

channel

特集1

# 地域のチカラが生み出す 6次産業化

農業を中心とした6次産業化の実践で、町全体を日本一大きな農村公園に

●世羅高原6次産業ネットワーク(広島県世羅郡世羅町)

行政、JA、生産者が一体となり、6次産業化の基点となる道の駅を設立

●一般財団法人 愛の田園振興公社(滋賀県東近江市)

特集2

## 6次産業化のさらなる推進に向けて

宇佐からUSAへ。干しみかんの輸出を開始!

●株式会社ドリームファーマーズ(大分県宇佐市)

ゆりかごワイナリーとして新規就農者を支援

●日本ワイン農業研究所株式会社(長野県東御市)

## 特集1

# 地域のチカラが生み出す6次産業化

広島県の「世羅高原6次産業ネットワーク」と

滋賀県の「一般財団法人 愛の田園振興公社(道の駅あいとうマーガレットステーション)」は、

農林漁業者と行政が連携し、地域ぐるみで取り組む6次産業化の先進事例として全国から多くの視察者が訪れている。

広域におよぶ6次産業化はなぜ誕生したのか? 農林漁業者と行政はどのように連携し、それぞれの役割を担ったのか?

長年成長し続ける地域のチカラはどのように引き出されたのか? 6次産業化を切り拓いてきた方々に話を聞いた。



世羅高原には菊桃、藤、ラベンダー、チューリップ、ひまわり、コスモス、ゆりなどの花を栽培し、観光農業を行っている農園が多く、花シーズンは大勢の観光客で賑わう。

### 事例-1

## 農業を中心とした 6次産業化の実践で、 町全体を日本一大きな農村公園に 世羅高原6次産業ネットワーク(広島県世羅郡世羅町)

広域で6次産業化を  
推進するメリット

世羅高原では県営パイロット事業や国営農地開発事業により広大な農地が多く造成されたが、農業で経営安定ができない、近年では高齢化により担い手が不足するなどの課題を抱えていた。そんな、中山間地域の課題を共有する世羅郡3町(甲山町、世羅町、世羅西町) 2004年に合併し、甲山地域農業改良普及センター(現・尾道農林事務所)の指導を受け、1977年に広島県の「農村地域6次産業推進事業」を共同で導入することを決定。広域で6次産業化を推進するメリットを次のように考えた。

①町の垣根を取り外せば、人材・資源・施設を有効に活用できるのではないかと。②3町が協力することでイベント等の規模や内容が充実し、

消費者の満足も得られやすくなるのではないか。③消費者にとって町の区分は関係なく、世羅郡全体を広域農業公園として考えると、さらに魅力的になるのではないかと。PRも世羅高原全体で実施するとより効果的になるのではないかと。

翌年の1998年には、3町、広島県、農協で組織された「世羅高原6次産業推進協議会」を設立。世羅町への100万人の集客を目標に掲げ、ブランド商品の開発、世羅高原のイメージ強化、アンテナショップの開設、大型イベントの開催、わかりやすい看板を設置するなどのビジョンを策定した。また、6次産業化の啓発や研修会の開催、推進のための補助事業導入など、地域ぐるみの6次産業化を牽引した。そして1999年、6次産業化に意欲的な農園、産直市場、女性による加工グループを中心に「世羅高原6次産業ネットワーク」が設立された。



世羅ブランドの開発部長を務める宮本真弓さんはじめ、「Sera-Riz」を試食する関係者のみなさん。



2016年11月から発売されている、世羅高原6次産業ネットワークの新商品「Sera-Riz(せらり)」。



ネットワーク事務局と地元の世羅高校とタイアップして作った梨ジュース「世羅とした梨ランニングウォーター」は、年間10万本を超えるヒット商品。売上の一部は世羅高校陸上部へ寄附される。



広島県中央部、標高350~500mに位置する世羅高原。世羅郡の旧甲山町・世羅町・世羅西町は、2004年に合併し世羅町となったが、この世羅町一帯を世羅高原と呼ぶ。



世羅全体のことを考える意識を  
会員全員が共有し続ける

世羅高原6次産業ネットワークは、32団体の参加からスタートしたが、現在は72団体にまで増え、6次産業化に関係する売り上げは約22億円にのぼる(2015年)。会員が増えていく過程では、世羅高原全体の向上に意識が向いていない会員も少なからずいた。こういった問題解決も含め、自主的に運営していくために、ネットワークでは、イベント部会、郷土料理部会など6つの部会を作り、会員を必ずどこかの部会に所属させ、具体的に地域のことを考える機会を与えた。また、5代目の会長を務めた橋川正治さんは、「ネットワーク参加にあたっては面接をして、世羅全体を元気にしたい」という意識を共有するようにしていました。」と話す。

2006年には、世羅高原6次産業ネットワークの拠点施設となる夢高原市場がオープン。ネットワーク会員による対面販売や隣接するワイナリーのレストランへの食材提供も行われている。



