

農事組合法人大沢ファーム

代表理事 小川 忠洋
秋田県横手市大沢



【横手市大沢地区の概要】

横手市大沢地区は、横手市東部に位置し、横手川を挟み帯状に広がる県内有数のぶどうの産地で、その歴史は明治21年、甲州種の白ぶどうを植えたのが始まりといわれています。

現在では、栽培品種も50種類以上を超え、主に生食用に販売されておりますが、近年、ジュースやジャムなどの加工にも取り組む農家が見られます。



【事業の概要】

- 大沢ファームでは、ぶどう栽培農家の担い手確保や冬場の雇用対策のために、旧学校給食センターを活用したジュース加工場を整備することとし、平成24年度国補助事業及び25年度秋田県補助事業を活用した整備を行い、平成25年産のぶどうから加工を開始しました。
- ジュースに加工するぶどうは、生食用に出荷されているぶどうと同じで、大沢地区の25戸の農家が生産する糖度23度以上の完熟したスチューベンを使用しています。
ぶどうのほかにも、地域で生産される西洋なしやももなどのジュース加工にも取り組むこととしています。
- 加工されたジュースは、近隣の道の駅、仙台市や首都圏の百貨店やスーパー等での販売のほか、香港、台湾、上海へ輸出する予定です。



大沢地区のぶどう畑



完熟スチューベン



加工場は旧学校給食センターを利用



整備された加工設備

認定事業計画の概要

- 代表の小川氏ほか2名の農家は、ぶどうやりんごを栽培し生食用に出荷していましたが、ジュースに加工し販売することで付加価値を高め農業収入の増加と雇用の拡大、農業経営の安定を図るため、平成24年3月に（農）大沢ファームを設立。
- 50aの農地でジュース用のぶどうを生産し、完熟ぶどうジュースを製造・販売するために加工場を整備し、周年就業可能な環境を創出することとしています。