

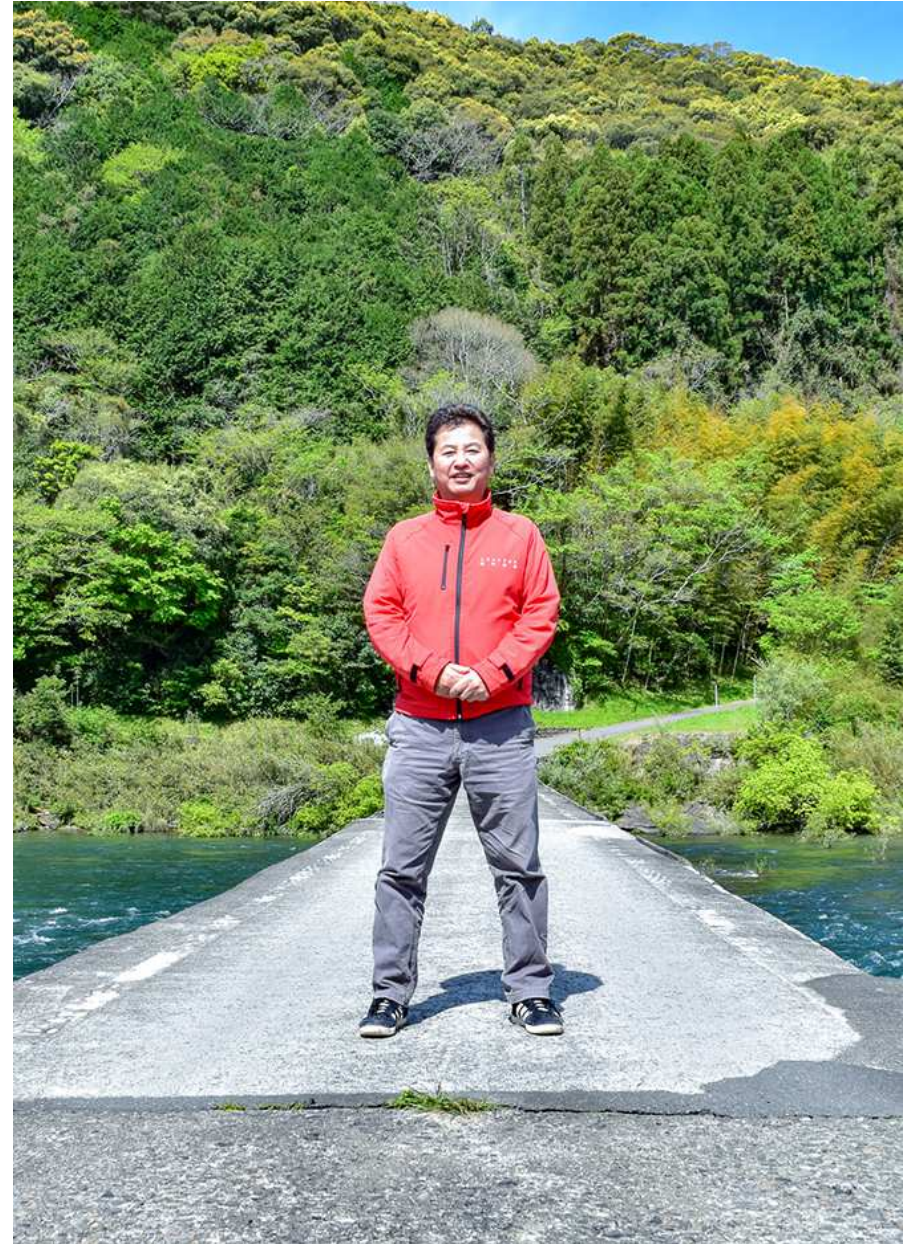
第12回地域産業支援プログラム表彰事業
(イノベーションネットアワード2023)

全国イノベーション推進機関ネットワーク
堀場雅夫賞

四万十川に負担をかけない ものづくり

畦地 履正
あぜちりしょう

地域発着型産業を目指し、地元根差した地域商社の活動を展開。自社工場で製造する栗や芋のお菓子を全国に発送しています。「しまんと地栗」のブランド化をはじめ、四万十の産業・暮らし・風景が100年後も残るよう、次世代に向けた地域産業の仕組みづくりにも挑戦しています。



