

北海道学生研究会SCAN

六次産業化からみる 北海道の可能性

～地産地消を狙った日本酒～

2014年12月13日
札幌大学 武者ゼミ

本日の流れ

- 1、研究の背景
- 2、農業の現状
- 3、道内産の日本酒
- 4、六次産業化について
- 5、考察・まとめ

研究の背景

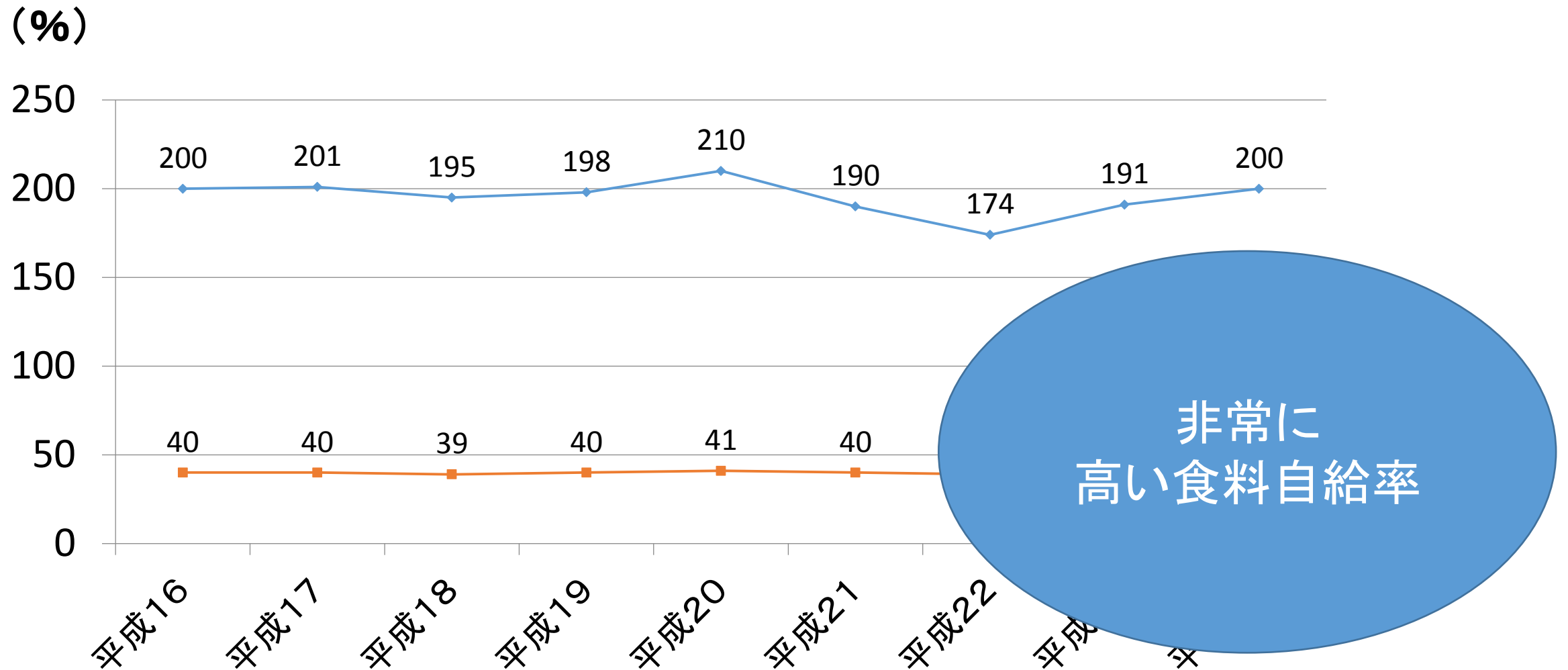
北海道の豊富な農産物の生産

北海道内の消費量とのギャップ

道内の消費につながっていない？

付加価値を高めるには・・・？

北海道の食料自給率(カロリーベース)



