 36品の商品開発
+ α 9件の事業化

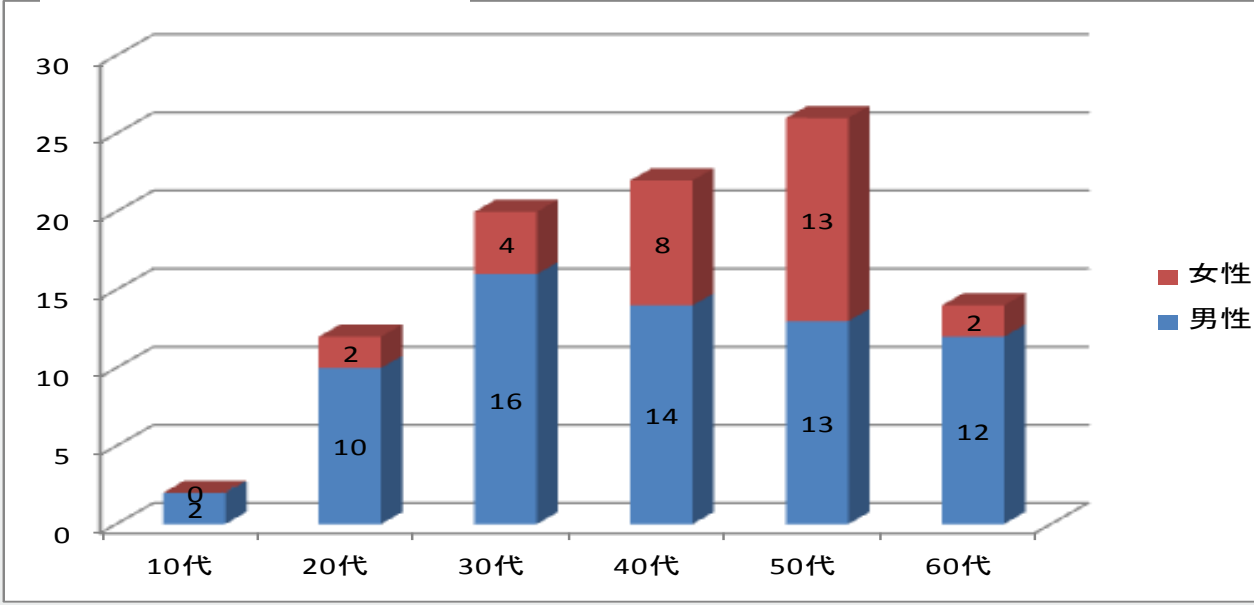


◎受講生・修了生のフォローアップ体制

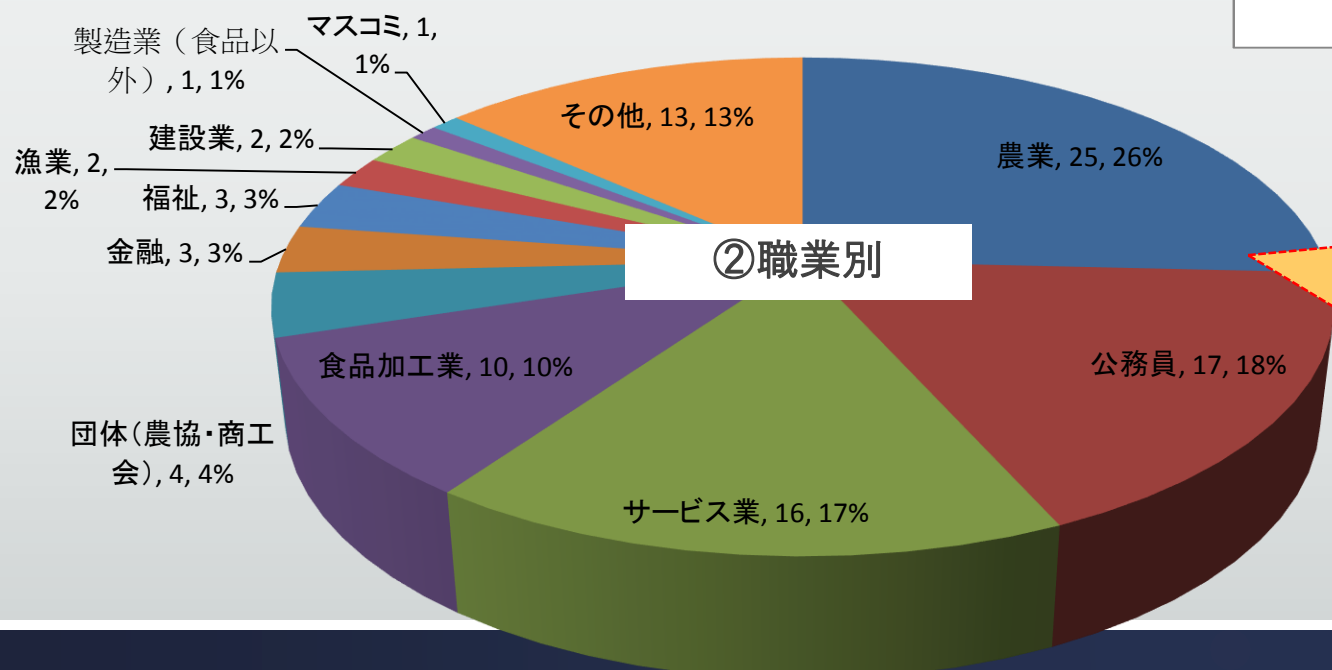
- ①研究員担当制
(課題研究・プレゼン指導、FB)
- ②FD会議の定期的開催
(出欠・提出物管理、事業化・商品化の進捗)
- ③「塾生会」、「同窓会」の組織化
(交流会、勉強会)
- ④NPO法人の設立(2013年4月)
(イベント参加、地域貢献)

※入塾時点の年齢、職種で作成

①性別・年齢別



受講生（97名）※4期生までの内訳



「塾生会」NPO法人の
ネットワークを活かした新事業・新商品開発に期待

●成果報告会（プレゼンの様子）



商品開発・事業化の実績

「オホーツクものづくり・ビジネス地域創成塾」

新事業・新商品開発→12事業化、45商品化(2015年3月時点)



試食会やイベントへの出品
テスト販売、モニタリング調査

「事業化・商品化推進タスクフォース委員会」で商品化が有望であるかどうかを検討。

融資を必要とする際には、金融機関を含めた「目利き委員会」を組織。



展示会での試食評価

地元向けの販路開拓

(株)東京農大バイオインダストリー
のアンテナショップ、道の駅などを通じた販売

都市部、首都圏、海外向けの販路拡大

- ①北海道どさんこプラザ（札幌・東京・大阪・名古屋）へのチャレンジショップ