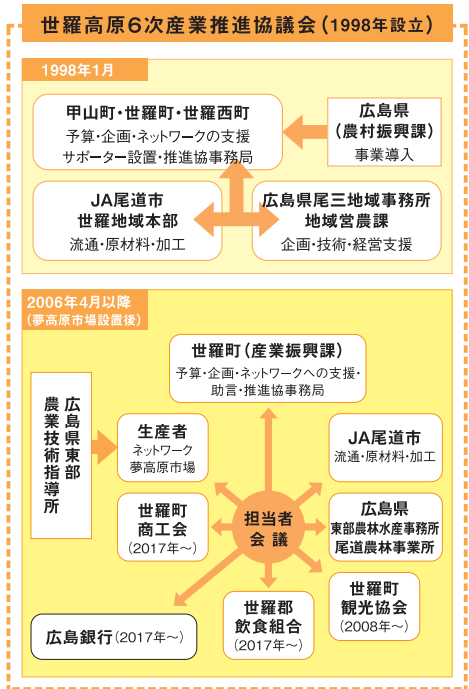
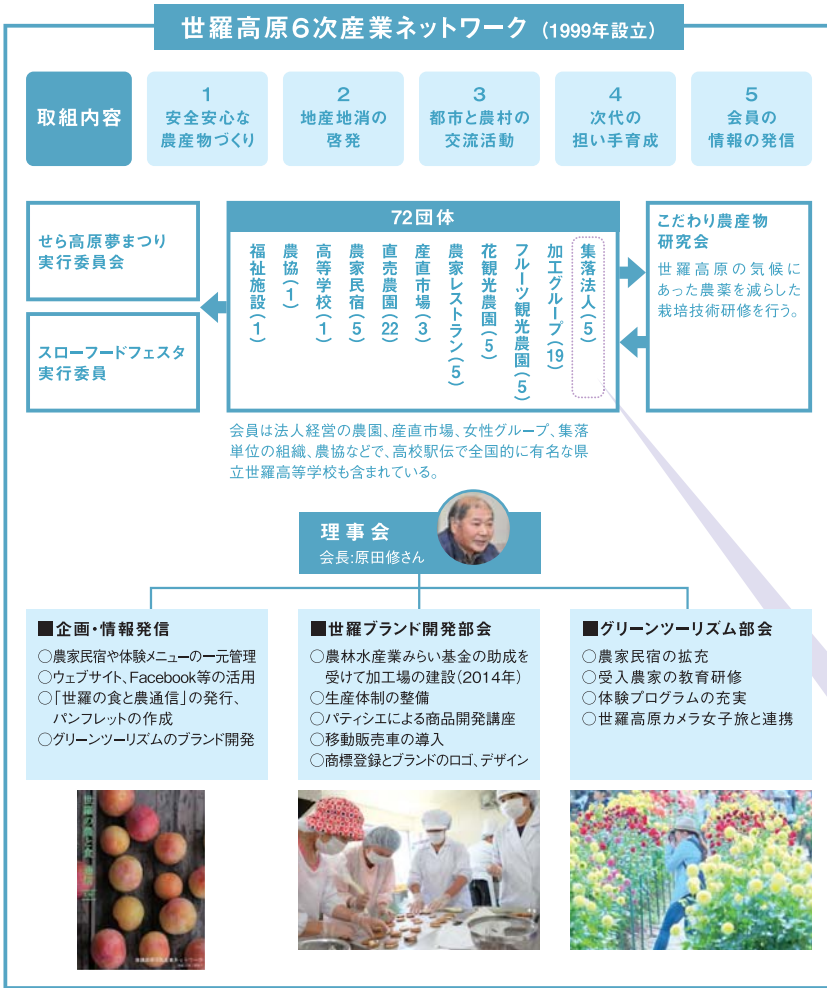
はしかわ まさはる  
橋川 正治 さん(69)

世羅高原6次産業ネットワーク副会長  
協同組合夢高原市場 専務理事

2015年よりグリーンツーリズム部会の部長も兼任、いち早く農家民宿「高光」をスタートさせ、後進の指導にもあたっている。2009年~2013年の5年間は、世羅高原6次産業ネットワークの5代目の会長を務め、任期中、夢高原市場の設立に関わり、「日本一大きく美しく豊かな農村公園を目指して」の提案書を世羅町長に提出した。


地域ぐるみの6次産業化が成熟していく中、ネットワークは新ビジョン「日本一大きく美しく豊かな農村公園をめざして」を策定し、2009年に世羅町長に提案書を提出。長期滞在型施設が不足していること、観光情報が統一されていないことなど一年間を駆け出した課題を踏まえ、今後の事業展開を提案した。ネットワークの構成も見直し、6つの部会をグリーンツーリズム、世羅ブランド開発、企画情報発信と3つに集約。新たな基盤構築を進めている。一方、提案を受けた世羅町は、全町農村公園化を目指す取組を通じて、ソフト・ハードの両面から住民の生活基盤を強固なものとする仕組を確立したいと回答し、2010年度から、就農希望の若者に対して毎月15万円を支給する制度をスタートさせている。

# 世羅高原6次産業ネットワークに関わる6次産業化連携図



●農業組合法人 聖の郷かわしり(旧・甲山町)

収穫したアスパラやジャガイモ、玉ねぎを使って、ドレッシングやコロッケなどを製造・販売。コロッケはワイナリーのレストランメニュー、世羅御膳の一品にも使われている。アスパラ祭りを開くなど地域との交流もはかっている。




**せら県民公園**

「県民のやすらぎ交流拠点」を基本テーマに、地域交流や自然とのふれあいを通じ、心身のリフレッシュを目的とした公園



せら夢公園で9月に開催される「フルーツ王国 せら高原 夢まつり」では、2日間にわたりフルーツの直売のほか、郷土芸能の披露など様々なイベントが行われ、約2万人を集客している。4月には「フラワー王国 夢まつり」も開催される。

**せら夢公園**

広島県が事業主体の「せら県民公園」、世羅町が事業主体の「せらワイナリー」の2つの施設を含んだ総称

[指定管理:(株)セラアグリパーク]



さこ じゅんこ  
佐古 淳子 さん(70)

協同組合 夢高原市場 理事長  
世羅高原6次産業ネットワーク理事  
世羅生活研究グループ会長

京都から嫁ぎ、ご主人と共に農事組合法人 太平牧場を経営。300頭の乳牛を飼育しながら、無添加・無着色のハム・ベーコンの製造・販売も行う。堆肥作りにこだわり、産業用ロボットを導入し量産体制も図っている。6次産業化の話聞いたとき、「女性の生きがいになる!」と直感したそうだ。



はらだ おさむ  
原田 修 さん(62)

世羅高原6次産業ネットワーク 会長

2014年より世羅高原6次産業ネットワークの6代目会長に就任。全国でも有数の果樹園で、世羅梨(せらなし)のブランド化に大きな貢献を果たした「農事組合法人 世羅幸水農園」の組合長理事も務める。世羅幸水農園は、観光農園としての展開、加工品の製造・販売、後継者育成のため独自の奨学金制度を導入するなど、世羅高原の6次産業化を常にリードし続けている法人。

世羅ブランドの新商品の味を決定するミーティングの風景。世羅高原の6次産業化は女性たちのチカラによって支えられている。



## 6次産業化に 生きがいを見出した 女性たちのチカラ

夢高原市場の理事長・佐古淳子さんは、長年継続し、成長を続けた世羅高原の6次産業化について、「キーワードは女性のチカラだと思います」と話す。「この地域では30年以上も前から、女性たちによる農産物の加工が盛んに行われてきました。作ったものが売れる喜びもありましたが、仲間が集まり家族や地域のことを話し、困っている人がいれば手を差し伸べる。女性たちにとって6次産業化はそんなコミュニケーションの場であり、やりがいや生きがいにもなっているのではないのでしょうか」と佐古さん。

