



6次産業化に
触れる、

農泊の旅。

「観光型旅行」から、「体験型旅行」へと、
旅のトレンドは移り変わっています。

なかでも少しずつ広がりを見せているのは、

「農泊」と呼ばれる旅のスタイル。

農家や古民家などに泊まり、

農作業や調理体験、農村の人々との交流を行うことで、

その土地の文化に深く触れることが出来るのです。

今回のロクジカチャネルでは、

「6次産業化」と「農泊」に注目。

美味しさの原点に触れる旅へ、出かけてみませんか？

山の中に突然現れるのは、
ブドウ畑と白いシャトー。
（中伊豆ワイナリー・ヒルズ）

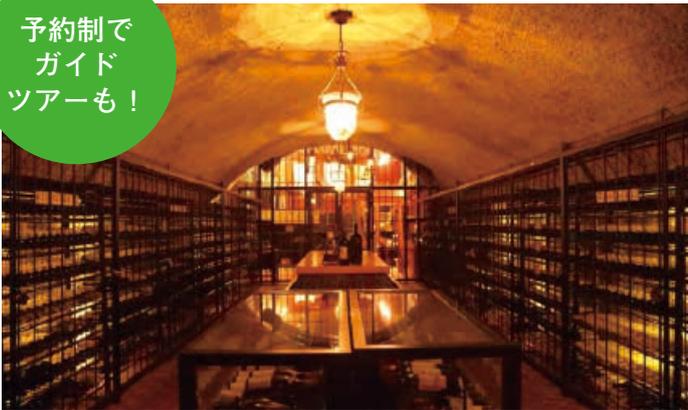
What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が熱い想いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です!



予約制で
ガイド
ツアーも!



(上) 1,000万円以上のプレミアムワインが眠るセラーも見学できる。(左) ワイン醸造に使われるブドウの畑。(右中央) 好みのワインを試飲で探そう。(右下) ツインベッドに和室がついた客室は外国人観光客にもオススメ。

★農泊推進対策支援地域

静岡県
伊豆市

中伊豆ワイナリーヒルズ

ブドウからワインが生まれる 醸造の工程をツアーで体験

緑豊かな自然の中に佇む、白いシャトー。まるで一幅の絵画のような美しい風景に、心が癒される。中伊豆ワイナリーヒルズを訪れたら、ガイドツアーに参加してみよう(事前予約制、ツアー開始は15:55から)。ワインの醸造施設や瓶詰工場まで、説明を聞きながら見学ができる。単なるワインの試飲にとどまらない、実際にブドウを栽培する畑から、ワインとなって私たちの口に入るまで、そのすべての工程=6次産業化のプロセスをギュッと凝縮して体験できるツアーだ。見学を終えたら、ワインショップの試飲で好みのワインを探して、お土産にしよう。

DATA

中伊豆ワイナリーヒルズ

www.shidax.co.jp/winery

・ホテルワイナリーヒル 静岡県伊豆市下白岩 1434 ☎0558-83-2310

・中伊豆ワイナリーシャトー-T.S 静岡県伊豆市下白岩 1433-27

☎0558-83-5111

6次産業化に
触れる、

農泊の旅。

昭和にタイムスリップした
ような旧校舎が、人々を迎
える。(秋津野ガルテン)



★農泊推進対策支援地域

和歌山県
田辺市

秋津野ガルテン

廃校をリノベーションした 果物の里で6次産業化を体験

ギシギシと音の鳴る床や、陽だまりの軒先。校舎には誰もが懐かしさを感じる原風景が残っている。秋津野ガルテンは廃校となった小学校を改装し、都市と農村の交流を目指す施設として生まれ変わった。運営するのは行政ではなく、農家を中心とした地域住民が出資して立ち上げた企業だ。ここではみかん類の収穫などの農作業のほか、採れたての作物をジュースやスイーツに加工するなど、6次産業化も体験可能。ランチは「農家レストラン」で、地元のお母さんたちによる手料理バイキングに舌鼓を。みかんの美味しさが忘れられない旅になる。

DATA

秋津野ガルテン

agarten.jp

和歌山県田辺市上秋津4558-8 ☎0739-35-1199

一年中
みかんが
楽しめる



(上) みかん収穫のほか、さまざまな農業体験ができる。
(左) 採れたてのみかんを加工する6次産業化の体験も。(右
中央) 無添加・無調整のジュースはお土産に大人気。(右下)
宿泊は、ゆっくりくつろげる落ち着いた和室で。



★農泊推進対策支援地域

青森県
平川市

グリーンファーム農家蔵

蔵の文化と、地域一体での 農業・加工を体験する旅

平川市周辺に300棟ほど残る、農家所有の蔵。美しい農村風景を創り出す農家蔵の文化を守り、伝えるため、地域の農家が集まり設立したのが「グリーンファーム農家蔵」。131戸の農家民宿で500人もの旅行客を一度に受け入れられるという、まさに地域が一丸となった取組だ。農作業体験や郷土料理作りなどを楽しみながら、複数の農家民宿をまわって地域の文化に触れられる。農家蔵を改装した蔵工房では、国産小麦とグリーンファーム農家蔵が生産する米粉を使った無添加パンが6次産業化の取組として製造されている。

DATA

グリーンファーム農家蔵

greenfarm.company

青森県平川市金屋中松元88-1 ☎0172-88-5039

131戸の
農家民宿に
泊まれる



(上) 教育旅行の受け入れも積極的。(左) 優しい味が人気のパンは、通販や月に一度OPENする「蔵カフェ」で販売。(右中央) 6次産業化の取組としてジャムやジェラートも加工・販売している。(右下) 市内に立ち並ぶ農家蔵。