



トマトのおいしさがそのまま味わえる人気のジュース



甘さと酸っぱさのバランスがいいトマトですね!

平成18年に建設業から参入し、農業生産法人を設立しました。甲州市でトマトの生産を開始。平成20年には直売所の開設とともに、無添加トマトジュースとジャムの加工、直売もスタートしました。昨年からはもぎとり観光農園も開設、近隣の観光施設や旅行会社などと連携した事業展開により、週末には1日に20台もの観光バスが訪れます。

「農業はゼロからのスタート。だからこそ先入観がなく、6次産業化が図れました。直売、観光もぎとり園と展開したことで、採算ベースに乗せることが可能になった」と言います。

「6次産業化で収益を得ていくモデルケースをつくり上げ、若い人が憧れる農業を確立していきたいです。今後は移動販売や企業との連携なども視野に入れながら、地域農業の発展と地域経済の活性化につながる事業にしていきたいと思っています。」

【問い合わせ先】 農業生産法人 株式会社 四季菜 甲州市勝沼町休息1591-3 ☎0553-44-5268



トマトもぎとり園を開設 近隣の観光施設と連携も

奥野田葡萄酒醸造は、契約ブドウ農家の高齢化から質の高いブドウの安定確保に危機を感じ、平成10年に自らブドウ生産を行う農業生産法人を設立。2次産業から1次産業に事業を拡大しました。

遊休農地を借り受け、1.5haの面積で垣根栽培を始め、原料の6割を確保。これまでに2人の新規就農者を送り出したほか、農業協力隊の隊員も受け入れており、「就農を希望する若者の受け皿になりたいと思っています」と中村雅量社長。



体験会は造り手と消費者が直接対話できる機会ですね!

「農業体験という新たな3次産業の展開が、経営強化につながりまして。今後は提携企業を増やしながらい、ワインをはじめブドウのジャムやピュレなどの新たな加工品の開発にも取り組み、さらなる経営拡大を図っていききたい」と展望を語ってくれました。



畑で農作業の説明に熱心に耳を傾ける参加者

【問い合わせ先】 農業生産法人 夢郷葡萄研究所 甲州市塩山牛久保2529-3 ☎0553-33-9988



参加型農業を展開 独自のプログラムが人気

農産物を核とした “6次産業化”で 山梨の農業が変わる

豊かな自然に囲まれ、おいしい農作物がたくさんとれる山梨では、地域資源を生かした、新しいスタイルの農業が始められています。キーワードは「6次産業化」。生産だけでなく、加工や販売、サービスまで取り込んだ総合的な事業を展開し、収益アップを目指す農業形態です。取り組んでいる県内事業者を、野菜ソムリエでもある黒塚まやさんが訪ねました。



山梨独自の 6次産業化で 農業を活性化

農産物を生産するだけでなく、農産物のブランド化や消費者への直接販売、素材を生かした加工品の製造やレストランの経営など、農業生産から加工、流通までを複合化させ、より高い収益を実現しようというのが「6次産業化」です。

農産物を生産する「1次産業」に、加工の「2次産業」、さらに流通の「3次産業」を取り込んだ総合的な事業展開により「1次×2次×3次＝6次産業化」といわれるように、単なる足し算ではなく、総合的な効果が期待できます。

県では、農業の6次産業化を推進するため、核となる人材の育成や地域の特産品を活用した新たな加工品づくりなどに取り組んでいます。観光農園などが多い山梨県は、全

1 農産物を生産する
1次産業

2 農産物を加工する
2次産業

3 農産物や加工製品を流通する
3次産業

=

1×2×3=
6
次産業化

国的に見ても6次産業化の先進県といわれています。農業の活性化に向け、山梨ならではの6次産業化に注目が集まっています。



新しい取り組みに
ワクワク!
どんな出会いがあるのか
楽しみです...



甲州鶏落鶏を使った料理の数々。多彩なメニューで着も進みます!