世羅高原6次産業ネットワーク会長の原田修さんも、「それぞれの地域で、女性たちが取り組んでいた小さな6次産業化があったから、現在の世羅高原の6次産業化があるのだと思います。キメ細やかな商品作りや、柔軟な発想や対応力は女性ならでは。世羅の女性たちのチカラは大きいです」と話す。

最近の取組でも女性たちが活躍している。ネットワークの新商品「Sera-Riz」は、パティシエの講習を受けたお母さんたちが本格的に開発に取り組んだ6次産業化の商品。

地元のお米とぶどう、ワインを贅沢に使った手作りのバターサンドで、世羅のブランド力の向上を目指している。

また、ネットワークの3つの部会をサポートするため3名の女性が採用された。その一人である吉宗五十鈴さん(40)が主宰する「世羅高原カメラ女子旅」は、写真家の先生とともに撮影を楽しみ、農家民宿に宿泊する。撮影の合間には体験メニューも盛り込まれたグリーンツーリズム企画で、全国からカメラ好きの女性が参加。世羅の魅力を全国に発信するツールとして、また地域への滞在時間を増やす取組として貢献している。

世羅町では、2017年2月に「世羅町6次産業化戦略」が策定されたところである。今後の世羅高原の6次産業化について、原田さんは「協会、行政との連携は引き続き行っていくますが、一方で、事務局が町の役場から夢高原市場に移行していることから、独自の運営体制の強化を求められています。これまで農業者だけで推進してきたネットワークの活動でしたが、豊かな農村公園づくりのためにも、観光協会や商工会議所など、異業種との連携も図っていきたくないと考えています」と話す。



### 世羅高原6次産業ネットワーク事務局

広島県世羅郡世羅町大字黒淵518-1  
協同組合夢高原市場内  
TEL:0847-25-4304  
<http://www.serakougen.net/>

### 協同組合夢高原市場

営業時間 9:00~17:00  
(1・2月は10:00~16:00)  
定休日 4月~11月は無休。12・3月は火曜日、  
1・2月は火・水曜日  
TEL:0847-25-4304



世羅高原6次産業ネットワークの組織が見直され、主に3つの事業を推進していくために、世羅町在住の3人の女性が採用された。右から、事務局長でグリーンツーリズム部会をサポートする折重りつ子さん(54)、企画・情報発信の責任者で、「世羅高原カメラ女子旅」主宰の吉宗五十鈴さん(40)、世羅ブランド開発部会をサポートする橋高知栄さん(44)。



「農家民宿にわか」を営む宮川哲二(みやかわてつじ)さんと奥様の真理さん。米、野菜以外にも、自家製の味噌、こんにやくなどを宿泊メニューとして提供。哲二さんは、世羅町の役場を退職後、新規就農。2014年4月~2015年12月の期間は、世羅高原6次産業ネットワークの事務局長も務めた。真理さんは、新たな世羅ブランドとして注目されている「Sera-Riz(せらり)」の製造にも携わっている。

特集1  
地域のチカラが生み出す6次産業化



藤岡館長(中央)と道の駅あいとう  
マーガレットステーションに関わるみなさん。

梨部会  
福永久嗣さん

あいとう直売館チーフ  
初古宏之さん

メロン部会長  
山本惣太郎さん

ぶどう部会長  
位田才之さん

レストラン  
マーガレット店長  
松井一春さん

道の駅あいとう  
マーガレットステーション  
副館長 大平健太郎さん

いちご農家の柿田仁敏さん  
(元・愛東町町長)

事例-2

行政、JA、生産者が一体となり、  
6次産業化の基点となる  
道の駅を設立

一般財団法人 愛の田園振興公社(滋賀県東近江市)

行政、JAに届いた  
直売所が欲しいという  
生産者の願い

滋賀県、琵琶湖の東側に位置する旧・愛東町(現・東近江市)は、鈴鹿山系から流れ込む水と寒暖差のある気候、恵まれた風土などから果樹の栽培が盛んで、中でもぶどう、梨、メロンが特産物として有名な地域。収穫時期になると生産者はテントを張って農産物を販売していた。品質が良いため毎年のリピーター客も多く、売り上げも見込めることから、生産者たちは販売拠点が欲しいと願っていた。町と地元の農業協同組合(現・JA湖東)は、そういった生産者たちの声に応えようと、農産物の販売拠点づくりを構想。「ちょうどその頃、建設省(現・国土交通省)が道の駅の整備を推進し、また農林水産省が農業・農村の活性化の取組

を推進していたこともあり、農産物の流通、加工、人的交流、観光、情報発信を統括した拠点づくりが実現することになりました」と、当時、愛東町の町長を務めていた柿田仁敏さん。事業母体となる「一般財団法人愛の田園振興公社」は、旧・愛東町、JA湖東、愛東町商工会の出資によつて第三セクターとして設立され、責任者に大手スーパーで勤務していた藤岡明雄さんが採用された。

100%地元産の  
農産物を販売

1995年に、愛の田園振興公社が運営する「道の駅あいとうマーガレットステーション」がオープン。リニューアルや増設などを行い、現在は、農産物の直売を行うあいとう直売館、地元特産物を使った加工品の製造・販売を行うRappy(ラブ



名神高速道路・八日市インターから5キロほど離れた国道307号線沿いにある「道の駅あいとうマーガレットステーション」。イギリスの田園風景をイメージしたという三角屋根の欧風の建物が特徴。



ふじせき あきお  
藤関 明雄 さん (65)

一般財団法人愛の田園振興公社 専務理事  
道の駅あいとうマーガレットステーション 館長  
大手スーパーの販売員から道の駅あいとうマーガレットステーション館長に。「今まで消費者目線で仕事をしてきましたが、今度は農家目線でも考えて仕事をしなければならぬ。いかにして農家にたくさんの農産物を出荷してもらい、農家の所得を上げることができるか、この点を常に意識して仕事をしています」と話す。