(出所)「農林水産省平成24年度都道府県別食料自給率の推移」

平成24年度の米の生産量

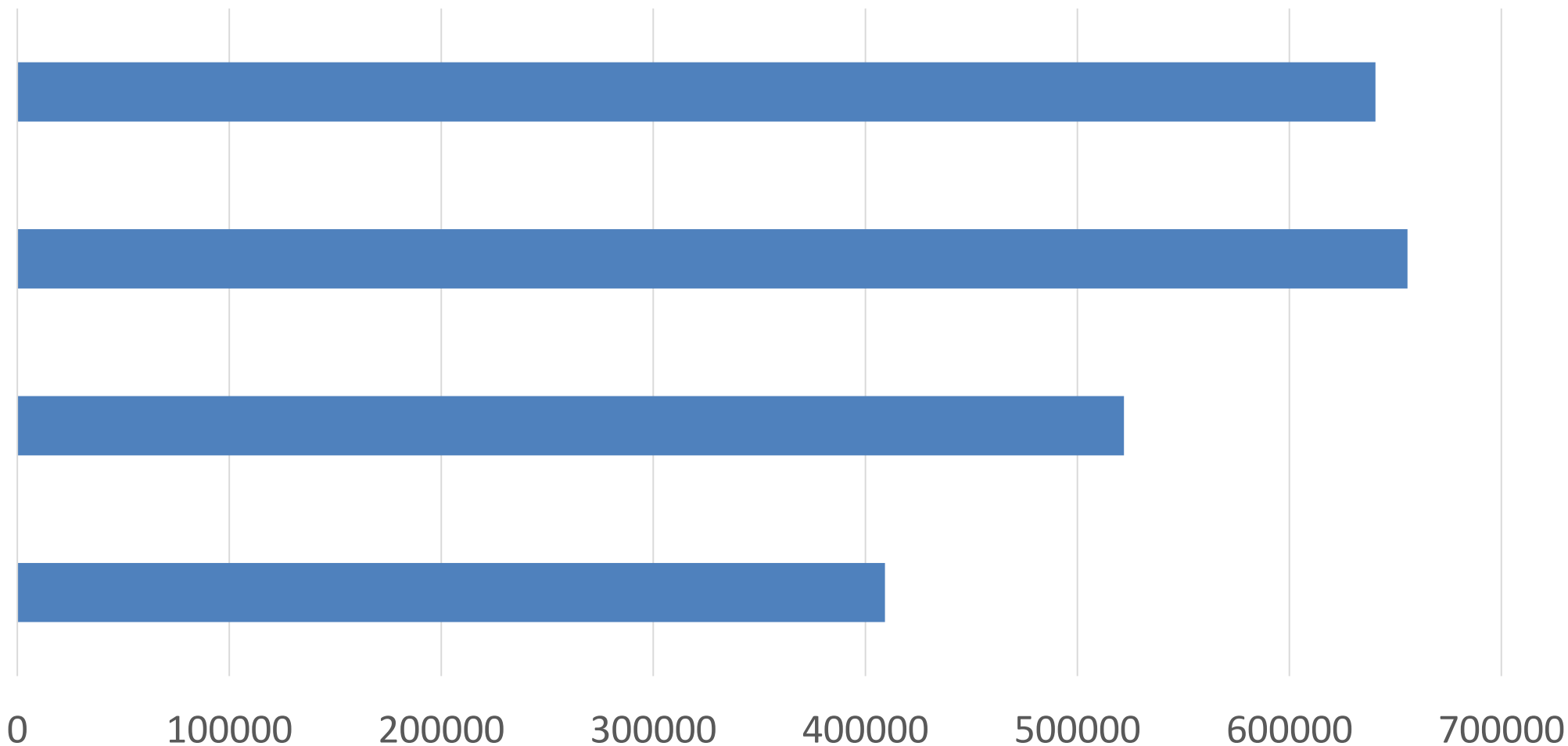
単位(t)

北海道

新潟

秋田

茨城



■ 米の生産量

出所(農林水産省「24年産水陸稲の時期別作柄及び収穫量」)

米が原料の製品

- 食品

レトルトなどの米類、ポン菓子、お米アイス 餅、おはぎ、せんべい、玄米フレーク etc...

- 飲料

日本酒、焼酎、甘酒 etc...

- その他

米ぬか(ぬか漬けなど)、みりん、米酢、米味噌、油



日本酒に着目

日本酒はお好きですか??

