



栽培品種はやわらかくて、ジューシーかつ甘味のある章姫(あきひめ)。断面が白いためジャムにすると色が薄くて不向きだが、イチゴバターにすると綺麗なピンク色になるという。生産面では今後GAP認証の取得を目指し、それによるトレーサビリティの確保と差別化を狙う。



滋賀県豊郷町

市川農場

大阪府柏原市

カタシモワイナリー



明治初期に生食用のブドウ畑を開墾したことから始まり、ワイン造りは100年以上の歴史を誇る。質の高いワイン造りを追求し、日本初のグラッパの製造販売などにも取り組んできた。「いちぢがみ(=選り好みせずに対応すること)してきたことが、今の仕事を作ってきた」と高井さんは話す。



GFPに登録したことで他社の取り組みも教えていただけるので刺激にもなっていますね。

農家だからこそできる 最上級の原材料から加工・製造



GFP登録滋賀県第1号の市川農場は、家族3人でイチゴ15aに加え、水稲、タマネギを栽培している。販路拡大がGFP登録による最大のメリットだと、市川健治社長は話す。「自社で展示会に出展しても先方の希望ロットが大きく商談がまとまらないこともありました。その点、GFP経由だと、こちらの状況をよく理解していただいているので、規模に合う話が多く、助かっています」

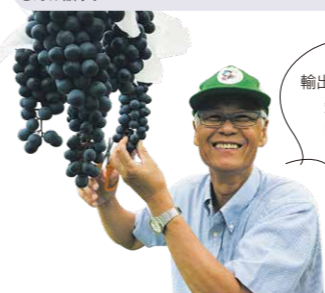
国内販売は従来の商慣習が根強く、取引条件を変えることが難しい。輸出なら、商品に魅力があれば生産者に有利な条件で取引ができるも言う。

市川社長は、2009年にこれまで勤務していた食品会社を辞めて就農した。小規模で経営が成り立つ農業を目指し、高収益を狙える作物としてイチゴに決めたものの、技術もなく初年度の単収は1.5t。その後、普及指導員と二人三脚で技術を磨き、就農して5〜6年で収量が安定した。今では高設栽培・無加温で単収6tを実現し、農場に研修生を受け入れるまでになった。

国内外で高評価を受けるイチゴバターは、ホテルのピュッフェでトーストにイチゴジャムとバターと一緒に塗る子どもの姿を見てひらめいた。すぐに6次産業化プランナーに相談し、開発に着手したが、いちごとバターの配合比に苦労した。様々な配合比を試した中で、いちごとバターの比率は1:1がベストだと分かり、厳選した国産バターを惜しみなく使った。その結果、想像通りの味と食感、色のイチゴバターが完成した。売価は1200円と高価だが、地元の直売所に500個を置いたところ、口コミで広まり、1週間で完売。その後、新聞に取り上げられ、ネット上でも話題になり、さらにテレビ取材が入ったことで人気商品となった。

「余りものでなく、一番良いものを使う。農家が高品質な原材料を選ぶからこそ、本当においしいものが作れる」

今後は、イチゴ生産で単収7tを目指し、加工品は1年1アイテムを開発していくと意気込む。毎年新しいことに挑戦する市川社長の表情は明るい。



輸出を始めて約9年。輸出にチャレンジしなかったら知り合えなかった方々と同じ目的に向かうことで仲間になりました。

世界と勝負する日本のワイン 研究開発で独自の強みを磨く



大阪府柏原市にあるカタシモワインフード株式会社は、大正時代からワインを製造するワイナリーだ。同社が加盟する大阪ワイナリー協会と大阪府立環境農林水産総合研究所は、令和元年度GFPグローバル産地づくり推進事業の実施主体の一つとなっている。GFPグローバル産地づくり推進事業は、農林水産物・食品の輸出をさらに拡大していくために、海外から求められる品質・コスト・ロットでの生産や海外の規制等に対応した産地を形成する事業だ。GFPの登録や本事業の実施を通じて、大阪のワイン振興、ワイン等の輸出のため、産地として取り組んでいる。

中小企業が、海外での販売において苦労することは、現地へ何度も足を運ぶことができないため、売り先を見つけることが難しいことだ。同社では、まずは訪日外国人観光客にお土産としてワインを購入してもらい、帰国後に取り寄せてもらうことで、海外への輸出が増えるのではないかと考えている。時間はかかるが、おいしいワインを知ってもらい、少しずつ

ファンを増やし、海外からの注文を増やしていくつもりだ。以前は難しかった小ロットの輸出が、流通が発展したことにより現実的になったことも大きい。「輸出も国内販売も考え方は同じ。小さな関係の積み重ねで販路は拡大します」と代表取締役の高井利洋さんは言う。同社のワインはG20大阪サミットの晩餐会でも採用され、知名度も上がっている。

また、同社のブドウジュースは「デラウェア」という品種を使い、高い糖度や香りが評価されている。海外でワイン以外の物を求められたときは、ブドウジュースも販売する。

「日本のワインが海外で認められるには、高い品質だけでなく独自性が必要。特色のあるおいしいワインを造らないといけない」と高井さんは話す。

2018年4月には、同研究所内に「ぶどう・ワインラボ」が新設された。ここでは、品種開発や醸造方法を含め、日本独自のワイン研究を進めている。

「我々のやり方で、日本のワインを堂々と売りに行きます」と、高井さんは自信をのぞかせた。

株式会社市川農場

住所：〒529-1165 滋賀県犬上郡豊郷町吉田350
TEL：0749-35-2589
http://ichikawa-farm.jp/



左) 試行錯誤の末に完成したイチゴバター。ギフトとしても人気。
右) もう一つの輸出商品のタマネギドレッシング。自社生産のタマネギを加工。パイヤーと相談し、まろやかな味わいを生む製法を採用した。米向けに「NO MSG」(化学調味料不使用)の表示も付けている。



カタシモワインフード株式会社

住所：〒582-0017 大阪府柏原市太平寺2丁目9番14号
TEL：072-971-6334
http://www.kashiwara-wine.com/



国産デラウェアを100%用いたスパークリングワイン「たこシャン」は、ジャパンワインチャレンジ2019で銅賞を受けた。たこ焼きと合わせる飲み方がおすすめです。

