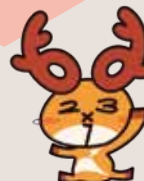






こだわりの有機米を使用した、あくまきや、米粉のお菓子などを販売しています。

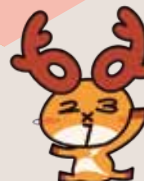
〔さわだ農園〕
(出水市)





愛情を込めて育てた自社ブランド「小田牛」を加工し、海外への販売にも力を入れています。

〔小田畜産〕
(南さつま市)



自社栽培の米を使った「あまざけ」や、フリーズドライに加工した「食べるあまざけ」を販売しています。

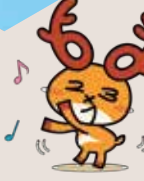
〔猩々農園〕
(伊佐市)






糖度が高く、皮ごと食べられる「完熟きんかん黄金丸」を加工したジャムやシロップを販売しています。

〔清木場果樹園〕
(南さつま市)



野菜の有機栽培に取り組み、にんじんジュースやドレッシング、弁当・惣菜などを加工販売しています。

〔そのやま農園〕
(鹿児島市)





1 次産業
〔生産〕

2 次産業
〔加工〕

3 次産業
〔流通・販売〕

= 6 次産業化



6次産業化とは、農林漁業者が生産(1次産業)だけでなく、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも主体的・総合的に関わり、経営の多角化を進めることで、農林水産物の付加価値を高め、農林漁業者の所得向上や雇用確保を目指す取り組みです。1次、2次、3次のそれぞれの数字を掛け合わせると「6」になることから、6次産業化と呼ばれています。

農林水産物の加工のほか、直売所、観光農園、農家民泊、農家レストランも6次産業化の取り組みです。

@KAGOSHIMA

次産業化最前線



鹿児島県6次産業化PRキャラクター「ろくじか」

かごしまの食・6次産業化商品をもっと知りたい! 購入したい!



詳しくはコチラ(かごしまの食ウェブサイト)▶

6次産業化についてもっと知りたい!



詳しくはコチラ(県HP)▶