

クラシックブドウ浜田農園

錦江町

クラシック音楽を聴かせてぶどうなどを栽培する観光農園を営むクラシックブドウ浜田農園は、2023年から自社でのワイン醸造に着手し、24年1月には初仕込みのワインのお披露目に至りました。



通年提供できる商品を次世代に 試行錯誤と周囲の協力でワイン醸造を実現

Q 観光農園を始めたきっかけは。

昭和50年代、錦江町(旧田代町)の花瀬公園の近くで飲食店をしていた父が、寒暖差が大きくぶどうの栽培に適した花瀬の土産物になればと、苗木を植えたのが、観光農園を始めたきっかけです。農業大学校在学中に父が急死。JA勤務を経て1995年から本格的に農園を引き継ぎました。ぶどうは雨が多いと受粉がうまくいかず、気温が下がりますと生育に支障が出ます。先進農家や県の普及指導員に相談したり、栽培技術の本を読みあさったりと、軌道に乗るまでは試行錯誤の連続でした。

Q ぶどうにクラシック音楽を聴かせ始めたのはなぜですか。

何か特色を打ち出せないか考えていたところ、牛や豚にクラシック音楽を聴かせると生育に良いとのニュースを見て発案しました。ぶどうの花が開花する4月末から観光農園を営業する9月末まで、毎日午前8時から午後6時の間、モーツァルトの曲を流しています。コロナ禍前は毎年、開園式に四重奏楽団を呼んでコンサートも開いていました。来場者からはぶどうの味が濃く深みがあると好評です。



Data: 生産者情報

クラシックブドウ浜田農園
肝属郡錦江町田代川原4228
☎ 0994-25-2584
花瀬ワイナリー
肝属郡錦江町田代川原4232-5



1995年 鹿児島きもつき農協を退職し専業農家へ
2010年 加工品製造を開始
2011年 ワイン向きのぶどう品種の栽培を開始
2018年 自社ぶどうを使ったワイン醸造を他ワイナリーに委託
2022年 花瀬ワイナリー開設
2023年 花瀬ワイン初醸造
2024年 花瀬ワイン販売開始

主な支援機関/
鹿児島農山漁村発イノベーションサポートセンター

果樹

Q 早くから6次産業化に取り組んだのですか。

農園を訪れるのは家族連れや観光客が多く、せっかくなので錦江町まで足を運んでもらうのだから、何か喜ばれるものを提供したいと考えたのがきっかけです。2011年の6次産業化・地産地消法施行後、県内初となる総合化事業計画認定を受けて、ぶどうやマンゴーを使ったソースや

ドレッシングを開発。インターネットなどで販売しています。

Q ワイン醸造に乗り出したきっかけは。

就農した時から、いつかはワインを造りたいと思いつつ、父からぶどう園を受け継ぎました。年間を通して手に取ってもらえる商品を手どもたに残したいとの思いからです。当時、米カリフォルニアのぶどう王・長沢鼎のことを知り「自分もいつかワイン醸造に挑戦してみたい」と考えるようになりました。11年にワイン原料用の品種を導入。16年に東京で開かれた第1回日本ワインシンポジウムに参加し、多くのワイン生産者と出会いました。ワイナリーを見て回る度に「自分でもやってみたい」という思いが募り、18年には自社栽培したぶどうを使ったワインを福岡県の醸造所で委託製造しました。

Q 自社で醸造するまでは苦難の道のりでしたね。

ワイン醸造の免許を取得するには、製造見込み数量が最低でも年間6KL必要ですが、関係者が尽力してくださり、21年に錦江町が2KLからワイン醸造が可能となる「ワイン特区」認定を取得。中小企業庁の事業再構築補助金の活用に加え、クラウドファンディングを実施したところ、13

Q いよいよ初出荷を迎えましたね。

1人から支援が集まり、念願のワイナリーが完成しました。

23年8月の初仕込みには、指導を受ける千曲川ワイナリーアカデミー(長野県)の先生や仲間が駆けつけ、協力してくれました。24年1月には、鹿児島市と錦江町で本土最南端の自園自製「花瀬ワイン」のお披露目を開きました。初年度は、デラウェアやシャインマスカットの白ワイン、メルローとシラーの赤ワイン、巨峰のロゼとデラウェアのオレンジワインを醸造しました。今はようやくスタートラインに立てた、という気持ちで胸がいっぱいです。

