

笹野製茶

薩摩川内市



カフェからお茶の魅力を発信 耕作放棄地の再生で地域活性化に貢献

薩摩川内市は、川内川の霧深い中で育まれたお茶の産地で知られます。高齢化による耕作放棄地を再生し、緑茶や和紅茶、桑茶の商品化を進めている笹野製茶。取締役の笹野千津子さんは「地域を活性化したい」と多忙な毎日を送っています。

Q 現在の取組を教えてください。

夫・英樹が代表取締役として有機を含む15haの畑の管理と製茶工場を担当し、私がお茶の魅力を発信するために工場横に建てたカフェ「茶寮ささ」を運営しながら商品を開発・販売するという体制で経営しています。従業員は社員、パート合わせて13人です。茶寮は開業5年目を迎えました。市観光協会の協力で観光バスのルートとなり、SNSを見た県外の方がいきなり旅行バッグを持って訪れることもあります。地域イベントを開くなどの地道な発信で、さらに認知度を高める努力を続けています。

Q 6次産業化に取り組んだきっかけは。

夫は2008年に結婚する前から、6次産業化を見据えていたようです。商品化と販売を自社で取り組むことで工場の稼働率も上がる、しかもそれが有機なら安全・安心な農産物の提供にもつながる。ひいては耕作放棄地をよみがえらせ、地域への貢献にもなるという考えです。自分たちのお茶を自分たちで発信する場所が必要と考え、カフェをオープンしました。まずは地元、さらに地域外、県外へと発信することで、大切に仕

Data: 生産者情報

笹野商事株式会社(笹野製茶)
 [本社]
 薩摩川内市東郷町南瀬606
 茶寮ささの
 ☎ 0996-42-4950

1977年 石油販売会社の1部門として開業
 2009年 和紅茶を手掛け始める
 2015年 石油販売会社から分社化
 2019年 「茶寮ささ」をオープン

主な支援機関 / 薩摩川内市農業政策課、
 薩摩川内市観光物産協会



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「JFSIB」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。常に商品をブラ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。

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

「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。



狸々農園 代表取締役
 狸々 義秋さん



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た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ず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。

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



さわだ農園 工房はる菜 代表 澤田 たみ子さん