【畦地 履正 略歴】 1964年/高知県 旧十和村生まれ（現：高知県高岡郡四万十町）

- 1983年 高知県立東高等学校卒業 ...同年通信関連企業に就職
- 1987年 十川農協（現高知はた農協）に就職
- 1994年 株式会社四万十ドラマに就職
- 1996年 会員制度「RIVER」設立 ...「四万十川を中心に豊かさとは何か」を考えるネットワーク
- 1997年 「水」の本出版 ...本質とは何かを「水」を通して考える本
- 1998年 通信販売スタート ...四万十川流域産物を全国販売開始
- 2001年 「しまんと緑茶」発売 ...広井茶生産組合と開発した初のタイアップ商品
- 2005年 市町村合併に伴い完全民営化 ...地元住民が株主となり完全民営化
- 2007年 四万十町が建設した道の駅「四万十とおわ」を指定管理者として運営スタート
- 2010年 加工部門をスタート ...四万十の栗やお茶を使ったスイーツ製造を開始
- 2014年 shimantoおちゃくりcafé建設 ...カフェと加工場の運営をスタート
- 2018年 道の駅「四万十とおわ」を指定管理業務終了
- 2020年 通販サイト「SHIMANTO ZIGURIストア」スタート
- 2021年 自社工場「SHIMANTO ZIGURI工場」落成

【主な受賞歴】

- 2007年 ✦高知県「高知県地場産業大賞」大賞受賞（地域おこしでは初めての受賞）
✦農林水産省「立ち上がる農山漁村」認定
- 2008年 ✦経済産業省「ソーシャルビジネス55選」認定
✦第1回地域再生大賞 優秀賞受賞
- 2009年 ✦高知県おいしい風土こうち特別賞受賞
- 2010年 ✦総務省「地域づくり総務大臣表彰」優秀賞受賞
- 2013年 ✦経済産業省「がんばる中小企業・小規模事業社300社」受賞
- 2017年 ✦経済産業省「地域未来牽引企業」認定
- 2022年 ✦しまんと地栗モンブラン 日本ギフト大賞 高知賞受賞
✦ディスカバー農山漁村（むら）の宝 優秀賞受賞



株式会社 四万十ドラマの取り組み

四万十川方式 「地元発着型」産業づくり

地域資源に光をあて、新たな価値を生み出す仕組みは、やがて四万十の風景を守り育てる事へと繋がります。私達は自分たちのココロザシを持って、環境・産業・ネットワークを循環させます。四万十川の自然環境を保全しながら「地元発着型」の産業づくりに取り組んでいます。



四万十川に負担をかけないものづくり

📍 一次産業

栗・芋・茶など四万十川流域の生産者・事業者と連携し、安心・安全な原料の確保と産地づくりを行っています。



🏭 二次産業

自社工場で添加物をできるだけ使用せず、素材の味を活かしたこだわりの商品づくりを行っています。



📦 三次産業

サステナビリティな取り組みや商品の背景に共感していただける取引先様と連携し、地域商社ならではの販路拡大を目指しています。



🗨️ 一次産業 [生産=見つける、育てる] 🍷

しまんと流域農業organic

主な地域産業の栗・芋・茶のオーガニック化を目指すとともに、耕作放棄地や遊休農地を復活させ、四万十川流域の土地に合わせた化学肥料や農薬に頼らない「自分たちで決める農業」を目指すプロジェクトです。

生産者と共に目差す後世へ繋ぐ産業づくり

四万十川流域の栗・芋生産者と連携し、栽培技術の向上や安定した原料供給を行いながら自分たちで栽培基準を決める農業の仕組みを作ります。



しまんと地栗のプレミアム「特選栗」

四万十川流域で栽培される栗「しまんと地栗」。その中でも農薬・化学肥料を使用せず、剪定方法など特定の栽培基準で作られた栗を「特選栗」として付加価値をつけ、生産者の栽培意欲を高めています。



耕作放棄地等を活用した栗の植樹活動

生産者の高齢化で管理が行き届かなくなった栗園を復活させるため、遊休農地や耕作放棄地を活用し、四万十川流域に栗の木を植樹しています。栗の木オーナー制度を導入し、視察等も受け入れています。



🌀 二次産業 [加工 = 作る、つなげる]

自社工場 しまんと地栗工場

高知県版HACCAPで認証する最上級の第3ステージを取得し、製造・加工・包装・発送までを一貫して自社で行っております。



素材の味を活かした「こだわり製法」

「しまんと地栗」や「人参芋」など素材の風味を活かしたお菓子づくりをしています。できるだけ添加物を使用せず、地域や国産のものを積極的に使うなど原材料にもこだわります。

徹底した品質管理と社員教育

管理体制・作業効率等の見直しや、定期的な専門家による工場内の視察を行い、徹底した品質管理に取り組んでいます。

四万十川方式の製法

地元の素材を使い、添加物をできるだけ使用せず安心安全な製法でつくる製法を「四万十川方式」と呼び、私たちはこれを守っていきます。



高知県版HACCAP…平成28年に策定された高知県食品総合衛生管理認証制度で、HACCPに基づき国際的な食品安全の基準(GMaP)に近づけた、第1～3ステージの基準を設けて認証する制度です。