黒豚や黒牛、カンパチやヒラマサなど、鹿児島は食材の宝庫。地元の意味付けに合う焼酎のように、いつもの食卓に並ぶワインを目指します。

本事例のポイント

- 通年で提供できる商品づくりに着目
- 「子どもたちに残したい」という思いでワイン醸造に挑戦
- 実現には周囲の協力が不可欠
- 事業は試行錯誤の連続
- 地元で愛される商品づくりを目指す



鹿児島は食材の宝庫。
鹿児島の味付けに合う、
鹿児島発のワインを届けたいです。



クラシックブドウ浜田農園 代表
濱田 隆介さん

鹿児島県有数の米どころである伊佐市。水稲農家の猩々農園では、フリーズドライした甘酒の販売など、2019年から6次産業化に取り組んでいます。



米の消費減少に加工品で対応 国際規格を取得し輸出も視野に

Q 甘酒製造を思いついたのはなぜですか。

わが家は代々、伊佐市大口山野で米づくりに励んできました。水がきれいで昼夜の気温差が大きい伊佐市は米づくりに適しています。現在は45haで普通期米「ヒノヒカリ」ともち米を栽培するほか、ビニールハウスでミニトマトを栽培しています。人口減少や食生活の変化により、米の消費量は年々減る一方です。そこで米を原料とした加工品を作ろうと考え、思いついたのが甘酒でした。中小企業庁の「ものづくり補助金」などを活用して2018年に工場を整備。19年から製造・販売を始め、

Q フリーズドライの甘酒の開発を思い立ったきっかけは。

22年には総合化事業計画の認定を受けました。
売り先を求めて東京の商談会に参加した際、甘酒はかさばる上に重く、送料がかかるとバイヤーに指摘されました。「甘酒をいつでも気軽に持ち運べないか」と悩んでいた時、異業種交流会で知り合った鹿児島県山漁村発イノベーションサポートセンターの地域プランナーを通じて、県大隅加工技術研究センターが開発したフリーズドライ加工技術を知りました。同センターの指導を受けながら、甘酒をフリーズドライ加工すること

Data: 生産者情報

猩々農園株式会社
伊佐市大口山野1559
☎ 0995-29-3128

昭和50年代 父親の跡を継ぎ、水稲栽培を始める
2017年 JA北さつま副組合長を退任、猩々農園株式会社を設立
2018年 工場を整備。甘酒醸造を始める
2021年 フリーズドライ「食べるあまざけ さつまの雪」発売

主な支援機関/鹿児島県大隅加工技術研究センター
鹿児島県山漁村発イノベーションサポートセンター



で、手軽に食べられるキューブ菓子の開発に着手しました。

Q 当初は苦労の連続だったとか。

開発当初は温度や圧力などの調整が難しく、試行錯誤の連続でしたが、同センターの技術指導のおかげで、21年6月に商品化に成功しました。商品は「食べるあまざけさつまの雪」と名付けました。アミノ酸やブドウ糖を豊富に含む米本来の自然な甘さと、さくさくした食感が特徴です。

アルコールゼロなので、子どもでも安心して食べられます。22年には、食品の衛生管理について食品安全マネジメント規格「JFS-B」を取得しました。原料の生産から製品化まで一貫して行うことで、自信を持つことができました。さらに、23年には、既存の甘酒にシールド乳酸菌®(森永乳業)を配合。常に商品をフレッシュアップすることも忘れません。年間を通じて週に2回仕込みをし、注文に応じた量を出荷しています。パート従業員を9人雇うなど、地元雇用にもつながっています。

Q 販路拡大にも積極的に取り組んでいますね。

販売先は鹿児島県内のAコープのほか、鹿児島市内の山形屋ストアや一部のファミリーマートなどです。また、伊佐市のふるさと納税の返礼品にもなっています。

県内の販売会や商談会に出展するほか、年に1回は県外の商談会にも参加。23年10月には県の支援を受けて福岡市で開催された「Food EXPO Kyushu」にも参加しました。甘酒のフリーズドライと伝えるとき、皆さんびっくりします。こうじ菌が生み出す自然な甘さが好評です。バイヤーからも多くのヒントをもらいました。

Q 現在は輸出も視野に入れていますね。

高齢化が進み、米の需要が減る国内市場に比べると、今は円安もあって高価格で取引される海外市場は魅力的です。今後は金融機関の紹介で台湾の商談会にも参加したいと考えています。一つの商談が動き始めると、どんどん次につながっていきます。「泣こよっか、ひっとべ」の精神で、元気なうちはチャレンジを続けていきたいです。