Rapytの加工施設で、白菜など自慢の農産物を持ち寄り、豚汁イベントの仕込みをする野菜部会のみなさん。



Rapytチーフ  
森野貴雄さん



自家栽培の野菜や果物で、乾燥野菜やジャムなど6次産業化に取り組んでいる農家の女性たち。

ティ)、地域の土産品の販売や体験教室を開催する田園生活館、弁当・惣菜などを販売する愛東まるごと食館(商工会が運営)など6つの施設が整った。

マーガレットステーションの館長となった藤関さんは、100%地元産の農産物を販売することをコンセプトとして掲げた。「なんでも売れる時代は終わりました。競争に勝つには、品質を求める消費者のための直売館を作らなくてはなりません。マーガレットステーションのオープン当初から、町のバックアップで県の普及員を招いて研修会を行ったり、定期的にJ・Aからも農業の技術指導をいただいたりしていました」と藤関さん。

### 6次産業化をバックアップする機能を兼ね備えた道の駅

代々続くぶどう農家に30歳を過ぎ

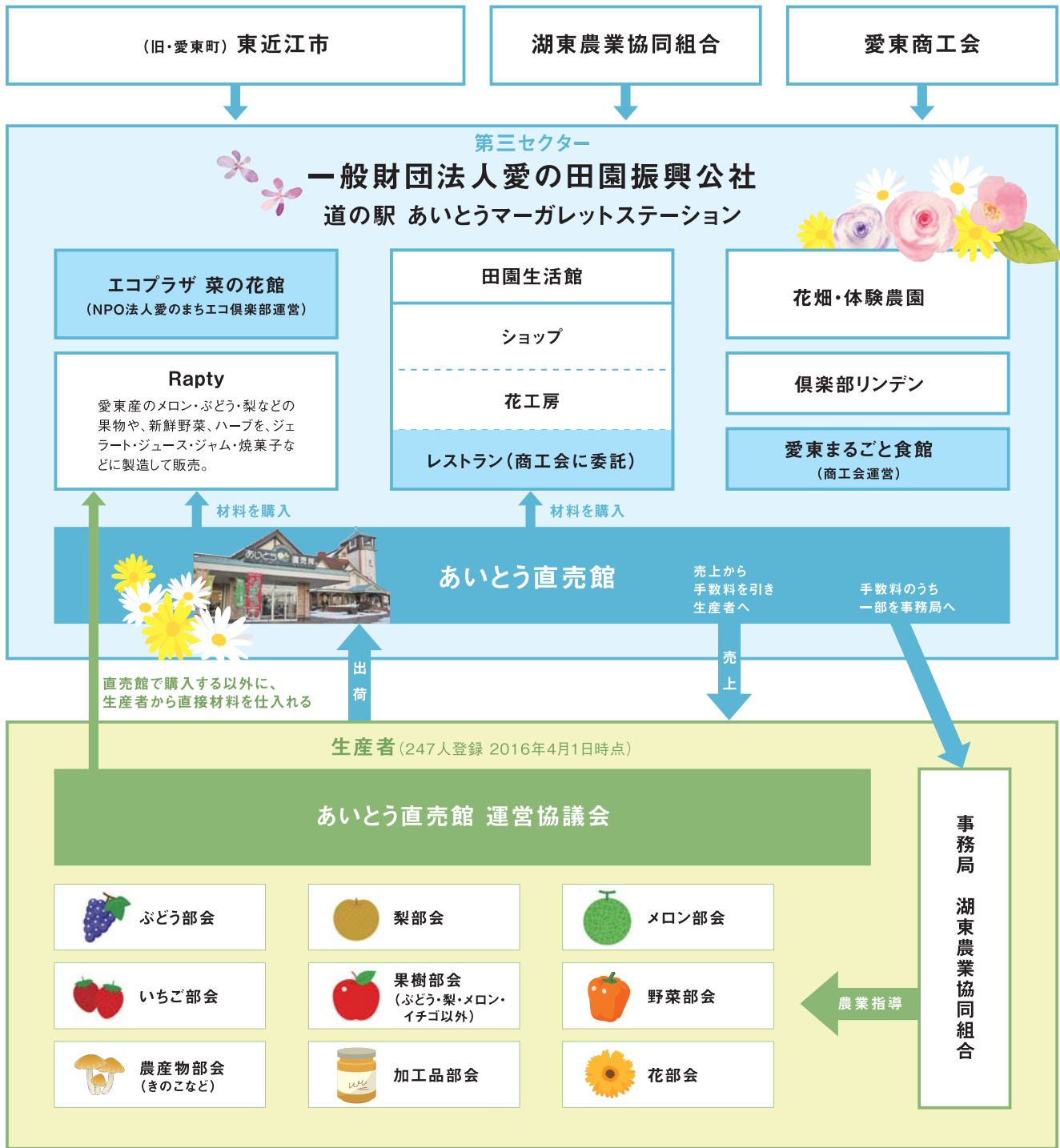
て就農した松吉貞さんは、「マーガレットステーションがあったから、サラリーマンを辞めて家業を継ぐ決心ができました。農産物や加工品を販売する場所があるということとはとても大きいこと。新規で栽培を始めたイチゴも、マーガレットステーション内にある加工施設を使って加工品を製造できるのでありがたいです」と話す。



いちご農家の 松吉 貞さん(41)と母のすみ子さん(68)

マーガレットステーションの施設のひとつ「Rapyt」は、地元の農産物を使ったジェラートや洋菓子、パンなどを製造・販売している施設。加工室の一部は、予約をすれば生産者も自由に使うことができる。松吉さんの母・すみさんは、生産者の女性たちが集まり結成された生活研究グループで、加工室を使ってジャムなどを製造している。「小さな農家というのは孤独と戦いながら農作業をしています。それが、こういうグループでみなさんと一緒にジャムを作れるのは楽しいですし、商品が売れたらとても嬉しいです。明日も頑張ろうという気持ちになります。マーガレットステーションは、私たちにやりがいを与えてくれた場所。生きがいになっています」と話す。

# 一般財団法人 愛の田園振興公社 (道の駅 あいとうマーガレットステーション) 連携図



JA湖東 代表理事組合長  
野田敬治さん(72)

道の駅あいとうマーガレットステーションの開設当時、JAの営農担当として関わる。「行政と生産者と農協が三位一体でやっという気持ちで、マーガレットステーション設立の原動力になったと思います」と野田さん。



