

農産加工クラスター(米農家からメーカーへ)

～株式会社六星の取組み～

1 株式会社六星の概要

石川県白山市に工場を置く株式会社六星は昭和 52 年にレタス栽培農家 5 戸からスタートし、任意組織「中奥六星生産組合」を立ち上げたのが始まりである。2 年後の昭和 54 年にレタス栽培の近代化を図ることを目的に「農事組合法人六星生産組合」を設立、その後レタスだけでなく農産物加工品（かきもち、餅）の製造販売をするようになった。

平成元年に有限会社六星生産組合に改組し、農産加工場から企業として活動を本格化するために組織を一新した。この頃から米の差別化や食味向上を考えた農産物の生産方法を模索するようになり現在に至っている。

そして、昨年（平成 19 年）株式会社に改組し、経営の安定化を目指して、経営者も若返った。



写真 1 株式会社六星の外観

1.1. 農家から企業（萌芽期）への取組み

（株）六星の歴史をみると継続的な改善の連続であることがわかる。当時の経営者であった北村歩氏の開発に対する厳しさを、農家から企業へと脱皮するために何が必要であるか考え続けるエネルギーが変化を後押ししてきたのは間違いない。食品企業として重要な衛生管理を含めた品質に対する理解は、農家とは思えないような感性を持ち合わせていた。農産加工場としては珍しいオゾン殺菌装置やエアシャワーを入れており、他の農産加工業者が見学によく来たそうである。

品質管理の重要性をよく理解していたからだったのは間違いなく、その指導として外部の衛生管理の専門家に毎月指導を依頼していた。

また、後継者の育成も良く考えていたようで平成 5 年にはインターネットによる会社情報を開示したり、首都圏等からの農業関係に興味ある若者を体験実習させるなど農業に関心を持つ若者の取り込みを積極的に行ってきた。その結果、県外からの採用者も多く、後継者不在で悩む他の生産者から見ると不思議でならなかったようである。

1.2. 商品開発への取組み

（株）六星における商品開発の変遷を見ると農家から食品企業に変化してきたことがよくわかる。

当初はレタスやトマト、米といった農産物の生産拡大・販売を進めると同時に、従業員の冬場の仕事を作り出すために始めた「かきもち」「餅」が評判を呼び、売り上げを順調に伸ばすことができた。特に餅の原料である餅米は自分たちが納得して作る餅米であることもあって、品質の上では非常においしい餅米が出来上がった。ライスセンターなどを自分達で管理できることもあり、それがおいしい餅作りにつながったのは言うまでもない。また、（株）六星の餅は他社の餅より高めであるが、おいしいという付加価値が安売りの餅と対抗できるだけの力を持っていたことになる。事実、株式会社六星の餅をまねたものは出てきたが、餅の売り上げは落ちなかった。

表 1 商品開発の変遷

年	
昭和 52 年	中奥六星生産組合（任意組織）設立 レタス栽培、水稻栽培
54 年	農事組合法人六星生産組合設立
55 年	トマト栽培
57 年	かきもち製造
59 年	餅製造
平成 元年	有限会社六星生産組合設立
4 年	高付加価値米（六星米）栽培
7 年	ライスセンター建設
8 年	食品工場と直売所建設
11 年	高付加価値野菜（六星の野菜）販売
14 年	エコ農産物生産者認定
15 年	漬物製造、餅菓子製造
16 年	和菓子製造
18 年	直営店建設
19 年	株式会社六星に改組
	30 周年記念行事開催

本来、かきもちや餅は農産物の一次加工品ということもあり、保健所の営業許可が必要のない業種でもある。しかし、将来のことを考えて他のメーカーに対抗できるだけの施設にしたことが、あとで菓子製造業へと展開する時にわりと容易に対応できたとのことであった。

2 開発の取組み

農産物の販売から加工品、そして菓子、漬物の製造へと加工度を上げて付加価値をつけてきたが、製造のための大きな設備投資が必要というのではなくできることから少しずつ開発商品を広げていった。しかし、工場を新設したり、設備を導入する場合、県や国および農業関係機関からの融資や補助金をうまく活用できたことは特筆すべき点ではないだろうか。



写真2 株式会社六星のブランド餅（豆板餅）

2.1. クラスタ

(株) 六星は栽培技術や衛生管理技術向上のためのクラスタ化を進め、その後独自で市場開拓と事業拡大を行ってきたようである。

2.2. 品質管理のためのクラスタ

餅の市場が伸びると共に広域流通に耐えるだけの品質保持が要求されるようになってきた。しかし、品質管理は化学や生物の知識が必要となるため、農家の延長線でなんとかするというものではなかった。そこで、高品質化に向けた取組みに大学や農業専門機関との連携をとるようになっていった。品質面の課題解決のためのクラスタは表1のようになっている。

表1 餅加工と品質管理のためのクラスタ

組織（機関）	役割
石川県立大学	微生物制御技術
株式会社ディエムエル	HACCP システム導入
石川県農業総合研究センター	栽培技術指導
石川県農林総合事務所農業振興部	農産物加工技術指導

3 新たな市場（マーケット）開拓

更なる事業展開として販売店の拡大化がある。自社農産物加工品を中心とした品揃えにも限界があるため、外部コンサルタントの指導により、全国の商品を取扱う戦略にでている。また、ドレッシングやアイスクリームなど自社の野菜をベースに付加価値商品を OEM 化し六星ブランドとして販売する取組みも始まった。

この延長線上には六星ブランドの商品を全国展開することがあるように見受けられ今後が期待される。



写真3 株式会社六星の店舗

4 メーカーとしての課題

生産者からスタートした株式会社六星は、その強みを生かしたメーカーとして成長し、さらに OEM 生産による品揃えを行うなど食品企業として総合力を付ける戦略をとっているように見受けられる。ここまで来るのに 30 年間という歳月をかけたことになるが、生産者組合から企業に成長するためには、しっかりとインフラの整備と人材育成が必要であると判断し、十分時間をかけてきたようである。

農業法人での経営者の交代が難しいといわれているが、(株) 六星の新社長は農業とは異なる分野の出身であり、市場開拓のセンスを持ち合わせていることで新しい時代に対応できる組織になったのではないだろうか。

今後は事業拡大に伴う新たなハードルを大学などと連携をとりながらどこまで伸ばせるかが課題となる。

(文：有限会社食品環境研究センター 新蔵 登喜男)

*社団法人食品需給研究センター 客員研究員