



6次産業化を成功させるコツは、
経営やデザインに長けた外部の専門家とうまく連携をとること。
専門家と連携し生産から加工、販売へと道筋を固めていった認定者の姿を追う。

専門家の支援で発展する 6次産業化の取組



6次産業化プランナー
青森・秋田・岩手県担当
杉山孝彦

合同会社まっかなほとんと代表

対馬正人

「生産物の価格は
自分で決めたい。」
りんご農家の志を、
専門家が策にする

身内の反対を押し切り転職
完全無農薬の自然農法で
人に誇れるりんご作りへ

りんご産地として名高い青森県弘
前市。その中で、他の畑とはあきら
かに風景の異なる一画がある。対馬
正人さんは、化学物質を一切用いな
い厳格な自然農法を実践する、全国
でも数少ないりんご農家のひとり。
年間300日以上は畑へ出かけ、冬は
雪に埋もれながら剪定作業にいそし
む。初夏ともなれば表土が雑草で覆
われた中を、緑の葉を濃く茂らせる
りんごの木が立ち並ぶが、彼は雑草
をそのまま残し、また他の農家が
行っている除葉をすることもない。
その代わり、果実に光が当たるよう、
そっと葉を持ち上げ位置を変えて
やる。

りんご農家に生まれた対馬さん
は、家を出てから様々な職に就いた
が、不思議なことに毎晩りんごの夢



「逃げ道を断ち120%の力でやると、失敗してもヒントをもらえます」と語る対馬さん。

を見るようになったのがきっかけで、実家の畑を継ごうと決心。当時38歳、収入の安定した会社員であり妻も幼い子供もいる彼の転職には、親兄弟そろって反対したという。りんごを市場に卸すと、価格は競りで決まるため、自分で価格を決めることができないし、天候のリスクも全面的に負わなければならない。しかし、「皆に『やったら』と言われたら面白くない」と、逆に火がついた。ちょうどそのころ、自然農法に興味を抱ききっかけとなる出来事が起こった。対馬さんが農家を志すほぼ同時期に、病で倒れた父親を病院へ見舞い、自園のりんごを同じ病棟の患者へおすそ分けしたが、その時にりんごを一口かじり「おいしかったよ」と言い残して亡くなっていく人の姿に心が揺さぶられたのだ。「何のためにりんごを作るのか？」との命題を突きつけられたと感じた対馬さんは、「元氣、エネルギーになるような、そして自分の大切な人に自信

を持って提供できる農産物を作る」

と答えを導き出した。その手段として選んだのが、完全無農薬の自然農法。通常、化学肥料を使わないと実が極小サイズとなり、採算性は限りなく低い。さらに、対馬さんには知識と経験が足りない。だが、先達より伝授された技術、本や雑誌で得た情報、自らのひらめきなどあらゆるものを織り交ぜ、奇跡的にも1年目から見事な大玉りんごを実らせた。

やりたいのは6次産業化
そう気付かせてくれたのが
サポート役の杉山さん

味と栄養価を最重要視し、見た目は二番目。そう考え、2009年より完全無農薬の自然農法を続ける対馬さんだが、やはり農薬を用いる通常の栽培法よりは傷のついた果実が多い。上空には鷺が舞い、りんごを狙う小動物や鳥がある程度捕食してはくれるものの、それでもりんごへの被害を完全には避けられないのだ。消費者へそのまま渡す生果のりんごは、傷のないものを選び分ける。そして、少しでも傷や傷みのあるものは加工品用として捌くのだが、加工用のりんごはそのまま販売しても生果用と比べて価格が1/6程度まで下がってしまう。「なら、自分で加工

をし、加工賃を引いても同等以上の

収益を上げられるような仕組みを構築できないだろうか」との発想へ至るのは、実に自然な経緯だ。農薬を使わないりんごの加工品は、生果と同様、全国に60万人ほどいるとされる化学物質過敏症で苦しむ人々にも支持される。必ず需要はある。自然農法のりんご農家として一定の社会的評価を得てきた対馬さんの次の目標が、徐々に定まりつつあった。

まずは個人消費用に作っていた無農薬りんごジュースをインターネット販売と通信販売で売り始め、次にジュースの搾りかすからペクチンを含むサプリメントを製造。しかし、果たして生産から流通まで自分ひとりの力でやれるのか、不安はぬぐえなかった。会社員時代の経験もあり、人脈作りや企業との折衝は何とかこなせるとして、事業を広げる上で行政とのやりとりは避けて通れない。とはいえ、いかんせん馴染みがない。そこで連絡をとったのが6次産業化プランナーの杉山孝彦さんだった。中央省庁出身で、かつ青森の農業に通じている杉山さんは、商品開発から資金調達まであらゆるジャンルをコーディネートしてきた猛者だ。彼は対馬さんの思い描く事業展開をじっくりと聞き出した。すると、当初は6次産業化との意識を持ってい

なかった対馬さんも「自分がやるう

と思っていたことが6次産業化と一致していた」事実が気付かされる。ここから、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定申請へ向け、2人はタッグを組むこととなった。

二人三脚での
事業計画づくり

当時対馬さんが一番困っていたのは、りんごを長期保存できる冷蔵庫がないこと。冬場は零下の気温が長く引く弘前で、積みあげたりんごの一部は毎年凍りついて使い物にならない。選果作業を行う倉庫の建てなおしも課題だった。自分で加工して販売する6次産業化にはどうしても必要な施設だったが、「事業計画をしっかり作成すれば大丈夫」と杉山さんに教えていただきました」と対馬さん。と同時に杉山さん側は、対馬さんが独自に編み出し実践している「対馬式自然循環農法」そのものを認定に含めようと尽力を重ねた。2012年11月、ついに農法も含めて六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、スターラインへ。施設の整備へも無事国からの支援を得、対馬さんは理想のりんご事業を今後着実に進めていく予定だ。