- ②世田谷キャンパス「食と農」の博物館
- ③株式会社neethのチャレンジショップ（札幌）
- ④首都圏のマッチングイベント（FOODEX JAPAN、アグリビジネス創出フェア、東京ビジネスサミット、「食」の大商談会など）と地域マッチングイベント（空飛ぶ6次化大作戦、地域を彩る食物語、流水祭りなど）への出展
- ⑤海外向けの事業展開（「FOOD ACTION NIPPON」に開発商品が選定）



有楽町「どさんこプラザ」のチャレンジショップで販売中の「しじ美チーズ醤油漬」

オホーツクの地域資源を活用した新商品 「じゃがいもスイートポテト」(1期生)

小清水町役場に勤務する受講生が、小清水町産の「じゃがいも」を用いて3年前から商品開発に着手し、2011年6月から販売開始（10月まで）。



「道の駅」はなやか小清水
で販売中（150円/個）。
一日150個、土日限定。
正午で売り切れるほどの
人気商品！！



受講生間による連携の成果

うどん店「喜多夢楽(きたむら)」を開業(1期生)



障がい者支援に取り組む受講生が、2011年7月から網走市呼人に開業。
道産小麦100%の自家製麺とオホーツク産のホタテ、エビ、玉ねぎ、ながいもなどを使った「オホーツクかき揚げうどん」(830円)をはじめ、多彩なメニューが人気を呼んでいる。

自家産玉ねぎをたっぷり使った手づくり肉まんを開発 イベントでも人気上昇中「玉ちゃんまん」(1期生)

2012年10月から自店舗
(ファーマーズキッチン)
でも販売中!!