日本酒ができるまで

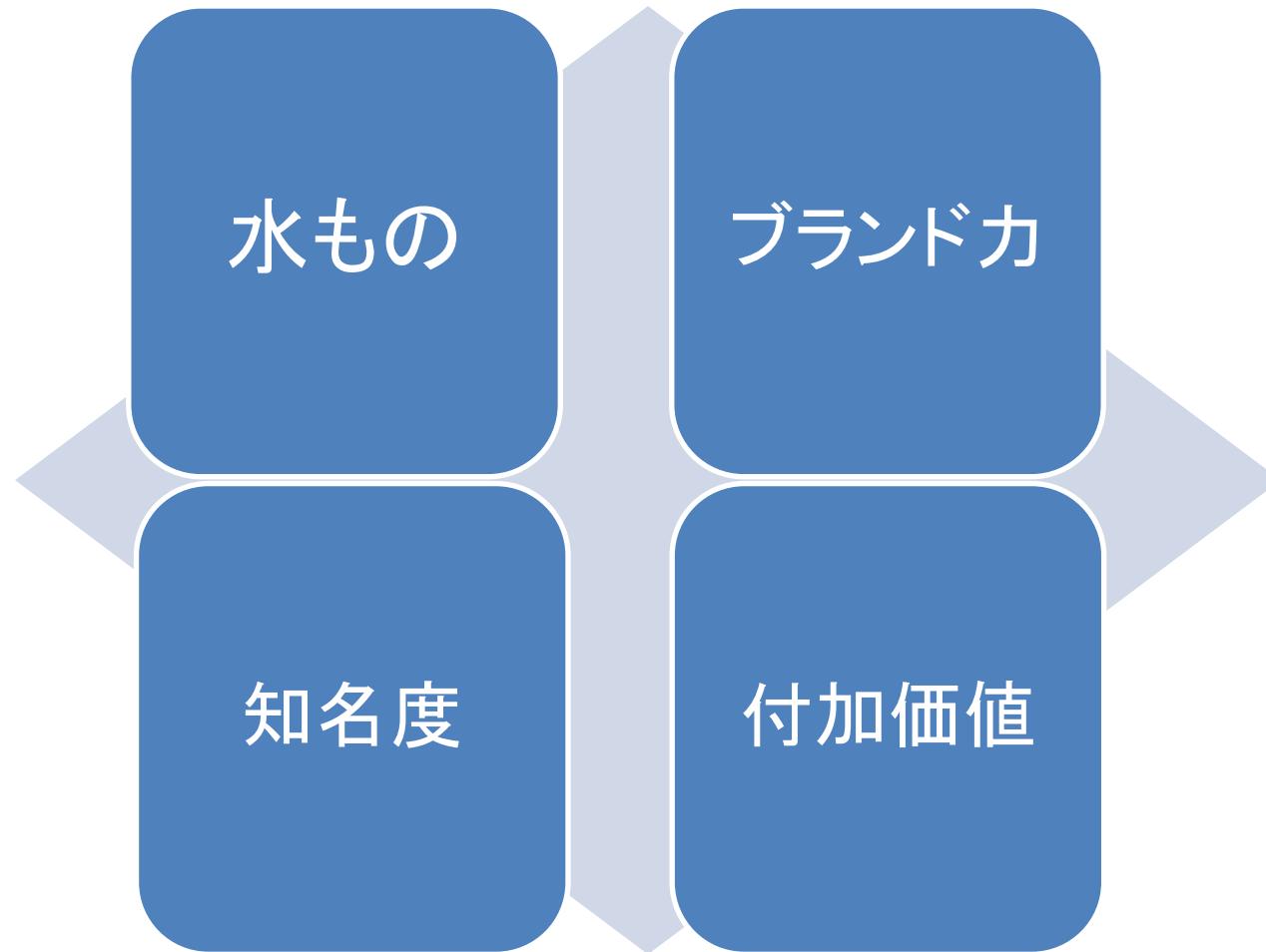
日本酒は、米のデンプンを麹で糖化させ、酵母の力でアルコール発酵させたものです。



- 1 精米 玄米の外側を削り取る。通常 70% 以下、純米酒や吟醸酒は 60% 以下。
- 2 洗米・浸漬 ぬかやゴミなどを取り除くため米を洗って、水に漬ける。
- 3 蒸す 水分を含んだ米を甑（こしき）に入れ、蒸気で蒸す。
- 4 麹づくり 蒸し米に種麹をふりかけ、しばらく寝かせる。
- 5 酒母づくり 麹によって糖化した蒸し米に酵母菌を加え、酒母をつくる。
- 6 仕込み 酒母に麹、蒸し米、水を加え、もろみをつくる。
- 7 発酵 タンクに入れアルコール発酵を進める。このときに大事なのが温度管理。
- 8 搾り もろみを搾り、清酒と粕に分離する。
- 9 濾過・火入れ 搾った酒を濾過し、発酵がこれ以上進まないように加熱する。
- 10 熟成 酒甕で熟成させ、酒質の安定を図る。

