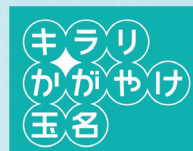


ふるさと 玉名市の今

Vol.7



6次化でキラリ
かがやけ玉名人



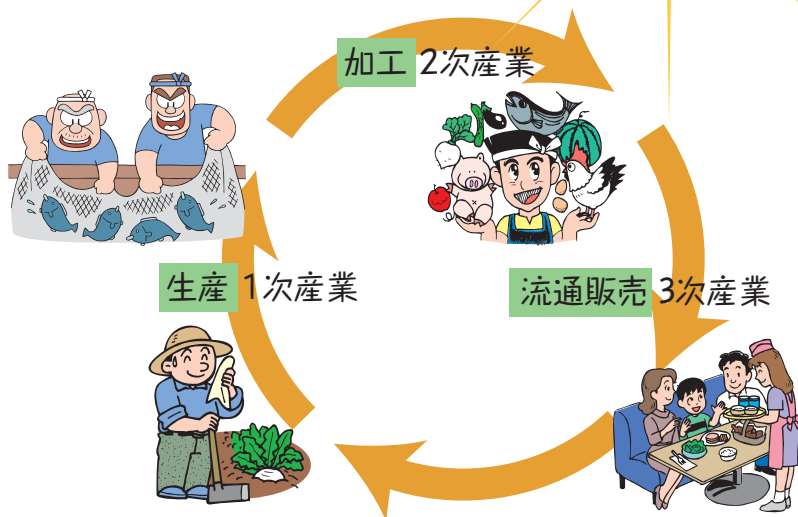
玉名のうまいもん
自信もってお届けします



6次化でキラリかがやけ玉名人

6次産業化とは

「6次産業化」とは、1次産業者（農林水産業者）が地域資源を活かして、2次産業（加工）から3次産業（販売・流通・交流・観光）などを総合的に展開し、付加価値の高い商品やサービスを創出する新しい産業です。



6次産業化を応援！

玉名市の6次産業化を活性化させるために

交流会の開催

6次産業化を目指す1次産業者を始め、様々な事業展開を考えている2次3次産業事業者を対象に交流会を開催しています。6次産業にかかわる「講演会」や「試作品評価会」などを開催し、事業者間による情報交換を行っています。

勉強会の開催

1次産業者を対象として、6次産業化にかかわる商品開発、各種申請、販路開拓などについて、専門の講師を招いて勉強会を開催しています。

事業者説明会の開催

6次産業者を対象として、定期的に催事イベントや商談会の情報提供等についての説明会を開催しています。

補助金制度

玉名市内の農林水産物を活かして、6次産業化を目指す事業者へ補助金を交付しています。

このように、玉名市では、6次産業化に取り組む事業者をサポートし、活性化を目指しています。

6次産業化の流れ

- 1 新商品開発発案
- 2 市場調査、各種セミナー参加
- 3 試作品作り
- 4 試食（飲）、試験販売による市場調査
- 5 パッケージデザイン開発
- 6 加工場整備、各種申請
- 7 商談会、販売、販路開拓

6次産業 現場の声

みかんの産地ならではの味を伝えたくて

「やつぱり、私自身がみかんに育ててもらったようなものですから。みかんをどうにかしたいと思っていました」と農業法人「明るい農村天水」の代表、嘉永湯世さんはみかんへの思いを熱く語ります。

同法人がある玉名市天水町は、山あい一面にみかん畑が広がり、数ある熊本みかんの中でも人気の産地。日当たりのよい斜面に植えられた天水みかんには、有明海からの潮風がコクと糖度をフラスしてくれます。

この地区での栽培の歴史は古く、江戸時代から。かの明治の文豪「夏目漱石」も名作「草枕」に、みかん畑の情景を残しているほどです。その後、戦後の高度成長期には「黄色いダイヤ」と呼ばれるなど、みかんは栽培のピークを迎えるようになりました。しかし、他の柑橘類の輸入自由化などから、昭和50年頃には値段が下落し、消費も低迷するようでした。

でも、「こんなに美味しい天水のみかんもっとみんなに食べて欲しい」との思いは、嘉永さんの頭から離れません。嘉永さんは、農業法人として、製品開発、直売所やレストランなどを手掛けるなかで、「いつかはみかんの加工品を」と思い続けていました。

そんなある日、嘉永さんは、みかんをドライフルーツにすることを思い立ちます。「天日乾燥するだけでは、この製品は出来ないですよ。満足いく製品になるまで、そりゃあ何回も試作品を作りました」。そうやって開発された「みかんチップス」は、パリッとした食感と口の中に広がるみかんの香りによって、同法人最大のヒット商品になりました。