営道産小麦、受講生仲間の豚肉等を使用



開発した修了生



地元イベントでも評判の味 1個150円

知床の「農」×「漁」のコラボレーションにこだわった中華まん 「知床チップ饅」(第5期生):(有)マルミヤ大宮商店



自社店舗販売と都内販売にむけて
冷凍商品開発中

オホーツクの素材にこだわった本格肉まん
「中華料理 天山」(第6期生)

清里町産きたほなみ
100%使用

天山特製 肉まん
1個200円



イベントや店舗で販売！！

大空町東藻琴の乳原料を使ったチーズの開発

「しじ美チーズ醤油漬、ほたてスモークチーズ」(1期生、4期生)

さけるチーズに常呂産の
乾燥ホタテ貝柱を練り込
んだ「ほたてスモーク
チーズ」380円

大空町で開発された「し
じ美醤油」に漬けた
「しじ美チーズ醤油漬」
380円



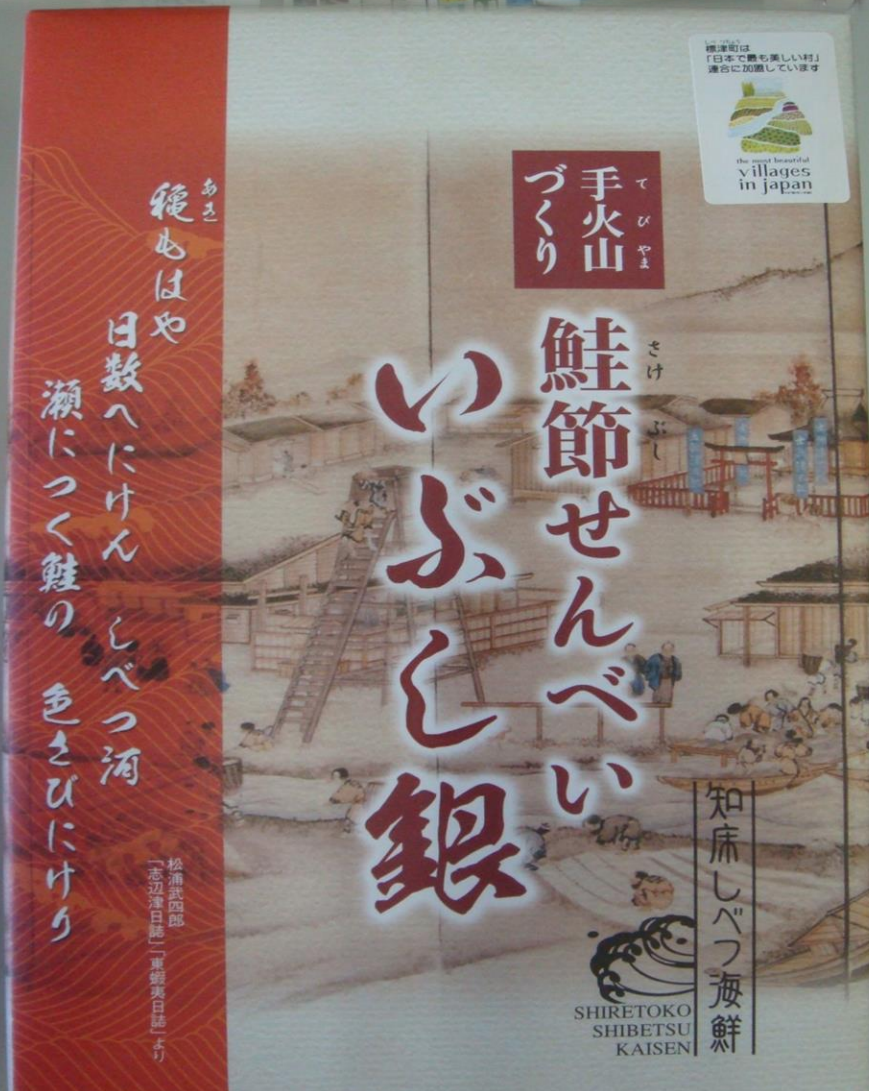
ひがしもこと乳酪館に務める修了生が開発



乳酪館の製造施設

標津町産「鮭節」をつかった薄焼きせんべいを開発

「標津町産業クラスター創造研究会」(1期生)



