



「6次産業化に取り組もうか考えている方に言いたいのは、とりあえずやってみること。否定するにしても、やってみてからだと思います」と話す、宮田宗武さん。

6 次産業化  
の達人

大分県宇佐市  
安心院あじむ町

農業

## 安心院で育まれた奇跡のぶどうを干しぶどうに

宮田宗武（みやたむねたけ）さん

（株）ドリームファーマーズ代表

宮田ファミリーぶどう園代表

ぶどう産地の生き残り  
をかけた農村再生

四周を連山に囲まれた盆地の町「安心院」は、昭和40年より国営総合開発パイロット事業により樹園地造成がなされ、「西日本一のぶどう園地」をスローガンに産地育成が行われたところ。宮田宗武さんの父・静一さんもこれに参加し4,000本の苗からぶどう園を開園した。盆地ならではの風土・気候が、質の良いぶどうを育み、やがて安心院は西日本有数のぶどうの生産地に成長。しかし1990年代になると、高齢化、若者の流出、過疎化、荒れた耕地の増大など、安心院のぶどう農家は多くの問題を抱えるようになる。そこで静一さんが考えた農村再生は、ドイツで経験した農泊研修からヒントを得た、安心院ならではの農泊（農村民泊）。「グリーン・ツーリズム」と呼ばれる農山漁村地域での自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇

活動は、教育効果のある修学旅行とも評価されている。そしてなにより、農家にとっては、副収入が入ることが救いとなっている。

農業は生産だけでは  
食べていけない

グリーン・ツーリズム発祥の背景もそうだが、2代目の宗武さんも、「農業は生産だけでは食べていけない」と話す。そこで宗武さんが就農してから取り組んだのが加工事業だ。宮田ファミリーぶどう園の農地は現在5ha、基本的には巨峰のみの栽培だ。この生果販売用の巨峰を使って加工したのが100%のストレートジュース。巨峰を何トンも潰し試作を重ね、意見を交え、出来上がった商品はジュースというよりはスムージーに近い仕上がり。協力を仰いだ食品加工の先生からは「こんな商品、日本のどこを探してもない。あんただからできる」と言われたそうだが、

**株式会社ドリームファーマーズ  
宮田宗武さんのプロフィール**

- 1972年:先代の宮田静一さんが4000本の苗を植え開園
- 1975年:宮田宗武さん生まれる
- 1999年:東京農業大学大学院 農学研究科博士前期課程を修了 大分に帰り就農
- 2003年:加工商品100%ジュースを発売
- 2008年4月:宮田ファミリーぶどう園 代表就任
- 2009年8月:王さまのぶどう・旅行村農園開園
- 2009年10月:宇佐市内の5名の農業青年で「Dream Farmers Plus」を結成
- 2011年4月:干しぶどうの商品開発をスタート
- 2012年5月:六次産業化法に基づく総合化事業計画が認定される(干しぶどう)
- 2012年5月:(株)ドリームファーマーズを設立
- 2012年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
- 2012年9月:干しぶどうの加工・販売を開始



- ①加工事業取組の足がかりとなった宮田ファミリーぶどう園の主力商品の100%ジュース。ストレートジュースは1,260円/500ml、濃縮巨峰は1,470円/500ml
- ②六次産業化法の認定を受けた(株)ドリームファーマーズの干しぶどう事業。国産のぶどうを使った加工商品は、種入り巨峰・青春編、種なしピオーネ、いろいろミックスと3種類。

このまま食べても十分に美味しい規格外の巨峰。これから手作業で形・色ごとに分けられ、洗浄してから加工に入る。

それは宮田ファミリーぶどう園の生産力があつたからこそだろう。原料となる巨峰は、「王さまのぶどう」というブランド名で販売されている。食べた人が王様のような気分になる極上のぶどうであることを表現したブランド名だが、栽培にもこだわりがある。土作りでは、化学肥料は使わず有機質肥料のみ使用。防除に関しては、農薬の濃度や回数を減らすことで、安全で安心なぶどう栽培を心がけている。加工されたジュースは、隣町の湯布院の駅前などで地道な販売活動を行い、手心えを感じるまで3年かかったそうだが、以降、商品はひとり歩きするようになる。手間がかかり限られた生産本数となるゆえ、直売所、地元の道の駅、関東圏でも一部店舗と販売箇所は限られる。ちなみに、湯



㈱ドリームファーマーズの主力メンバー。社長の宮田さん(中央)、副社長の安部さん(右)、工房長の園田さん。取締役3人の平均年齢は34歳。



王さまのぶどう直売所。「王さまのぶどう」はじめ、様々な加工品を販売。巨峰のソフトクリームは伊勢丹のパイヤーの舌もうならせ、2012年の催事で東京にも出店した。

**株式会社ドリームファーマーズ**

大分県宇佐市安心院町下毛1193-1  
TEL:0978-44-0155  
※宮田ファミリーぶどう園  
<http://tenjin.coara.or.jp/~ajmkk/miyatafamiri.htm>

布院の高級旅館「玉の湯」でも人気商品として販売されている。

### 6次産業化プランナーによりカードが広がる

今回、六次産業化法で宗武さんが認定を受けた事業は、干しぶどうの加工事業だ。

「食べて美味しいぶどうなのに、見てくれば良くないだけで売れない。いわゆる”規格外のぶどう”をどうするか?というのが産地としての命題なんです。干しぶどうにすることによって新しい個性として目の目を当ててあげたい」

柔軟な発想力と行動力で、安心院の若い農業者たちをリードし続けていた宗武さんの元に仲間も集まった。

**六次産業化法の認定申請では、6次**

産業化プランナーが力を貸してくれた。プランナーならではのネットワーク・人脈を活かし、宗武さんたちがカタチにしたものを具現化していく。「こっちは持ってないカードを6次産業化プランナーさんは持っている、カードが広がっていくのが楽しいですね。相性も合っていたんだと思います」と話す。そして、六次産業化法の認定を受け、2012年5月に(株)ドリームファーマーズを設立。主力メンバーで考えた企業理念は、「農家のチカラで農村イノベーション」。地元他のぶどう農家とも協力して、農家にしかできないことをやっていこう!という思いが込められている。国産では珍しい巨峰を使った干しぶどうの加工商品は無添加。女性をメインターゲットに、これから販売される予定だ。