



## 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ほか、地元の農産物を原料にすることになり、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、



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。



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。



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。

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(ⒶⒷ)と農村ベース(Ⓒ)、婚活イベントの様子(Ⓓ)。

## 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もしていきたいです」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も視野に入れているという。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