サクサクした軽い食感で、
ほのかな甘味に鮭ぶしの
香りが漂います。

標津町内を
中心に販売中
1箱(16枚入り) 630円



江戸末期の標津番屋屏風絵をデザイン

受講生がオリジナルメニューを提案

「abashiri天都山アンテナカフェ」(1期生)



この看板が目印！！



名物の「でんぷりん」
でん粉でつくったプリン風お菓子

道産野菜を使ったヘルシーなお菓子を開発 「株式会社き・きコーポレーション」(1期生)

2011年7月に札幌市中央区
北4条西16丁目にオープン!!
営業時間10:00~19:00
定休日：日曜



人気の「玄米クッキー」「ヘルシーフォン」



店内の様子

北海道・オホーツクの素材にこだわった オホーツクベーグル(3期生、5期生)

営業日: 火～土曜日
営業時間: 10:00～14:30
定休日: 日・月曜日



店内の様子

北海道産の小麦粉、甜菜からとれた砂糖を使用したベーグル・パン
(牛乳・卵・バター未使用)

オホーツク会社訪問

市内で唯一、紋別産の牛乳を販売する「みるとんはうす」



オホーツクファーム喜多牧場

(紋別)



喜多俊晴社長

〒099-5353 紋別市上渚滑町
上東198 ☎099-3897・3950
3897・3950 資本金300万円 従業員9人

「みるとんはうす」の営業時間は、午前10時～午後5時30分。水曜定休。だ」と次の世代に伝えたい」と話す。

自家製牛乳加工し販売

0頭の乳牛を飼育する酪農家の傍ら、地元産の食を提供している。もともと興部町で酪農を営んでいたが、1964年に紋別市上渚滑町に移転。89年に喜

ながら、各農家が生産する牛乳は全て乳業会社に出荷し、バターなどに加工されるため、紋別産の牛乳を販売する場所がなかった。乳製品や肉など地元産を

今年5月に紋別初の牧場直営店「みるとんはうす」を開業した。搾乳施設を改修した店内で、牛乳やチーズ、ソフトクリームと、豚や牛の肉を販売。70人(78)から農場を受け継ぎ、2008年に株式会社化した。昔の農場は近所の人が牛乳や卵を買いに行く場所だった。それと同じように、地域と牧場が交流できる場にした」と喜多社長。基幹産業の一つであり、12年からは搾乳に適さなくなった乳牛の食用肉も生産してきた。紋別市では、酪農が基幹産業の一つであり、知ってもらい、販売する場所をつくりたい」と直営店を開業した。「みるとんはうす」で販売するのは、豚や牛のロースなどそれぞれの部位の肉のほか、ハンバーグやハムなどの加工品も扱う。乳製品では、モッツアレラチーズやストリングチーズも自社で製造し、砂糖を加えた自家製牛乳だけで造ったソフトクリームも味わえる。現在は商品販売がメインだが、訪れた人がくつろぐ客席もあるのだ。今後、軽食も扱う予定。喜多社長は「ただ生産するだけではなく、食の魅力を発信すること、地元になうまい物があるんだ」と次の世代に伝えたい」と話す。

紋別市（上渚滑）の大規模酪農経営が加工・販売（第1期生）

牛の初乳を飲んで育った豚の肉から
チャーシュー等を開発「上しょこつ豚」



乳製品加工施設（牛乳、チーズ）、肉加工施設を設置し、
直営店「みるとんはうす」を開業



第27回 東京ビジネス・サミット 2013 (2013.9.20)

ビジネスコンテスト・食部門で優秀賞受賞！！ (第4期生)



ミラノ万博の
出展アイテムに選定

「農」×「食」×「美」によるComfy Agrilife

(心地良いアグリな生活) の提案「THE BEST MUMMY」(第4期生)

2013年5月に札幌市中央区にオープン！！



poroco 11月号 表紙



2013.05.27
グッチーの今日ドキッ! 生中継



全国版専門誌
cafe&restaurant 12月号

知床のこだわり玉ねぎを使った「レトルトカレー」「ドレッシング」 「中村農園」(第5期生)