日本酒は
材料品質や水
が大切

お酒などの飲料

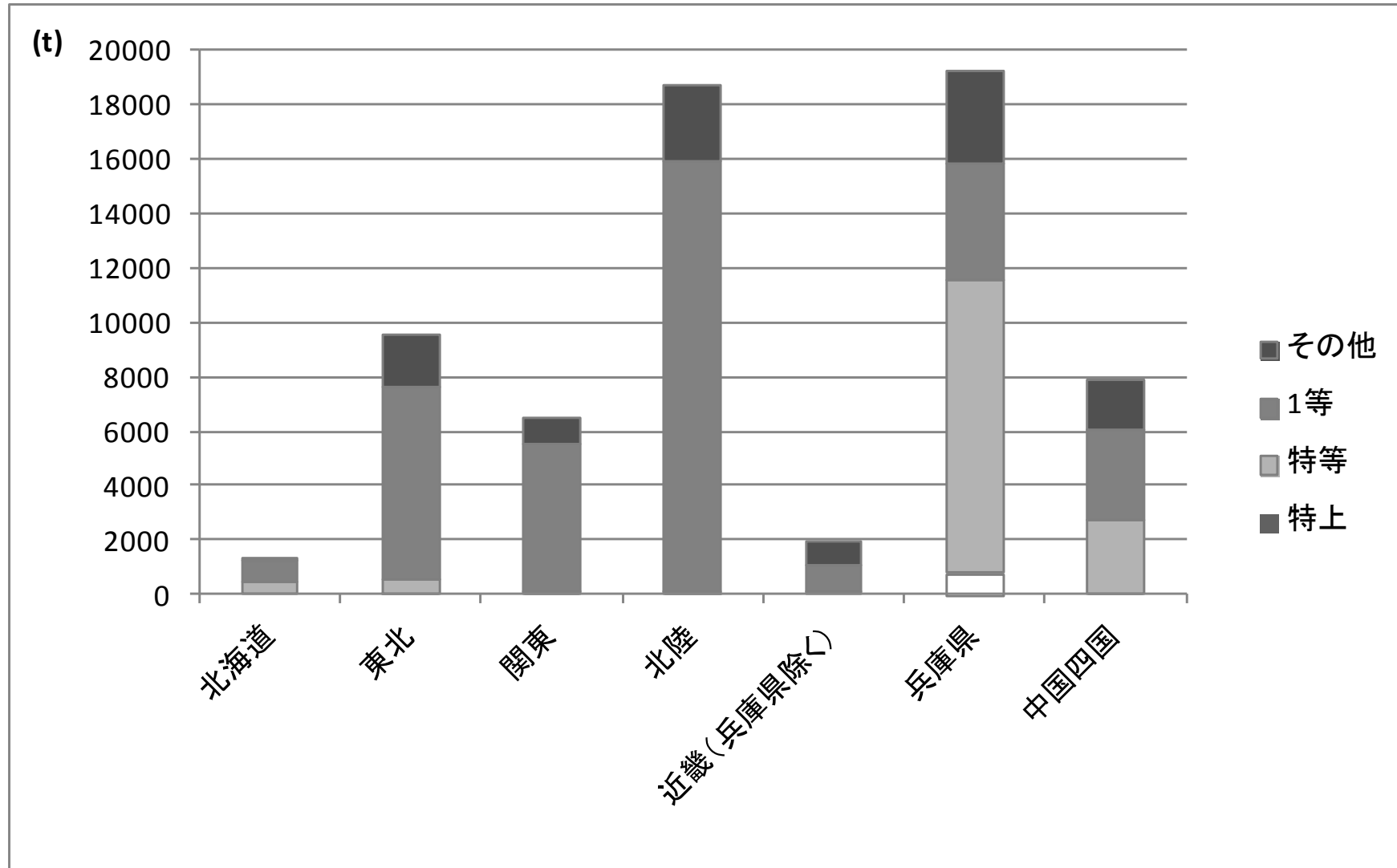


食用米と醸造用米

- ・醸造に使用されるコメは醸造好適米と呼ばれ、一般の食用米とは区別されている。
- ・北海道ではあまり生産されていなかった歴史がある。

食用米	酒造好適米
粒が小さい	粒が大きい
穂が短い	穂が長い

酒造好適米の都道府県別生産量



出所：農林水産省「H24年米穀の農産物検査結果」

酒造好適米と北海道

○北海道の酒造好適米

初雫(はつしずく)