いも焼き菓子
ひがしやま。
10,000枚
/日量



焼きモンブラン
5,000個
/日量



☐ 三次産業 [販売 = 売る、広める]

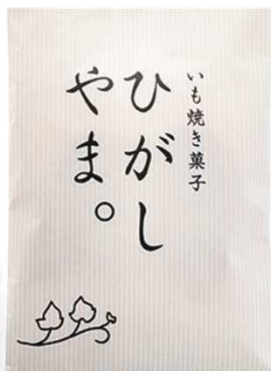
地域商社ならではのブランド展開

流通に乗りやすい常温商品の開発に力を入れ、通販サイトを活用した全国への販売や、県内外の百貨店様や生協様などとの取引を拡大しています。



SHIMANTO
ZIGURI
しまんと地栗

2015年発売
累計販売枚数
100万枚



いも焼き菓子 ひがしやま。

高知県で昔から干し芋の原料とされ親しまれている「人参芋」を使用し、バターと国産砂糖、白あんを加えもちりと焼き上げました。

2021年発売
累計販売枚数
50万枚

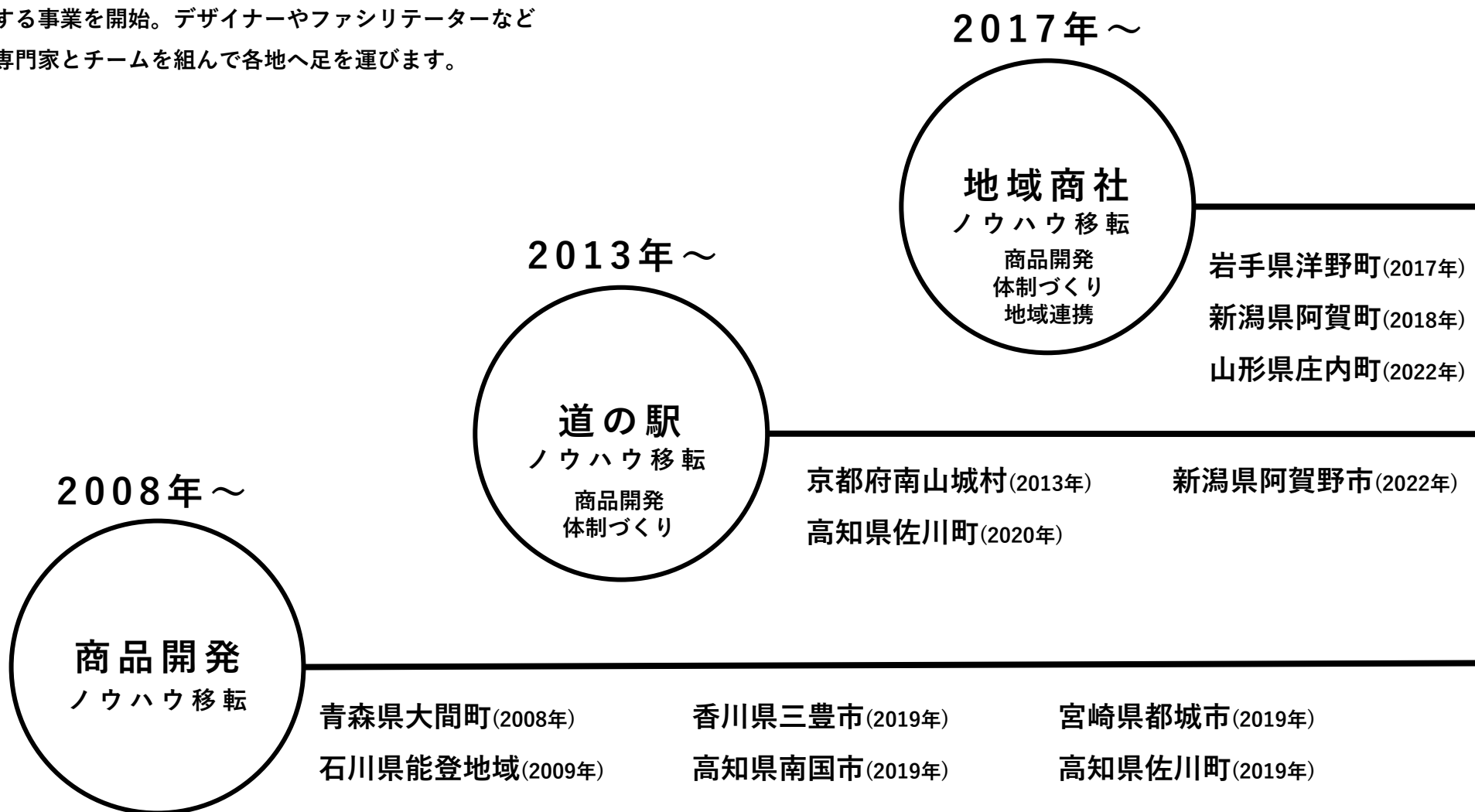


焼きモンブラン・焼きいもモンブラン

サクサクのサブレ生地にモンブランクリームを一つ一つ手しぼりした常温で食べられるモンブラン。焼きいもモンブランには人参芋を使用しています。

ノウハウ移転事業

自社で得た経験を活かして県外各地にノウハウを移転する事業を開始。デザイナーやファシリテーターなど専門家とチームを組んで各地へ足を運びます。

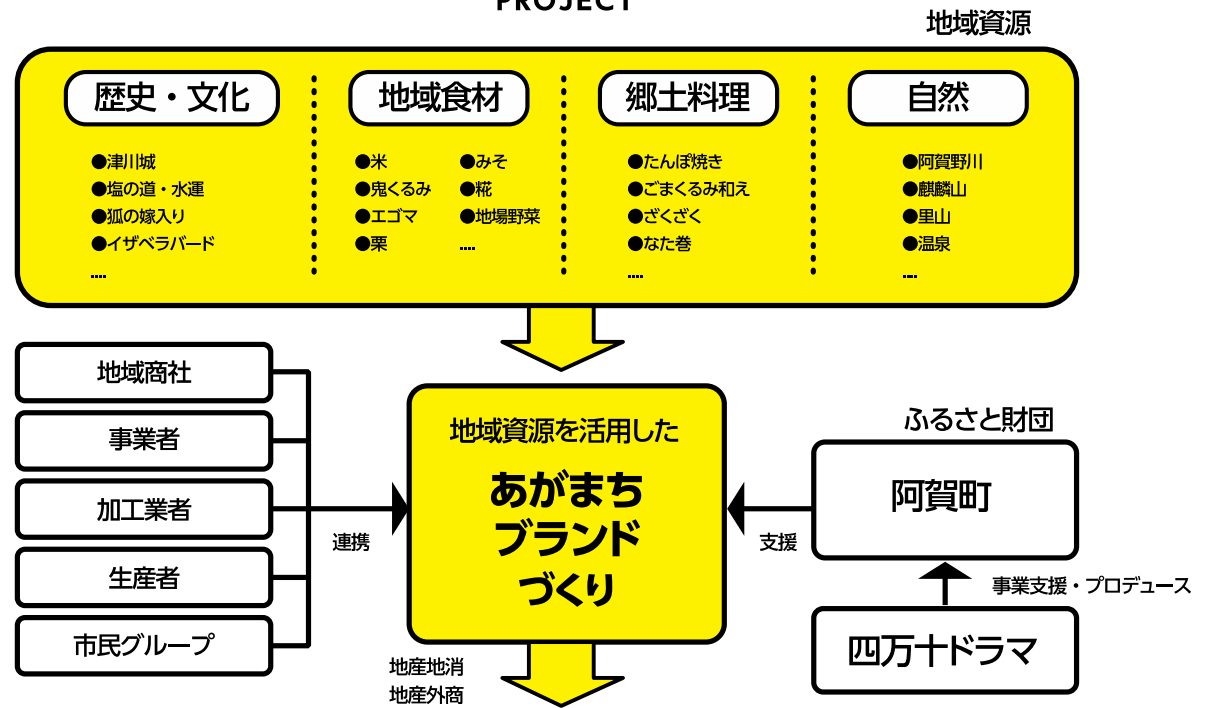