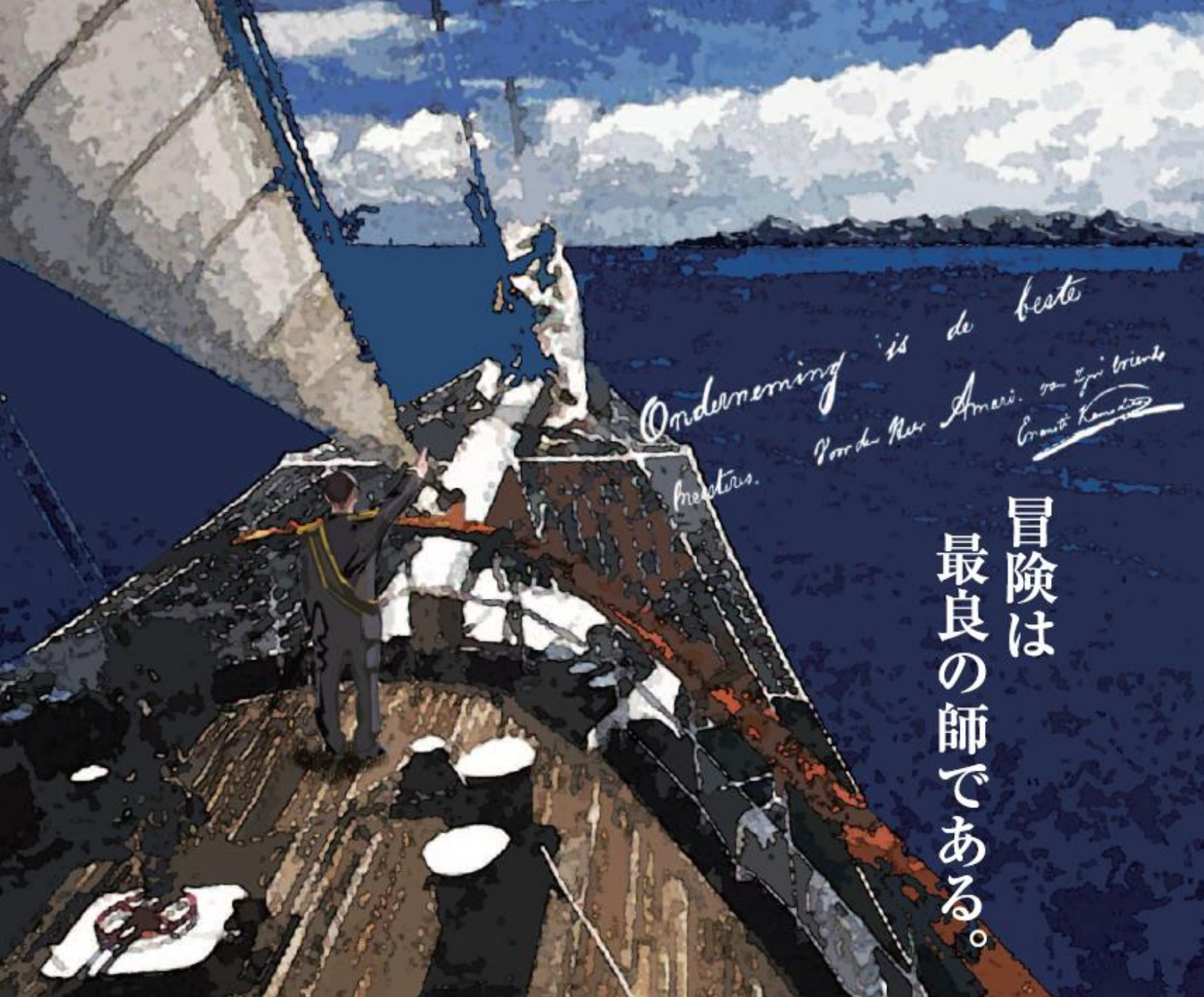
OEMで商品化！！
ギフト商材でインターネット等
で販売



「農」×「漁」のコラボレーションにこだわったシーフードグラタン 「丸喜北日本物流株式会社」(第5期生)



三越本店にてギフト商品として展開！！



冒険は
最良の師である。



これからも東京農業大
学生物産業学部は地域
再生、地域創生、地域
活性化にチャレンジし
ていきます！！