

# 小田畜産

南さつま市



## 赤身とサシのバランスが売り 良質の肉を家庭そして海外へ

**Q** 南薩に3か所の広い農場を構えていますね。

天井が高く風通しの良い環境のもと、米や大麦など12種類を配合した飼料で黒毛和牛約4500頭を育てています。  
会長を務める義父・小田健一が1973年、「多くの家庭の食卓においしい牛肉を届ける」との理念で2頭から始めた肥育事業が、ここまです成長しました。将来的には8000頭を目指しています。

**Q** 6次産業化への挑戦のきっかけは。

義父が、肉の直売と焼き肉店を始め、

そこで地元のみかんやきんかん、お茶などを使ったアイスクリームも販売していました。これが6次産業化の先駆けと言って良いのかもしれない。

1次産業である肥育事業が拡大し、再び加工や販売に力を入れようと考えたのが2010年頃のことです。それまで東京でテレビの番組制作会社に勤めていた私も、妻の故郷で経営に参画することになりました。需要はやはり首都圏にあるため、商談会に積極的に出席し、精力的に



## 畜産

**Q** 早くから6次産業化に取り組んだのですね。

農園を訪れるのは家族連れや観光客が多く、せっかく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お会いしました。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、指導を受ける千川川ワインアカデミー(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」のお披露目会を開きました。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つばいいます。

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。地元の色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。

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

### 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、

22年には総合化事業計画の認定を受けました。

**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。

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ブランナーを通じて、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



上げたお茶を飲んでいただけれる機会が増えてほしいとの思いです。

**Q** 根底には使命感。大変な面も多いのでは。

最近で言えば、茶寮ささのオープン後1年たたないうちにコロナ禍に



**Q** 県外での販売や輸出への挑戦も続いていますね。

情報誌に小さな広告を出したところ、台湾のバイヤーや東京の有名な和紅茶店からの反応があり、東京・銀座や北海道に出品しました。茶商経由でカナダへの輸出も始めており、今後も少しずつ輸出货量を増やしていきたいと考えています。そのためにも、有機の紅茶、桑茶の商品開発を頑張りたいですね。

生産者があまり得意ではないマーケティングの基礎を学ぶ時間も大切にしていきます。これまで国家戦略・プロフェッショナル検定の1つである「食の6次産業化プロデューサー」の段位取得を目指して、大隅や福岡県などに通い、レベル3まで認定を受けました。何とか次のレベルを目指したいと思っています。

品評会には積極的に参加しており、日本茶アワード2022では、全国500を超える出展の中から上位20

点に与えられるプラチナ賞を受賞しました。

思いは、誰かがこの地域を愛してつないでいける農業、企業でありたい。人口減少が進む中、高齢者や障害のある方の力も活用しながら、「ターゲットはどこにあるか?」「何を求められているか?」を考えると商品開発や販路開拓すれば、まだまだ可能性はあるのではないのでしょうか。

**Q** 6次産業化を目指す方にアドバイスをお願いします。

6次産業化に取り組む際は、発信する技術や表現力など販売のスキルを高めなければならぬ、と強く感じています。未来を夢見るなら、「おいしいですよ」という言葉だけではなく、商品にまつわる様々な情報を伝えられる人間に成長する必要があります。

### 本事例のポイント

- 耕作放棄地をよみがえらせ、地域貢献を
- SNSの発信で都会客も呼び込めるように
- 情報誌の小さな広告から販路が国内外へ
- 今後は販売スキルのさらなる向上を目指す
- 情報発信するための知識や技術、表現力を磨く

未来を夢見るなら「おいしいですよ」だけでは伝わりません。発信するための知識や技術、表現力を磨いていきましょう。



笹野製茶 取締役  
笹野 千津子さん