

大切に育てたぶどうを 自社ワイナリーで醸造し 本土最南端のワインが誕生



(写真上)観光農園では、7月下旬～9月下旬の時期に、音楽を聴いて育ったぶどうを収穫できる。
(写真下)豊かな照葉樹林から湧き出た清らかな水で育まれたぶどうを、大切に醸造する。



錦江町田代川原4228
TEL 0994-25-2584

花瀬ワイナリー
錦江町田代川原4232-5



クラシックブドウ
浜田農園
代表
濱田 隆介さん

果樹

クラシックブドウ 浜田農園

6次産業化までの道のりを教えてください

千畳敷の石畳が美しい花瀬川の横で、クラシック音楽を聴かせて栽培するぶどうの観光農園と、ワイン醸造を行っています。

私は、県立農業大学校果樹学部卒業後、JAに4年勤務し、後継者として就農しましたが、本格的なぶどうの栽培は初めてでした。当時、地域でぶどうの栽培をしている人は誰もいなかったもので、町外の先進農家へ相談したり本を読むなど試行錯誤を繰り返して、ぶどうの栽培方法を確立させていきました。

また、就農当時から価格が変動する農作物だけでなく、

取り組みの中での困難や挑戦、目標は？

ワイン醸造の免許を取得するには、酒税法で製造見込み数量が最低でも年間6キロリットル必要とされており、事業を始めたばかりで大量製造は難しいと悩む中、錦江町が、ワインを少量から製造できる「ワイン特区」の認定を取得して、無事、初めてのワイン醸造に取り組みることができました。同時に、長野の千曲川ワインアカデミーと宮崎の香月ワインズで研修するなどワイン造りの技術を習得。そして昨年、念願の「花瀬ワイン」初出荷にこぎつけました。

鹿児島は黒豚や黒牛、魚や野菜など、豊富な食材に恵まれています。そんな鹿児島島の味に合うような、地元にも愛されるワインに育ってほしい。そして、今後、地域にぶどう農家も増え、栽培を広げていくことで耕作放棄地などの課題も解決しながら、鹿児島島の新しいワイン文化を醸成したいと、未来に向けた構想を練っています。

クラシック音楽を聴かせてぶどうを栽培し、観光農園も行っている「浜田農園」。自社のワイナリーでワインの醸造、そして販売まで自分たちが手がけています。

6次産業化事業者紹介



茶

笹野製茶

6次産業化までの道のりを教えてください

昭和52年から、自社茶園での栽培と自社工場での生産にこだわって、お茶づくりに取り組んでいます。地域のお茶農家が高齢化する中、「お茶のおいしさをもっとたくさんの方に知ってほしい」と緑茶や和紅茶、桑茶の販売に取り組みました。

専門家の助言をもらいながら、従来のお茶のイメージにとらわれないパッケージデザインでギフト商品を開発するなど、商品化を進めました。次に取り組んだのは、お茶を自分たちで発信するため

の場所づくり。令和元年に、工場横にカフェ「茶寮ささの」をオープンし、お茶の専門店として、リーフ茶の魅力やお茶の楽しみ方を提案する場所をつくりました。地元のお客様以外に、カフェのSNSを見た県外や海外の方も訪れ、にぎわいを取り戻したいという思いをかなえることができました。

取り組みの中での困難や挑戦、目標は？

「茶寮ささの」のオープン後すぐに直面したコロナ禍は、大きな打撃となりました。そこで私たちのお茶を自宅楽しんでいただくこと

ができるよう、オンラインでの販売にも取り組みました。また、県の支援でクラシックギターのコンサートを開いたり、お茶の淹れ方教室やフラワーアレンジメントなどのワークショップを開催したりと、さまざまなことにも挑戦し、苦しい時期を乗り越えることができました。

現在、国家戦略「プロフェッショナル検定の「食の6次産業化プロデューサー」の段位取得を目指して、マーケティングの基礎を学習中です。情報発信する技術や表現力など、販売のスキルを磨くことで、商品やお店を盛り上げて、さらに地域が元気になるれば、と日々励んでいます。



(写真上)地域の耕作放棄地を再生し、有機栽培を含む20haの茶畑で茶葉を育てる。

(写真下)茶工場での機械作業だけでなく、手作業も必要。地域の雇用の場としても貢献。



薩摩川内市東郷町南瀬606
TEL 0996-42-4950(茶寮ささの)

川内川が生み出す川霧と内陸性の気候により寒暖差が大きいというお茶づくりに最適な環境で、生産・加工・販売を手がける「笹野製茶」。お茶を楽しむ場所づくりまで取り組んでいます。



笹野製茶 取締役 笹野 千津子さん