

## 行天 友紀 さん (48)

## 経営概要

- ◆ 地 域 北斗市
- ◆ 栽培品目 醸造用ぶどう  
(ピノ・ノワール、  
ソーヴィニヨン・ブ  
ランほか 1.3ha)
- ◆ 就農年月 令和5年6月
- ◆ 前 職 ワインバー経営・酒  
類販売業 (現在も兼業)

道南地区  
新規就農者  
紹介就農Q&A - 就農のここ  
ってどうなの? -

Q 就農を考えたきっかけを教えてください。

A 大学生の頃からワインが趣味で、東京でワインバー兼ワインショップを経営していく中で、**自分が栽培したぶどうでワインを作りたい**という夢が少しずつ膨らんでいきました。**新型コロナウイルス感染症の流行により営業を休止した期間を活用し、ぶどう栽培、ワイン醸造について学ぶことを決めました。**長野県のワインアカデミーに1年間通った後、岩見沢市、函館市のワイナリー、醸造用ぶどう農家で経験を積み、北斗市で就農しました。

Q 就農して良かったこと、苦労したこと（していること）を教えてください。

A ●良かったこと  
もともと自然の営みが好きだったので、**日々自然に触れながら仕事ができること**に大きな喜びを感じています。

## ●苦労したこと（していること）

**農業を始める前の環境整備**に苦労しました。北海道は虫や病気、獣害の面で比較的恵まれていると聞いていましたが、実際にはエゾシカやうさぎ、ねずみ、ヒグマなど、想像以上に対策が必要でした。

Q 就農時に利用した制度や支援等があれば教えてください。

A

- ・ 経営発展支援事業（国）
- ・ 事業再構築補助金（国）
- ・ 北斗市の移住支援金
- ・ 北斗市の鳥獣害対策

Q 今後の展望について教えてください。

A 現在は1年目と2年目の木を育てており、本格的な収穫ができるようになるまでには、あと2～3年かかる見込みです。しばらくは**醸造用ぶどうの栽培と、他社への委託によるワイン製造を進め、将来的には自社ワイナリーを設立したい**です。

Q 最後に、就農を目指している皆様へアドバイスををお願いします。

A **自己資金は必須**です。資材や設備、醸造機器の価格は年々上がっているため、余裕を持った資金計画を立てることをおすすめします。