あいとう直売館運営協議会 副会長  
野菜部会 会長 野山貞雄さん(左・65)  
野菜部会では、豚汁や野菜スープなどをテーマにした様々なイベントを開催。「自分が作る農産物だけでなく、加工品も含めすべての商品が売れるよう、お客様と直接話せる機会を設け、「こんな食べ方があります」という提案をしています」と野山さん。



あいとう直売館運営協議会 会長  
野村秀一郎さん(60)

「100%地元産の農産物を販売ということは、他の地域の農産物は仕入れないということ。お客様に満足していただくために、「足りないものは地域で作ろう」を合言葉に、指導をしていくのも運営協議会の役目です」と野村さん。

あいとう直売館  
運営協議会を  
リードする三人





## 田園生活館



田園生活館のドライフラワーもマーガレットステーションで販売される6次産業化商品のひとつ。田畑の一部や休耕地を花畑に変えて花を作り、マーガレットステーション内の工房を使ってドライフラワーを製作している。



愛ラドライフラワークラブの川瀬三佐子さん(74)と小椋千恵子さん(68)。

## Rapty



Raptyの人気商品のジェラートには、地元産の牛乳や米、野菜などが使われ、その種類は季節メニューも含め100種類以上にもなる。



Raptyの加工室には、米を製粉して米粉にする機械もあり、毎月「0」が付く日には、米粉を使ったドーナツを販売。開店前から行列ができるほど人気を集めている。

## あいとう直売館



道の駅あいとうマーガレットステーションにある「あいとう直売館」。地元産100%、年間350品目以上の農産物や加工品が出荷され、年間40万人もの消費者が訪れる。

生産者が6次産業化に取り組んだ加工品だけで、約1億円の売り上げがある。



### 生産者の自主性を尊重した運営協議会の存在とJA

マーガレットステーションに登録している生産者たちは、「あいとう直売運営協議会」を結成。運営協議会は、東近江で生産される農産物で9つのグループに分け、それぞれのグループで協議したことを、2か月に一度開かれる運営協議会で報告。課題を持ち寄って検討したり、新しい会員の入会を審査したりもする。たとえば、生産者がローテーションで直売館の売り場に立ち、消費者に農産物の説明を行う「整理員」も協議会から生まれたシステムのひとつ。整理員は自分が出荷した農産物に限らず、消費者から説明を求められるため、知識が必要となり、生産者同士の情報交換のきっかけにもなっている。

運営協議会の事務局となるJA湖東の代表理事組合長を務める野田敬治さんは、「運営協議会は、マーガレットステーションに登録している247人の生産者が主体です。そして、生産者の意見を集約して、9つの部会の会長、副会長が、積極的に動いていただいています。切磋琢磨して一生懸命に農業をされている皆さんの励みになるような研修を用意したり、運営協議会のフォローをしたりしていくのが事務局の役割です」と話す。

### 地域の核となる直売所を目指して

「マーガレットステーション全体の売り上げは約7億円で、そのうち加工品の売り上げが約1億円になります。天候の理由などで青果の品数が少ない場合には、加工品でカバーしなければならぬこともあります。生産者からすると、6次産業化に取り組むには、経験や拠点となる施設がないと難しいものです。まずは、Raptyで商品化されたものを見本として見てもらい、生産者が『自分たちにもできる』と思えたら、加工室を使って6次産業化に取り組んでもらいます。自分の作った野菜や花が、6次産業化で商品になる。それが爆発的に売れたり、美味しいと言われたりしたら、生産者にとって嬉しいですし、それが一番の幸せだと思います」と藤関さん。

田園生活館で販売されているドライフラワーは、そうした藤関さんの思いが結実した、マーガレットステーション最初の6次産業化商品だった。今後の展開について、「行政と愛の田園振興公社、そして生産者が一緒に、地域の核となる直売所を目指していきたい」と藤関さんは話す。



道の駅 あいとうマーガレットステーション  
指定管理者:一般財団法人 愛の田園振興公社

住所:滋賀県東近江市妹町184-1  
営業時間:9:30~18:00(季節・施設により変動あり)  
定休日:火曜日(祝日の場合は営業、あいとう直売館5~11月無休、11月全館無休)  
TEL:0749-46-1110  
<http://www.aito-ms.or.jp/>

東近江市では、現在、「東近江市6次産業化推進戦略プラン」を策定中です(3月中策定予定)。これまでの6次産業化に向けての動きでは、持続可能な農業と農産物の新しい活路と流通システム作りを推進していくために、東近江市と愛の田園振興公社、市内4つの農協、ヤンマーアグリノベーション(株)が連携し、東近江市フードシステム協議会を2011年に設立。協議会では関係機関と連携しながら、需要の見込める加工・業務用野菜の低コスト実証栽培を実施し、機械化による省力化を促進しています。

販路開拓では、学校給食への導入や商談会への出展など、野菜栽培の拡大に繋げていけるノウハウづくりに取り組んでいます。また、生産者を募り、野菜づくり全般の基礎を学ぶ研修などを実施しており、1ターンで新規就農される方もいます。

### 持続可能な農業と6次産業化を支援



東近江市産業振興部農業水産課  
フードシステム推進係 副主幹  
つかもと あきら  
塚本 明 さん



## 特集2

# 6次産業化のさらなる推進に向けて

六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定は、平成29年に7年目を迎える。

認定を受けた事業者は、順調に成長を遂げている方、問題・課題を抱える方など様々である。

今回の特集では、

当初より新しいステージに飛び出している事業者について、6次産業化のさらなる推進に向けた取組を紹介する。

### 事業者①



## 宇佐からUSAへ。 干しみかんの輸出を開始!

株式会社ドリームファーマーズ(大分県宇佐市)

好奇心が経営力。

1次産業と地域との連携を大切に、  
日本の農業を支える存在を目指す

フェーズ① こだわりの商品作り  
干しぶどうから多角化し、さらなる躍進へ

若手ぶどう農家3人が  
地域振興のため商品開発

国際連合食糧農業機関(FAO)が認定する世界農業遺産に2013年に認定された大分県宇佐地域。西日本有数のぶどうの産地として知られる安心院町で、若手ぶどう農家が地域の農業振興のため、2012年に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、株式会社ドリームファーマーズを立ち上げた。自社で生産するぶどうの他、地元の農産物を原料にすることにこだわり、酸化防止剤や保存料などの添加物は一切使用せず、素材を活かしたドライフーズを生産・加工している。