ノウハウ移転事業の具体的な事例1

【新潟県阿賀町】

もりあがろうPROJECT

地域資源を活用した
あがまちブランドづくり



地場産業を、観光を、地域経済を
もりあげる！



ノウハウ移転事業の 具体的な事例 2

【宮崎県都城市】

都城もえ産品

都城の言葉「百会（もえ）」を
活用したブランドづくり



「もえ」の心で、ものづくり
私たちが暮らす宮崎県都城市には、「もえ」という言葉があります。
この地域の方言で「寄り合い」や「集まり」を意味するものです。
もえて百人もの大勢の人に会うという意味から、
「百会（もえ）」と字を当てる人も。
自然豊かなこの地で採れた農林畜産物や、伝統の技、食文化を活かし、
皆様に喜んでもらえるものをお届けしたいと、
生産者をはじめ、地域の人たちが集まって、
「いいもの・うまいもの」づくりに取り組みました。
都城の恵みを受けた素材、そして人の和から生まれた、
「もえ産品」をぜひお楽しみください。



都城もえ産品

みやこのじょう生まれの
いいもの・うまいもの



都城もえ産品



ノウハウ移転事業の 具体的な事例 3

【山形県庄内町】

亀のおにぎり プロジェクト

地域資源である「米」を活用した
庄内町ブランドづくり



ブランドづくり事業の構想図

