




北海道のもち米生産農家さんが6次産業化に成功 ～もち米加工品が人気です～		取組開始時期	平成6年 (会社設立)	取組の カテゴリ	地域活性化
--------------------------------------	--	---------------	----------------	---------------------	-------

1. 団体名	レオン自動機株式会社	2. 連携先の 団体	株式会社もち米の里 ふうれん特産館・名寄市・国土交通省
---------------	------------	-----------------------	-----------------------------

3. 取組 目的	1次産業者である農業従事者が、生産品の特性に合わせた加工品を作り販売する。 新たな産業が生まれることにより雇用が創出され、地域活性化が図れる。	4. 関連する ゴール	  
---------------------	--	------------------------	---

5. 取組詳細（取組内容の詳細及び取組によって得られた成果、今後の方向性等）

7人の米作農家が集まり、もち製品の加工に挑戦しはじめ、平成6年には組織を法人化しました。工場、店舗、レストランを併設する「特産館」を平成13年3月にオープンしました。平成20年には隣接する道の駅「もち米の里☆なよろ」が完成。



道の駅は名寄産もち米を使ったソフト大福など地元特産のもち米を使った商品が豊富にそろっていることなどが評価され、平成21年「北海道じゃらん」の「道の駅」満足度ランキングで総合2位となったほか、平成24年の「北海道じゃらん」の道内の「行ってよかった道の駅ランキング」で1位となっている。



名寄産のもち米は柔らかく、冷めても固くなりにくいのが特徴です。そのもち米を使用した餅生地で餡を包みます。難しい包み作業は機械で行われるため、均一でかつ衛生的に包むことができます。その後冷凍庫で急速冷凍し、ソフト大福を完成させます。

特産物を活かした加工食品作りのサポートができます

取組のポイント（3つの視点）

地方創生SDGsの視点

- 農業従事者が集まり会社を運営している。
- 6次産業化で新たな産業を生み出し雇用を創出する。
- 生産品を加工し販売することで収益を上げる。
- 名産品が生まれ来客も増え地域活性化につながる。

ステークホルダーとの連携

- 株式会社もち米の里ふうれん特産館・・・もち米農家さんが経営する会社。実施主体者
- 名寄市・・・道の駅「もち米の里☆なよろ」
- 国土交通省・・・道の駅

モデル性・波及性

全国的に農村が衰退していく中、地方の産業振興や地域活性化への取り組みの一つとして6次産業化が注目されている。風連地区のもち米の特徴である「固くなりにくさ」に着想しソフト大福を作るなど、地産の特性を活かした製品作りは他地域のモデルとなる。