本誌4号において取材をしてから約4年間で、事業を拡大してきたドリームファーマーズのその後の取組を取材した。

主力商品は、巨峰・ピオーネ・シャインマスカットの干しぶどう。5カ年計画の2年目に、4年目の売上目標を超える順調な業績で、創業時から3倍ほど売上を伸ばした。しかし、



代表取締役社長  
みやた むねたけ  
宮田 宗武 さん(42)

[宮田ファミリーぶどう園 ぶどう5ha]  
1975年生まれ。青果の生産のみならず、オリジナルの加工品に次々挑戦する意欲家。



取締役副社長  
あべ もとあき  
安部 元昭 さん(35)

[安部ぶどう園 ぶどう2.4ha]  
1981年生まれ。ぶどうの栽培技術は大分県トップクラスで、視察研修先として有名。



取締役工房長  
そのだ なおひこ  
園田 直彦 さん(37)

[そのだ農園 ぶどう1.8ha]  
1979年生まれ。安心院ぶどう部会(JAおいた安心院事業部)副部会長に30代で大抜擢。米や野菜も栽培。

ドリームファーマーズ企業理念  
「農家のチカラで  
農村イノベーション」



宮田さんの別会社がコンテナで商品販売している。



①大分県干しみかん 濃縮蜜柑  
②安心院干しぶどう 種入り巨峰(青春編)  
③安心院干しぶどう シャインマスカット



## ドリームファーマーズ 6次産業化への歩み

- 2009年10月 宇佐市内の5名の農業青年で「Dream Farmers Plus」を結成
- 12月 農産物・加工品をギフトカタログ「めいどin宇佐」で販売開始。以後各種イベント等でPR及び販促
- 2011年4月～2012年3月 ぶどうの加工及び商品化に関する調査・研究を実施し、干しぶどうの商品開発をスタート
- 2012年 5月 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る
- 5月 株式会社ドリームファーマーズを設立
- 8月 大分県地域活動支援事業で干しぶどうの加工場を建設
- 11月 干しぶどうの販売を開始
- 2013年 2月 干しみかんの販売を開始
- 3月 全国青年農業者会議のプロジェクト発表で農林水産大臣賞を受賞
- 4月 法人化
- 2014年 3月 大分合同新聞社賞受賞
- 2015年 3月 「濃縮蜜柑」ニューヨークへの輸出開始
- 8月 プラスSHOP(ドリンク・ソフトクリーム)オープン
- 12月 発送センター建設

「年間稼働期間4カ月の加工場が売り上げる額はたかがしれていますが」と宮田宗武さんは言う。飽くなき向上心を持つ宮田さんは、この現状に満足することはなかった。

みかんやトマトの地元農家と協力し、次々に商品展開

ぶどうの収穫期と加工作業のピークは夏。自社で生産するぶどう以外にも地域の協力を得て、農閑期の冬を利用して、干しみかんの販売を2013年に開始した。

「杵築と宇佐の県内2軒の農家が栽培する温州みかんを房ごとドライにした『濃縮蜜柑』は、2015年か



干しみかんは手作業で皮を剥き、バラして乾燥機へ。3～4日乾燥。

らニューヨークへ輸出もしています」と安部元昭さん。輸出事業は苦勞も多いが、次の世代に引き継ぐためにノウハウを積み上げることに意義があると宮田さんは話す。

その他にも数々の商品を展開している。トマト農家からの依頼で加工を手がけるドライトマトは、イタリア料理店などから業務用としての需要を見込める商品だ。パティシエが考案した新商品のグラノーラは、干しみかんやピオーネを使用したもので、昨年から販売している。また、レーズンバターサンドに使う干しぶどうを供給してほしいというオーダーもある。商品が高く評価されているからこそ、次々と派生商品が生まれているのだ。



1.3ヘクタールの自社農園のうち、50アールに植えたシャインマスカットは今年初収穫。



改造コンテナを利用したカフェ内外 (A) (B) と農村ベース (C)、婚活イベントの様子 (D)。

## フェーズ② 一期一会で仲間作り

### 農村ベースから発信する「安心院」の魅力



「農」をベースに地域を守り、連携を深めて活性化

2015年、事務所の隣に「プラスSHOP」というカフェ&バーをオープン。ブドウのソフトクリームや100%

ブドウジュースを提供している。その近くには、人が集まる秘密基地のような場所を作りたいという想いから生まれた「農村ベース」と呼ばれるイベント会場がある。宇佐市の婚活事業や社員研修から始まった「農縁サミット」、地元や近県の食に関わる人々が交流する「食農コンソーシアム」、BBQ大会など、さまざまなイベントで農村ベースに人を集めては地域との連携を深め、地元のPRに努めている。「いずれ1週間くらいの農村フェスを開催したい」と安部さん。

園田直彦さんは「農業体験など、いまはイベント的に開催しているグリーンツーリズムを常時できるようにしていきたいです」と語る。

また、地域資源を活用するために、農家やJAと原料のぶどうの取引も行っている。

「干しみかんもドライトマトも地域との連携です。いぶし銀のように地道に農業を営む人たちとの連携で、僕らも太く強くなつていきます」と宮田さんは言う。

### 根幹の1次産業を大切に地域と連携して力を発揮

従業員数や販売店舗数、輸出など、順調に推移している彼らの今後の課題は人材確保と育成だ。「海外に会社を作り、現地雇用した人に働いてもらう仕組みを作るのが目標です」と宮田さん。その他にも彼らにはやりたいことが目白押しだ。大分大学経済学部の「農村発展論」の授業教材として取り上げられたことを機に、農村の地域課題解決に向けて大規模な連携しやすいよう、一般社団法人を作ろうという動きもある。将来的に別会社を立て、ファンドを活用してワイナリーなどを作ることを見込んでいるという。また、「宇佐には焼酎もお酒もワインもあるけど、ビールがない。自社農園の米を使った

地ビールを作りたい」と園田さん。

「九州が安定して日本の食を支える存在になっていくために、まず、自分たちが1次産業にしっかり取り組み、ドリームファーマーズと地元の農家が連携して商品を生み出すことで、地域を盛り上げたい。強烈な個性を持つ同じぶどう農家の3人が事業をやっていることは全国でも珍しい例だと思うので、こういう事例を面白いと共感してくれる若い農家さんに僕らが持っているノウハウを引き継いで、地域に還元してもらいたい。僕たちはベクトルが揃ったときは3倍以上の速さで前進します。全国の皆さんに会いに来てほしいし、僕らもたくさんの方と出会い、勉強したいです」と宮田さんは目を輝かせた。