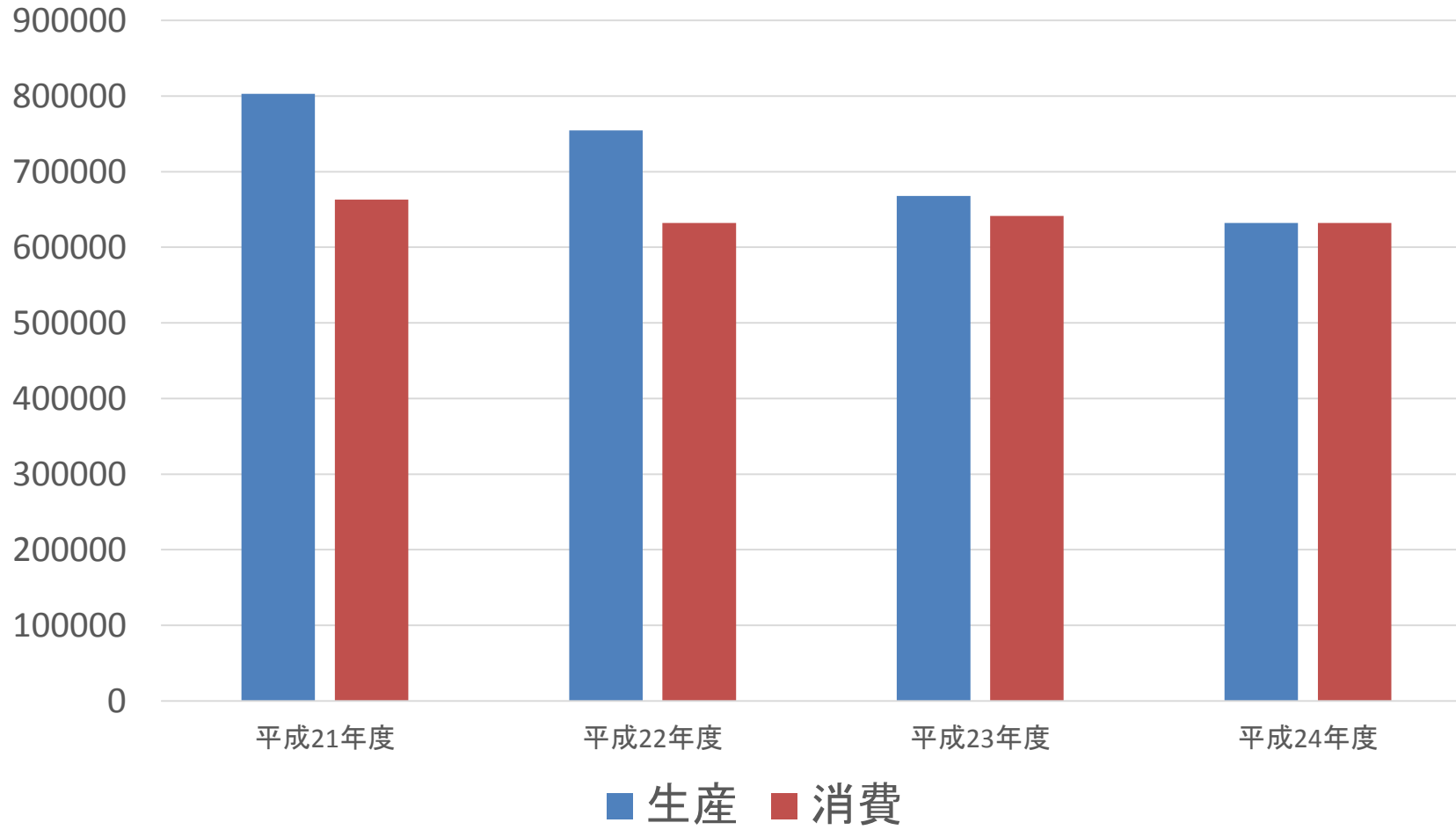
彗星(すいせい)

吟風(ぎんぷう)