嘉永さんは、「日本全国に玉名天水のみかんを届けたい」と、その夢に向かって走り続けます。

農業法人

明るい農村天水

代表 嘉永湯世さん



農業法人 明るい農村天水
〒861-5403 熊本県玉名市天水町田見2850-1
TEL・FAX 0968-82-3366
HP <http://www.akaruinouson.co.jp>

(有)蘇鉄園芸

代表 蘇鉄国光さん

薫さん



トマト職人がつくる、円満・円熟トマト

海から生まれたまち横島町でトマト筋33年の蘇鉄国光さん。干拓地ならではのミネラル豊富な土壌で、桃太郎プレミアムという品種を栽培しています。

は、たつぷり完熟したものを使用。「トマトならではの味を消さないよう、丁寧に加工しています」と薫さん。

この品種、グルタミン酸の含有量が高いため、うまみと甘みが強いのが特徴です。さらに、糖度が通常の4〜5度に対して7〜8度あり、まさにスーパートマト。研究熱心な国光さんは、土づくりから作付方法まで試行錯誤を繰り返しながらもっと美味しいトマトを食べてもらいたいと、今でも奮闘中です。

ところで、蘇鉄園芸の製品名には、すべて円の文字が付きます。「通常の大きいトマトは丸トマトといいますよね。丸＝円。円というのは『丸く行く』というように理想的な形だと思えます。円は私たちの社名みたいなものですから」と語る国光さん。

しかし、どんなに手をかけたトマトでも、規格外になってしまつものがあります。そこで、妻の薫さんが「このまま廃棄されるのは忍びない」と取り組み始めたのがピューレやジュースなどの加工品づくりでした。

すてきな笑顔の蘇鉄ご夫妻。そんな円熟で円満な二人が生み出すトマト加工品を味わってみませんか。

通常のトマトは、輸送を考えて熟れる前に収穫しなければなりません。加工品に

(有)蘇鉄園芸
〒865-0072
熊本県玉名市横島町横島10207
TEL・FAX 0968-84-2887
HP <http://www.k-tomato.jp/>

玉名市おすすめの6次産業品

玉名の6次産業品をお取り寄せしてみませんか? **玉名市6次産業推奨品** で検索!!



推奨品は、
このラベルが目印!



玉名市では、6次産業品の中でも、加工品コンクール、販売体制の充実、地域イメージなどの表現力などを考慮して「玉名市6次産業推奨品」を認定しています。

ぜひ、「たまなのうまかもん」を味わってみてください!!

問い合わせ先 玉名観光協会「観光ほっとプラザ“たまララ”」まで
〒865-0006 熊本県玉名市両迫間308(新玉名駅内)
TEL 0968-57-9663 FAX 0968-73-3803
HP <http://www.tamalala.jp/>

玉名市「ふるさと納税」のご案内

きらり輝く玉名市を目指して、玉名市では「ふるさと玉名」を応援してくださる方を募集しています。

「ふるさと納税」とは、現在お住まいの自治体へ納税されている個人住民税及び所得税の一部を、応援したい自治体へ寄附というかたちで納税できる制度です。一定の限度額内で寄附をされると、最低2千円の自己負担額を除いた金額が住民税と所得税から控除されます。寄附金控除は毎年受けることができ、この制度を活用することで継続して「ふるさと玉名」を応援することができるのです。

詳しくは、玉名市役所総務部財政課
(TEL0968-75-1112)まで
お問い合わせください。



タマにゃん

玉名市へ1万円以上の寄附をされた方には、玉名市の「6次産業推奨品」の中から3品程度お送りいたします。※内容は、時期により変わることがあります。

市長のあいさつ



玉名市長
高崎 哲哉

今回は、玉名市の6次産業をご紹介させていただきます。

平成26年度、本市の農林水産物を活かした6次産品推奨品制度を開始し、現在17商品を認証しており、目標20品目を目指し、さらなる6次産品の周知及びマーケット拡大、ブランド化を推進していきます。

さて、昨年末には、玉名市の顔となる新庁舎が、市民会館北側に完成し新年から業務を開始しております。すべての人が利用しやすい庁舎を基本として、バリアフリーやユニバーサルデザインを推進しており、高齢者の人、障害がある人としてお子さんをお連れの人にも安心していただけるものと思います。

本年は、旧玉名市、旧岱明町、旧横島町、旧天水町が合併し10周年の節目の年となります。節目の年が更なる飛躍の年となるよう「市民が輝き、都市が輝き、夢がひろがる玉名」の実現に向け、取り組んでまいります。