株式会社ドリームファーマーズ  
本社:大分県宇佐市安心院町下毛1193-1  
工房・事務所:安心院町下毛1090  
TEL:0978-58-3534  
http://dreamfarmers.jp



事業者②

## ゆりかごワイナリーとして 新規就農者を支援

とうみし  
日本ワイン農業研究所株式会社(長野県東御市)



小規模ワイナリーが集積して共存共栄し、  
農業をベースにした豊かなライフスタイルを  
世代を超えて未来に繋げていく

フェーズ① 近隣8市町村が広域ワイン特区に

小規模ワイナリーが新たな産地を形成

自分が飲むためのワインから  
本格派ワイナリー創設へ

「日本では、外国からぶどうを買って工業的なワインの作り方をしましたが、本来は農業です。畑でぶどうを育て、その横で潰して樽に入れて置いておく、農家の仕事ですから。ワイン用のぶどうはワインにしないと意味がないので、ワイン作りの仕事は昔から6次産業化なのです」と穏やかに語るのは、日本ワイン農業研究所株式会社代表取締役を務める、エッセイスト・画家の玉村豊男さん。1992年の春、自家用ワインを楽しむため庭先の20アールに植えたメルローとシヤルドネから玉村さんのワイン作りは始まった。東御市で初めて欧州品種のワイン用のぶどうを栽培した玉村さんは、小諸市のワイナリーに醸造を委託したという。

酒生活文化研究所長を務めている玉村さんは、1998年に酒造メーカーのワイナリー建設事業に参画したが、4年ほどで計画が頓挫してしまふ。同メーカーから研究者として派



取締役 栽培醸造家  
こにし とおる  
小西 超 さん(46)

1970年生まれ。  
京都大学農学部博士課程終了後、酒造メーカーに入社。酒造コンサルタントの故・麻井宇介(本名・浅井昭吾)さんの最後の弟子となる。株式会社ヴィラデストワイナリー開設当初より醸造に携わり、責任者を務める。



代表取締役  
たまむら とよお  
玉村 豊男 さん(71)

1945年生まれ。  
東京大学仏文科在学中にパリ大学言語研究所へ留学。卒業後、通訳・翻訳業を経て文筆家へ。1991年から東御市で農園経営。2003年に農学部修士課程終了後ヴィラデストワイナリー開設。長野県おいしい信州ふード(風土)大使、信州ワインバレー構想推進協議会会長。

日本ワイン農業研究所の目的  
「日本に農業としての  
ワインづくりを  
正しく根づかせる」



国産ワインコンクールで数々の輝かしい受賞歴を誇るヴィラデストワイナリー。



「志を高く持てば世界に通用するワインができる、という麻井さんの言葉に支えられました」と小西さん。

遣され、玉村さんとともに4年もの歳月をかけてワイナリー建設の準備を進めていた小西超さんは、「東御市は日本有数の小雨地帯で標高が高く、日照時間が長くて寒暖差が大きいため、ぶどう栽培の好適地です。おいしいぶどうでワインを作ることを諦めきれませんでしたし、玉村さんもそうだったと思います」と言う。玉村さんは資金をかき集め、2003年秋に醸造免許を取得、株式会社ヴィラデストワイナリーを立ち上げた。酒造メーカーを退社した小西さんは、開設当初から栽培醸造を担当している。

自分が飲むためのワインから本格派ワイナリー創設へ

酒造コンサルタントの故・麻井宗介さんに師事したことで、玉村さんたちのぶどうの品質は格段に上がり、「東御市でぶどうを栽培すれば、おいしいワインができる」と玉村さんと小西さんは確信したという。1ヘクタール弱から始めた圃場面積は、2004年に3ヘクタールに広がった。ヴィラデストワイナリーは、国の6次産業化支援施策を活用し、タンクなどの醸造機械や瓶詰めなどの設備投資を行った。

2008年にワイン特区となった東

御市のぶどう園の面積は、2010年の7.8ヘクタールから毎年増え続け、2014年には35.7ヘクタールにまで拡大した。

玉村さんによると、東日本大震災をきっかけに田舎への移住を希望する人が増えていたところに、2013年に発刊された玉村さんの書籍「千曲川ワインバレー」への反響も大きく、多くの人から新規就農の相談を受けたそう。2015年度末の東御市の事業者数は、ワイン用のぶどう農家18名、ワイナリー5軒、委託醸造農家4名となった。

著書のなかで、「技術支援の基盤となるワイナリーと人材養成の教育機関が必要だ」と、誰かが手を上げ

てくれることを願って書いたところ、書籍を読んだ農林漁業成長産業化支援機構(A FIVE)の担当者が玉村さんの元を訪れ、同機構による出資が決定。結果、日本ワイン農業研究所株式会社が誕生することになった。



## 日本ワイン農業研究所 6次産業化への歩み

- 2003年10月 ヴィラデストワイナリー設立
- 2007年 4月 法人化
- 2008年 7月 洞爺湖サミットワーキングランチにシャルドネ2005を提供
- 2008年 7月 シャルドネ2007が国産ワインコンクール金賞および欧州系白ワイン最優秀カテゴリー賞受賞
- 2013年 3月 6次産業化・産地消費に基づく総合化事業計画の認定を受ける
- 2014年 5月 6次産業化ファンド「信州アグリノベーションファンド」が、日本ワイン農業研究所株式会社を第1号案件として出資決定
- 2014年 3月 日本ワイン農業研究所を設立
- 2015年 3月 アルカンヴィーニューワイナリー開設
- 2015年 5月 栽培醸造経営講座「千曲川ワインアカデミー」開講



アルカンヴィーニュ ブラッククイーンと巨峰ロゼ。価格は各2,370円。他にシャルドネと巨峰スパークリング、シードルも。工場スペースには醸造場・熟成庫・ボトルング設備などがある。

## フェーズ② 栽培醸造家を育成 個性豊かなワイナリーが地域を活性化

### ワイナリーとアカデミーで 栽培・醸造の技術を提供

2014年、日本ワイン農業研究所株式会社は、A I F I V Eと県内金融機関で構成される地域ファンド「S A I F」(信州アグリイノベーションファンド)からの出資決定を受けた。ワイナリーとアカデミーの2事業を柱とし、地域農業の活性化と産地育成、耕作放棄地の有効活用、新規就農者支援を目指している。