今年8月には食肉販売業の免許も取得し、3次産業の分野に進出。「可能性のある食材なので、知名度アップを図りながら、全国に売り出していきたい」。すでに、甲州鶏落鶏の肉やハムをインターネットで販売しています。

山梨県畜産試験場で開発され、山梨県農政アドバイザーの小泉武夫東京農大名誉教授によって命名された「甲州鶏落鶏」を、県内で唯一味わうことができるお店「創作ダイニング異喰間」。昭和町や甲斐市などで3店舗を展開するSDIは、昨年7月から中央市の自社関連農場で甲州鶏落鶏の飼育を開始し、3次産業から1次産業へ参入しました。



飲食店が養鶏に参入 鶏肉販売も開始し多角化へ



平飼いで84日間かけて育てられている甲州鶏落鶏

「店で甲州地どりを扱っていて、自分でも鶏を育ててみたいと思っていた時に出会ったのが甲州鶏落鶏でした。地鶏よりも飼育期間が短く、

現在は毎月200羽を生産し、鶏肉は主にお店で料理として提供。「ユージーな肉なので焼き物はもちろん、揚げ物や鍋物にしても『おいしい』とお客さまから好評をいただいています」。

【問い合わせ先】株式会社 SDI 中巨摩郡昭和町清水新居1543 太田ビル102 ☎055-221-8008



米の味がしっかり感じられるのは、米粉100%だからこそ



米粉パンのもっちり感とおいさにびっくりです!

都留市内に工場を構えるエルフインは、全国的にも珍しい米粉100%のパンを製造しています。米粉パンはバターや卵白、小麦粉を混ぜ込んだものが主流ですが、エルフインは米粉だけのパンにこだわり、平成16年、開発に成功しました。「安全で安心、何より米そのもののおいしさを生かしたパン作りに取り組みました」と天野洋子社長。

年からは地元都留市の農家と連携して原料となる米作りも開始。地域農業の活性化にも一役買っています。「地元の農産物を地元の人においしく食べてほしい。今後も地域の食材を生かした安全で安心な製品づくりをしていきます」と地域とのつながりも大切にしています。都の杜うぐいすホール内のカフェ「エルフインランド」では、米粉ニョッキや米粉パンのバーガーなどアレンジした料理も提供していて、気軽に米粉料理を楽しめます。

【問い合わせ先】有限会社 エルフインインターナショナル 都留市法能710-3 ☎0554-45-3215



米粉100%のパンを開発 地元で米作りもスタート

ふるさと特産品フェアを 開催します!

山梨県内で生産される農林水産物、地場産業製品などを一堂に集めて展示・販売する「ふるさと特産品フェア」を開催します。

【日時】
10月15日(土) 午前10時~午後4時
16日(日) 午前9時~午後3時

【場所】
小瀬スポーツ公園(甲府市)



【各イベントの概要】

- 農業まつり「まつりの広場」
新鮮な果物、野菜、食肉、魚、加工品、鉢花類の展示販売など
- 林業まつり「森林のフェスティバル」
木工教室、木工製品・林業機械の展示販売、シタケ・わさび販売、恩賜林御下賜100周年イベントなど
- 第4回商工会まつり
「みんなで力を合わせて、山梨から元気を発信!」
特産品のほか、中小企業の自慢の品や技が大集合(県下商工会)、一店逸品、農商工連携による商品や企画、飲食コーナーなど
- やまなしの県産品フェア
県調理師会による山梨の味レストラン、ふるさとの味(煮貝、菓子など)や織物、印伝、アクセサリー、民芸品の展示販売など

【問い合わせ先】農政総務課
☎055-223-1583 ☎055-223-1585

ふるさと特産品フェア



5つの 事業者を訪ねて

山梨26年間暮らし、山梨の農産物のすばらしさは実感していたのですが、今回、6次産業化に取り組んでいる方にお会いして、旬の時期だけではなく、新たな加工や販路拡大に熱心に取り組んでいる姿を目の当たりにし、今後、山梨の農産物がさらに魅力アップしていくに違いないと確信しました。また来ます。

黒塚 まや

南アルプス市内の3つの農園が中心となって平成17年に立ち上げたフィールドトリップは、農業体験型のグリーン・ツーリズム・プログラムを企画、運営しています。6月のサクランボから10月のブドウまで開催する、自分で収穫した果物を使ってのジャムづくりなど、独自の企画が人気を集めています。



私も完熟モモのジャムをつくりました!

今年2月には果物を使った焼き菓子店も市内にオープンし、事業の多角化も進めています。



こだわりのジャムは味はもちろん見た目もおいしいそう

むジャムなどを生産するほか、最盛期のフルーツを冷凍保存するなど、年間を通して製品を出せる体制を整えています。地元農家からジャムなどの加工も受託。「コンセプトは観光農園に来た観光客が思わず手に取ってしまおう商品づくりです。各農家が自分のところの果実でオリジナルのジャムを作ることができるのも強み。農家支援もNPOの大切な役割です」と小野隆理事長。

【問い合わせ先】NPO法人 南アルプスファームフィールドトリップ 南アルプス市西野1202 ☎055-282-6267



グリーンツーリズムが好評 果実加工品は通年販売