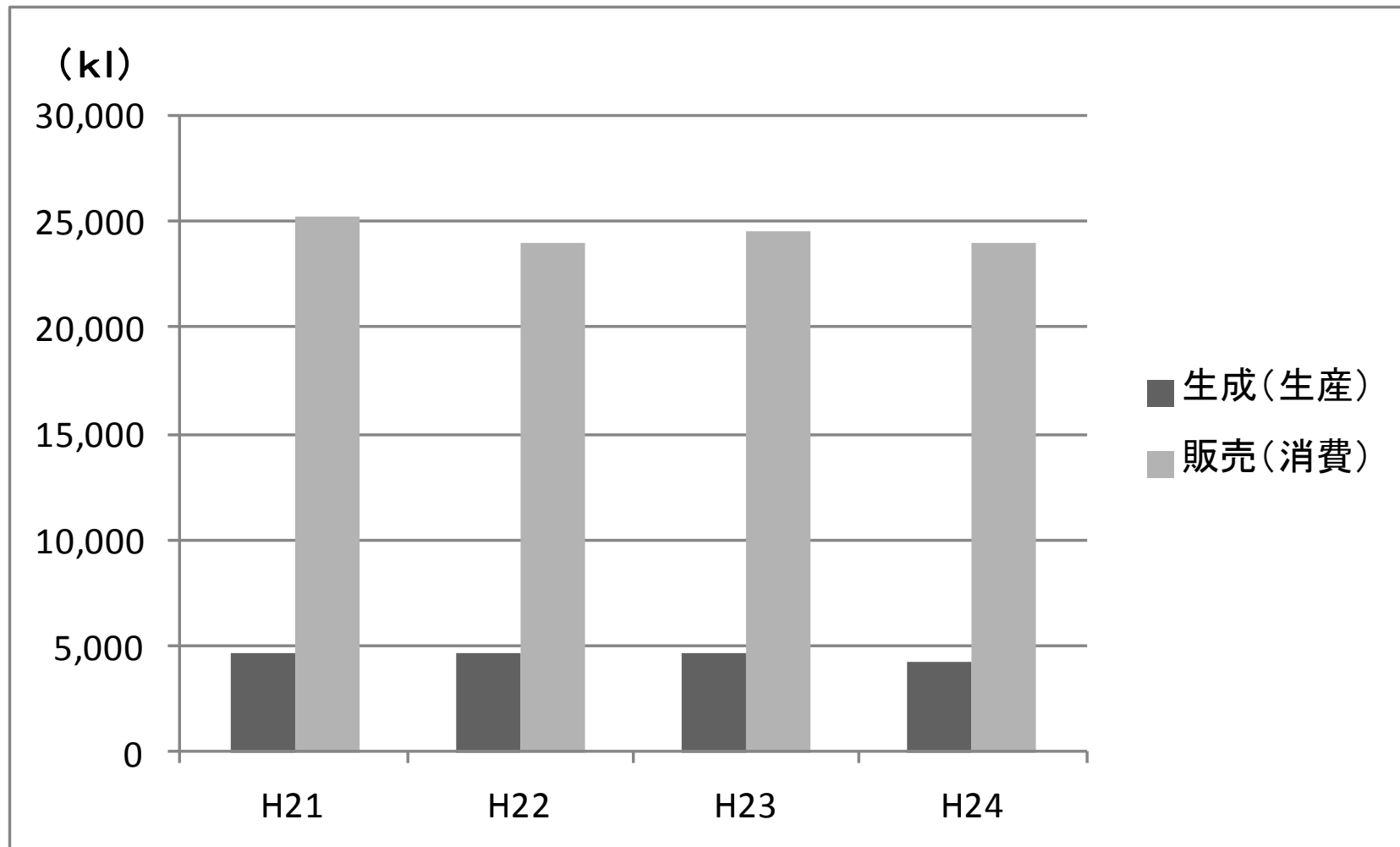
きたしずく

品種改良による
品質の向上への
期待大

全国の清酒の生産量と消費量

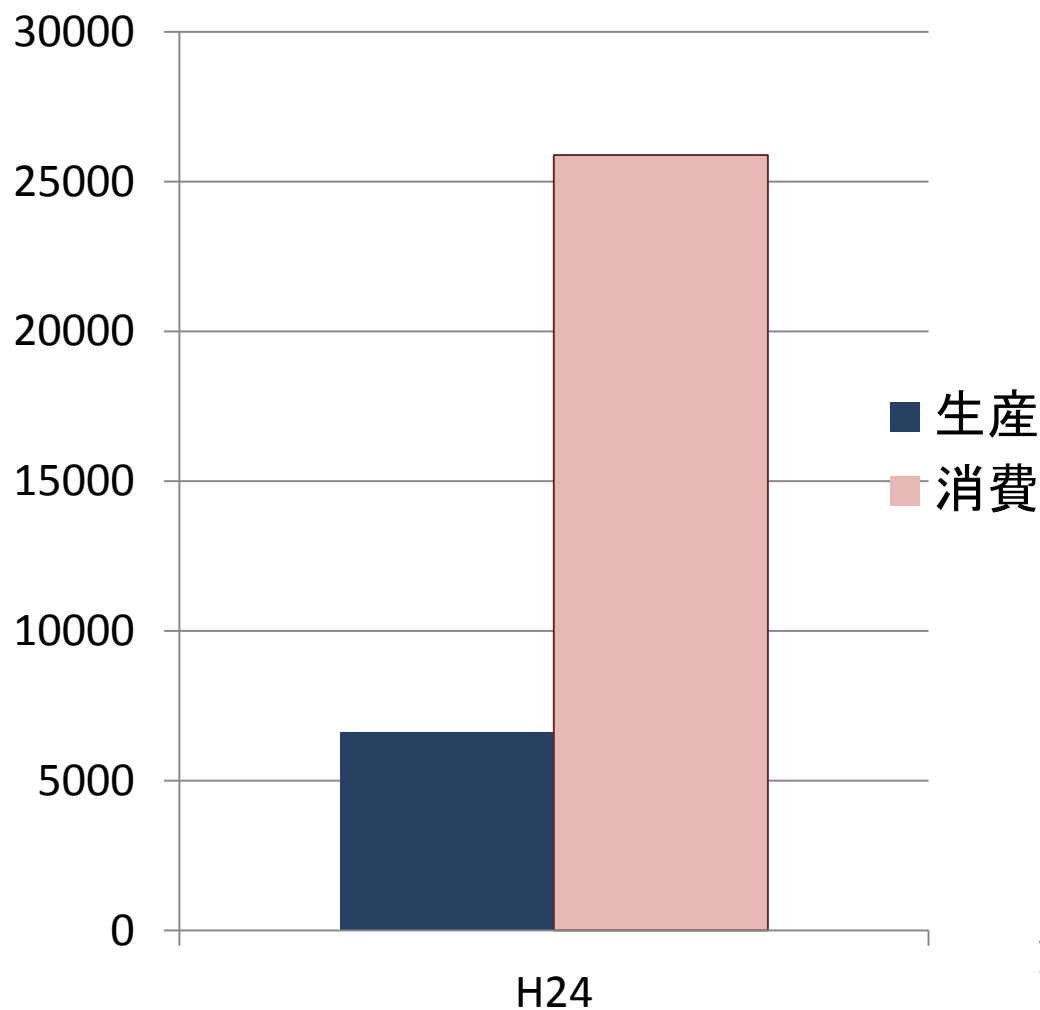


道内ではさらに生産量を大幅に上回る販売



出所: 国税庁ホームページ

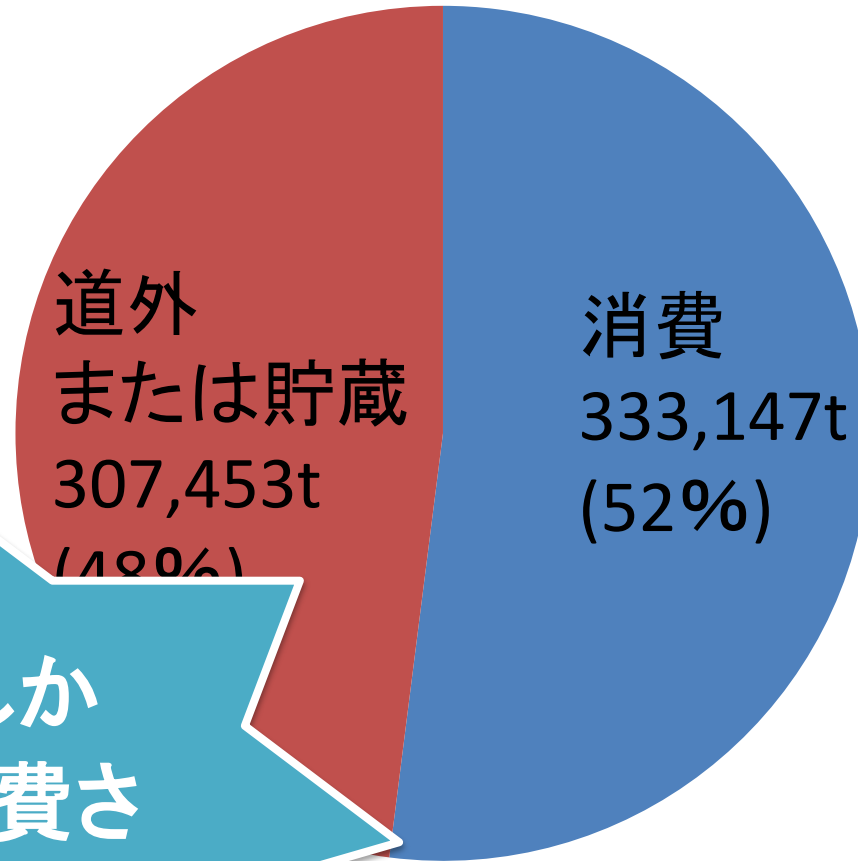
道内ではさらに生産量を大幅に上回る販売



その差
約4倍

総生産6632kl/総消費25,882kl

北海道米の北海道内消費率



- 消費
- 道外または貯蔵

総数640.600t

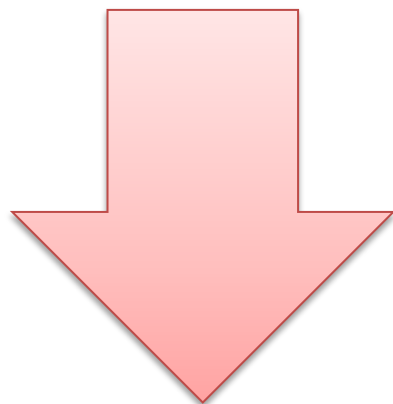
約半分しか
道内で消費さ
れていない

以上の情報より分かること

- 1、北海道の食料自給率は約200%
- 2、北海道米の道内消費が生産の1/2にとどまる
→酒造好適米への転作？
- 3、北海道内清酒の消費と生産バランス
消費：生産＝4：1

道産の日本酒
作成を提案

この状況を解決する策



六次産業化

六次産業化とは

ひとまとめに！！

生産

加工

販売

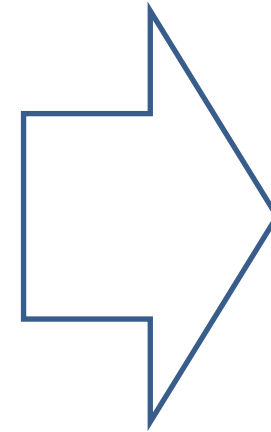
一次

+

二次

+

三次



六次産業化

六次化によるメリット