パレロークの床材が印象的な部屋(左)と広々とした研修スペース(右)。

6次産業化ネットワーク活動交付金を活用してアルカンヴィーニュワイナリーを開設。この施設の一部を拠点とする、民間では唯一の栽培醸造経営講座「千曲川ワインアカデミー」には1期生・2期生とも定員の20名を超える申し込みがあり、3期生の講座が5月に開講予定だ。出資決定を受け、「地元農家の方々の信用度が増したことがありがたいです」と玉村さんは言う。

### 100年先を見据えて、 地域に溶け込み、繋いでいく

「出資元のひとつであるJ A 信州うえだファームではワイン用のぶどうの新規就農希望者を一時的に雇用し、荒廃地をきれいにした上で回転してくれれます。研修中にぶどうを植えることができ、独立まで給料が支払われるという有利なシステムです」と玉村さん。この「新規就農者育成事業」の研修の一環に「千曲川ワインアカデミー」が組み込まれている。

アカデミーの生徒も順調に育ち、卒業生5人から依頼を受け醸造の



日本ワイン農業研究所株式会社  
長野県東御市和6667  
TEL:0268-71-7082  
FAX:0268-71-7083  
http://jw-arc.co.jp/

支援を行ったという。アカデミーで理論的なことを勉強し、醸造を通じて実地で学ぶ彼らが自立するまで支援する。荒廃地の再生や震災復興のためにワイン用のぶどうを作りたいと全国の自治体からの相談も増えている。「志を持った人たちの中心になる存在として、アルカンヴィーニュを経営していきたい」と小西さん。玉村さんは、「いぶどうを作るのは農家の楽しみ。いろいろな工夫ができ、結果が読めないところが絶妙な面白さです。作り手の個性が出て自分の表現になる。一人でやる必要はなく、地域や仲間と連携して得意分野を生かし、6次産業化に取り組めるといいですね」と笑った。






## 6次産業化 商談会レポート スーパーマーケット・トレードショー2017出展事業者

2017年2月15日～17日の3日間、幕張メッセで開催されたプロ向けの商談専門展「スーパーマーケット・トレードショー2017」で、本事業で取材した事業者に出会った。


佐賀県知事より「ねぎ名人」に認定された前田清浩さんが代表を務める有限会社伊万里グリーンファームは、年間約100トンの小ねぎを生産。青果として出荷する他、乾燥ねぎ、ドレッシング、スープなどに

加工して販売している。今回の出展ブースで目を引いたのは、自社のねぎ商品よりも梨を使った加工商品。2015年の取材で、自社栽培のねぎに限らず伊万里の特産物を使い、地域ぐるみで6次産業化を展開していきたいと話していた前田さんの構想が形になり始めていた。さらに2017年5月には、HACCP認証に向けた新加工工場が稼働する予定で、今後の販路開拓では海外も視野に入れているようだ。




 寺田農園では、トマトジュースを使ったカレーレシピを以前より提案していた。新商品はそのレシピを実現したものだ。



 伊万里の特産物「梨」を使った(写真右から)焼き肉のたれ、ステーキソース、ドレッシング、ぼん酢。この他、フルーツソース、ドライチップなどが展示されたブースに多くのバイヤーが足を止めていた。



 伊万里グリーンファーム代表取締役の前田清浩さん(左)と長男の前田修造さん(右)。

岐阜県高山市で自社栽培のトマトで加工品の製造・販売を行っている株式会社寺田農園は、新商品「とまじゅうカレー」を出展。調理の手間が省け、子供が喜ぶレトルト商品を作りたいというコンセプトから開発されたカレーで、水の代わりに自社のトマトを使っているのが特徴。ブースでは人気商品のトマトジュースよりも新商品を強調。真っ赤な缶詰「とまじゅうカレー」を並べた棚がひときわ目を引き、試食をするバイヤーが多く見られた。

### 第6 6次産業化ポータルサイト チャンネル

[www.6-ch.jp/](http://www.6-ch.jp/)

6次産業化の取組を支援するポータルサイトとして、これからも情報発信していきます!

#### フリーペーパーのご案内

本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。

▼フリーペーパーのダウンロードはこちらから  
[https://www.6-ch.jp/fp\\_contact/](https://www.6-ch.jp/fp_contact/)

▼メルマガ会員登録はこちらから  
<https://www.6-ch.jp/melmaga/>

▼第6チャンネルフェイスブック  
<https://www.facebook.com/6channel/>

▼農林水産省食料産業局フェイスブック  
<https://www.facebook.com/maff.shokusan>

■バックナンバーの印刷物をご希望の方は、第6チャンネル(Webサイト)のTOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をご連絡下さい。送料実費にてお送りいたします。なお、数に限りがございますので、在庫が無いバックナンバーにつきましては、印刷費、送料実費にてご提供いたしますので、ご相談下さい。



#### 編集後記

2月10日、那覇市で開催された「6次産業化・農商工連携フォーラム」で講演する機会を頂いた。このフォーラムは、6次産業化や農商工連携の更なる取組の推進を図るため、農林水産省と経済産業省が共催し、全国10か所で開催されている。プログラムでは、東京海洋大学妻小波教授の進行で、沖縄県内の生産、加工、販売、行政の4名のパネリストによるディスカッションも行われ、農業経営の規模が比較的小さく、人材も少ないという沖縄の地域性のもと、6次産業化への向き合い方と可能性について意見が交わされた。議論の中心にあったのは、1次・2次・3次の事業者連携をより密接にしなが、行政、支援機関、組合等も参加する「地域ぐるみ」での取り組みの重要性と、地域全体をプロデュースする人材の必要性など。沖縄に限らず、各地で進められている6次産業化の今後の方向性のひとつを示唆する興味深い内容であった。

編集長 奥野 俊志

#### 6次産業化フリーペーパー

「第6チャンネル」vol.18 (2017年3月発行)

編集人：奥野俊志

編集・取材：河原木徹、菅野康子、浦岡伸行、石川千晶、金森真粧美

デザイン：安野真由美

制作協力：平成ソフト

表紙写真提供：吉宗五十鈴(世羅高原6次産業ネットワーク)

