



特集1

6次産業化を進める、地域への新しい風

付加価値の高いマンゴーの6次産業化で地域を牽引 アグリストリームきむら農園（宮崎県児湯郡川南町）

新潟から宮崎へ移住して、
コンサルタントから農家へ転身。
新規就農者だからこそ広がった可能性。



自然エネルギーを創り出す
農業を目指し、宮崎へ移住

2015年6月、食品や飲料品の味を世界的に評価する、ベルギーの「i T Q i（国際味覚審査機構）」の審査会で、宮崎県のマンゴー農家・木村幸司さんが製造するジャム「マンゴーコンフィチュール」が、世界最高の三つ星を獲得した。木村さんが農業を始めたのは2008年のこと。それまでは、妻の和子さんと新潟県に暮らし、建設コンサルタント会社で部長職を務めるサラリーマンだった。

木村さんが農業を意識するようになったのは二度の地震を経験してから。「2004年の新潟県中越地震と2007年の新潟県中越沖地震を経験し、災害地域早期復興のために農山村における自然エネルギーの必要性を感じました。資源作物や残渣物からバイオマス発電に取り組むことで、化石燃料等への依存から脱却を図ることができると私は

考えています。そうして、農家が自分たちでエネルギーを作ることができれば、経費を抑え農作物を作ることができ、利益も出てきます。このことを実証していくために農業を始めようと、付加価値の高いマンゴー栽培が盛んな宮崎県への移住を決めました。そして、こだわりのマンゴーを通年で食卓に届けたいと思い、6次産業化の一環で始めたのが、コンフィチュールの製造でした」と木村さん。

地元の人たちに
認められるようになるまで
言葉でなく行動で示す

木村さんは、大阪で開催された宮崎県移住就農説明会に参加するなどして準備を進め、移住後は、宮崎県内の農業法人で研修生として農業を学び始めた。しかし、翌年に口蹄疫が発症し、研修を継続できなくなった。自ら圃場を持ち、農業を再スタートさせようと農地貸与の交渉



アグリストリームきむら農園のオリジナルブランドのマンゴー「時の雫」。糖度は17度以上、甘みと酸味があり、実はとろけるようなぬめりかさを感ずることができる。市場価格は1個5千〜6千円で、旬は4〜5月。

アグリストリームきむら農園 代表
きむら こうじ
木村 幸司 さん (62)

1954年生まれ、青森県出身。大学を卒業後、建設コンサルタント会社に就職。約30年に渡り、営業、企画部門に勤務したのち、2010年に宮崎県へ移住・就農した。マンゴーハウスは元タミニトマトを作っていた古くて高さの低いハウスを再利用しているので、低木に剪定し、葉が焼けやすい夏場は天井からスプリンクラーで散水、マンゴーの実ができ始めたら何度も方向を変えて吊り直すなど細やかな配慮を施し、ブランドマンゴーを栽培している。





製造過程での一番のポイントは、マンゴーの食感を味わってもらえるよう、実を潰してしまわないようにすること。



解凍したマンゴーをカットして約3kg単位で煮込んでいく。大鍋で一度に大量に煮込むとコストを抑えられるが味が落ちるので、小さな鍋でひとつひとつのマンゴーの状態を見ながら作業を進めている。



宮崎県産の柑橘「へべす」果汁もコンフィチュールの味を調えるポイント。



加工の現場では、木村さんの妻・和子さんが工房長を務め、従業員2名とともにマンゴーコンフィチュールを製造している。

木村さんは新規就農であることについてこう話す。

「農業大学の講習を受けたときに、『地球温暖化で気温が上昇すると、害虫も病害も変化していくことから、農業の方法を考え直さなければならぬ』と言っていました。農業は、年々変化する条件に合わせて、その

農業に必要なのは 柔軟な対応力

2014年には自社農園のマンゴーを「時の雫」と名付け商標登録。直接販売以外に空港ビルでの販売もスタートした。「美味しい」という口コミは徐々に広がり、ついに全国ネットのテレビでも紹介され、大手百貨店のバイヤー、一般の消費者からさらに注目されることとなった。

にあたったが、なかなか応じてくれるところはなかった。ようやく高齢の夫婦が木村さんに1ヘクタールの休耕地を貸与してくれることになり、2010年から木村さんはマンゴーの栽培を始めた。収穫したマンゴーを直売所に持ち込み、無償の試食サービスを2年間、収穫期間中はほぼ毎日行った。商品への強い自信と、熱烈な普及活動は地域の人たちからも認められるようになり、マンゴーの味も評価されるようになった。

木村さんより約20歳下の41歳。黒園の黒木義克さんは、マンゴー栽培歴20年のベテランだが、年齢は木村さんよりも約20歳下の41歳。

「私も木村さんから、農家としての経営の考え方やマンゴーの販売方法、6次産業化などについて、教えてもらうことが多くありました。元コンサルタントなので話が非常にうまく、私のモチベーションが上がりました」