1. 第一次産業生産者の『収入が安定する』
2. 地元の雇用の拡大
3. 地産によるブランド化の付加価値増
4. 地消による地域経済の向上

地産地消

花畑牧場の例



余市で六次化を進めるワイナリーの例



Occi Gabi

六次化の壁

一次製品の産出

土地の確保

工場

販売

店舗

広告

資金面で
推進が難しい

六次化を支援する「サブファンド」

農林漁業成長産業化支援機構

六次化の推進による産業競争力の向上や雇用創出などによる地域の活性化を目的とする。

条件をすべて満たせば出資などの支援を受けることができる。

○出資例

団体名	サブファンド	出資金額
株式会社ひこま豚(北海道)	北洋6次産業化応援ファンド 投資事業有限責任組合	300万円
株式会社OcciGabi Winery	北洋6次産業化応援ファンド(適用第一号) 投資事業有限責任組合	8090万円

道産日本酒の六次産業化による経済影響の可能性

- ・まず北海道内での酒造好適米の生産が増加し、より北海道経済に利益をもたらす。道産日本酒の付加価値を高め、真の意味での六次化が可能。
- ・道産日本酒のブランド力が向上し、地産地消がおこなわれ、道外からの移入コストが減少し、多くの利益率が企業にもたらされる。
- ・六次産業化による新規雇用の増加や失業率の低下。さらに北海道に優秀な人材をとどめられる。
- ・道産ブランドが増えることで北海道の価値の上昇。
- ・観光客の増加

etc....

六次産業を推進するには??

補助金や信用保証の制度を広く告知し、強化すること。

六次産業のデメリットである初期投資を補助金等で補えることはあまり知られていない。

生産者ではなく経営者へ。

より多くの生産者の意識を生産だけでなく経営へ向けてもらい、経営者として六次産業化に取り組んでもらえるようことが必要

つまり六次産業化の特性、メリットを
生産者を含め広く浸透させること。

最後に

- 六次産業化が全国規模で進んでいけば、生産の少ない品目(日本酒など)などは見直される。
- 高い食糧自給率を生かし、道産の食品等の消費によって地産地消も進む。
- 食料品の宝庫である北海道経済も六次化を進めることで、今後さらなる活性化を続けることが出来る。

7、参考文献・サイト

- 6次産業化ポータルサイト 第6チャンネル<http://6-ch.jp/siru.html>
- 農林水産省ホームページ<http://www.maff.go.jp/>
- 北海道財務局ホームページ<http://hokkaido.mof.go.jp/>
- 北海道酒造組合ホームページ<http://www.hokkaido-sake.or.jp/>
- 花畑牧場<http://www.hanabatakebokujo.com/>
- OcciGabiホームページ<http://www.occigabi.net/>