「泣こよっか、ひっとべ」の精神で、元気なうちはチャレンジを続けていきたいです。



猩々農園 代表取締役
猩々 義秋さん

本事例のポイント

- 米の消費減少に加工品で対応
- 異業種との交流にさまざまなヒントが
- 国際規格の認証取得で輸出も視野に
- 販路拡大に向けて国内外商談会に積極的に参加
- 「泣こよっか、ひっとべ」の精神で挑戦を



夫との夢だった有機米を生かし 和洋の米菓子づくりに挑戦

出水市で米の有機栽培を続けてきた「さわだ農園」の澤田たみ子さんは2017年、「有機JAS認証工房はる菜」を立ち上げ、あくまきなど有機米の加工品製造、販売に取り組んでいます。県外の指導員も招きながら日々、新たな商品の開発に余念がありません。

Q 有機米から加工品づくりに発展していった経緯は。

夫の英幸と結婚した1972年からしばらくは、普通の米農家でした。私は農家出身ではなく、初めて「こんなに農業を使っているのか」と驚き、夫と相談して九州各地を回って勉強。80年頃から減農薬、無農薬へと切り替えていきました。今はアイガモを入れた田も含めて、13haで有機の米を栽培しています。

加工品開発に興味を持ったのは、98年に県の農村女性海外研修でドイツ、フランスに行き、農産物の加工品が直売所で販売されているのを見ることがきっかけです。

Q 加工施設を作ったのはそれからですね。

2年後、建物は自己資金で、オーブンなどの機器は商工会の支援を受けて加工施設を整備しました。製品は、お客様の要望で始めたあくまきから、



Data: 生産者情報

さわだ農園 工房はる菜
出水市下鯖町961
☎ 0996-67-0911



1980年 有機農業の取組開始
1998年 県の農村女性研修で独仏へ
2016年 自宅隣接地に「はる菜」を建設
2017年 有機JAS認証を取得

主な支援機関/
鹿児島農山漁村発イノベーションサポートセンター

米粉を使ったふくれ菓子、クッキーと広がっていきました。最近では、鹿児島農山漁村発イノベーションサポートセンターを通して茨城県の指



導員を派遣していただき、賞味期限の長いおかし、ビスコッティなどの商品開発を進めています。ドレッシングなども製造していますが、主力はあくまで有機米を使った製品です。

Q 「はる菜」で作った製品の販路、売上はどのようですか。

出水市の直売所「特産館いずみ」では、米も加工品もすべて販売しています。その他、有機農家の野菜や商品を扱っている鹿児島市の店舗や消費者グループ等へ販売しています。加工品の売上は当面は700万円を目標としています。小さな目標ですが、何より本業の米づくりがしっかりしていなければ6次産業化をする意味がありませんから、決して無理はしないと決めています。

Q 苦労したこと、今後の展望などは。

私はあまり、いろいろなことを気にしないタイプですが(笑)、有機栽培に挑戦すること自体が大変でしたね。周囲からは「ほったらかしなんて農業じゃない」と言われましたし、親を説得しなければならぬし。それでも、九州の仲間たちや鹿児島大学の萬田正治先生たちとの出会いにも恵まれて、ここまで来られました。6次産業化については、まだまだ試行錯誤中ですが、出水市内に住む

長女と泰之の妻とともに取り組んでいます。

今は2人が福岡などで開催される商談会やセミナーに参加し、「はる菜」の名前を広げているところ。今後も商品開発を進め、できる範囲でやっていければと考えています。

Q これから6次産業化を始める人たちに助言は。

甘い考えではできない、ということでしょうか。あんまり没頭しすぎて本業が駄目になった農家の例も知っています。

大きな組織、企業としてできるところはそれでいいけれど、個人経営のところはとにかく本業である農業の基盤を固めることが大切。しっかりと考えて取り組むことをお勧めします。

個人経営の6次産業化は甘い考えではできません。本業である農業の基盤を固め、しっかりと考えて取り組むことをお勧めします。



さわだ農園 工房はる菜 代表
澤田 たみ子さん

本事例のポイント

- 有機栽培を学び、徐々に取組を広げる
- ドイツ、フランス研修で加工品開発に興味
- スタートはお客様の要望で作った「あくまき」から
- 指導員の助言で開発したクッキーなども人気商品に
- 本業である農業の基盤を固めることが6次産業化の基本