木村さんから師匠を請われた大黒園の黒木義克さんは、マンゴー栽培歴20年のベテランだが、年齢は木村さんよりも約20歳下の41歳。

また、木村さんには、マンゴー栽培の師匠と慕う人がいる。

「このマンゴーは美味しい！」と思った日向市の大黒園の黒木さんを訪ね、マンゴー栽培について様々なことを教わりました。師匠からは、土が一番重要だと教わったので、ハウスの中の土を日向の果樹用の土に入れ替えました。師匠の教えを素直に受け入れ、行動に移すことも大事だと思います。」

都度柔軟な対応が必要です。そういう点では、マンゴーの栽培に苦労するのは長年の経験者も新規就農者の私も同じだろうと思いました。先進的なマンゴー農家では、ここ数年の温度変化に対応して、ハウス内冷房で開花期を調整しており、私のハウスにも冷房を取り入れています。就農時にそうした情報を把握・分析して将来設計をきちんと行えたのは、前職のおかげです。」

と、黒木さん。

木村さんは黒木さんのアドバイスを柔軟に受け入れることで「経験」の部分を補い、黒木さんは木村さんから「新たな知見」を得ることで、2人は切っても切れない関係を築いた。木村さんと黒木さんは共同で、新法人「Bright Color Fruits 事業協同組合」を2016年7月に設立。世界的に有名なパティシエ江森宏之氏を巻き込み、二人が栽培したマンゴーを使ったジェラート「Delice Manguue(デリスマンゴー)」を完成させ、注目を集めている。

木村さんは黒木さんのアドバイスを柔軟に受け入れることで「経験」の部分

木村さん(左)とパティシエの江森さん(中)と大黒園の黒木さん(右)。



木村さん(左)とパティシエの江森さん(中)と大黒園の黒木さん(右)。

木村 幸司さん 6次産業化への道

- 1954年3月
青森県青森市に生まれる
- 1976年4月
コンサルタント会社に就職
- 2008年4月
宮崎県に移住
- 2009年1月
アグリストリームきむら農園起業



- 2010年11月
農業生産開始
- 2013年6月
六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画に申請し認定を受ける
- 2013年7月
アグリストリーム工房開設
- 2013年11月
コンフィチュール新発売
マンゴー他7種類
- 2015年6月
中国・上海 高島屋(百貨店)取扱い



- 2015年6月
iTQi: 国際味覚審査機構(ベルギー王国本部)
マンゴーコンフィチュール:最高賞「三ツ星」受賞



アグリストリーム きむら農園 (アグリストリーム工房)

宮崎県児湯郡川南町大字川南13675-5
TEL:090-8943-6804
<http://www.kimurafarm-miyazaki.com/>



iTQi(国際味覚審査機構)で世界最高の三ツ星を獲得した「マンゴーコンフィチュール」。iTQiは、欧州の調理師協会や国際ソムリエ協会に所属するシェフやソムリエが審査員となり、味の満足度を一つ星から三ツ星までの3段階で評価。評定90%以上のものに三ツ星が与えられる。2015年の審査会には世界各国から1500社の応募があった。



世界的に有名なパティシエ江森宏之氏が監修・製作したマンゴーゼラートの「Délíce Mangue(デリス マンゴー)」。原料には、木村さんと黒木さんのマンゴーが使われている。



地元農家と連携し、加工商品をシリーズ化する。2013年6月、木村さんは六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、同年7月にはアグリストリーム工房を開設。「工房は、少しでも地域貢献ができれば」と思い、シャッター街になりつつある町の中心部にあったソフトラーム屋だった店舗を整備して開設しました」と木村さん。加工技術は宮崎県食品開発センターから指導を仰ぎ、妻の和子さんと二人でマンゴーのコンフィチュール(ジャム)作りを始めた。木村さん夫婦は、香料を一切使わず、本物のマンゴーの味を堪能できるコンフィチュール作りこだわった。現在、加工場では地元農家と連携し、すももやブルーベリーなどを

原料にしたコンフィチュールを開発し、シリーズ商品として販売。加工場では地元の若い女性を雇用し、商品アイテム数の増加に対応している。木村さんはさらに、加工場兼カフェの建設を検討している。新設の加工場ではHACCP認証を目指す。「6次産業化にとってHACCP認証を得ることは、安全・安心な商品であることのアピールができ、世界に打って出るには、とても重要なこと」と木村さん。今後は、当初の夢であった自然エネルギーの創出にも積極的に取り組み、地域農業の6次産業化を牽引する人物として、さらに活躍することだろう。



木村さんと妻の和子さん。木村さんから、宮崎への移住、就農を希望していることを聞かされた和子さんは、多忙だった木村さんのサラリーマン生活を振り返り、就農したらゆっくりとした働き方をして欲しい、夕食を一緒に食べて欲しい、それから、虫が苦手なので畑には出ないことを条件に承諾。「ただし、マンゴーハウス内だけは虫がいないので平気です(笑)」