

創業 100 年老舗ワイナリーで“6 次産業化”事例を視察

対象者 滋賀県指導農業士会 甲賀支部会員

【活動のねらい】

滋賀県指導農業士会甲賀支部は、地域農業をリードする茶、稲作、園芸を営む 19 名の農業者で構成されています。会員は独自の経営理念を持って営農に取り組み、自身の経営向上とともに、青年農業者の育成に日々奮闘されています。当課は、同会の事務局として活動・運営をサポートしており、今年度は 6 次産業化の先進事例視察を実施しました。

【視察先の概要】



ブドウ棚の中で社長の話を聞く

平成 28 年度 6 次産業化優良事例表彰において「農林水産大臣賞」を受賞されたカタシモワインフード株式会社(大阪府柏原市)を視察しました。同社は、明治初期からぶどうを栽培し、大正 3 年からワインを醸造、販売されています。すべてのほ場で除草剤を使用せず、減農薬栽培に取り組み、ほ場ごとの特徴や違いを出すため、ぶどうの搾りかす堆肥や天然由来のミネラルを用いて土づくりをされています。また、甲州ぶどうの原種や樹齢 100 年を超える樹など「ここにしかない」ぶどうも多く、それらから醸造されたワインを求め、

海外からもお客様がワイナリーを訪れるそうです。

6 次産業化で最も苦勞するのは出口です。おいしいのは当たり前、消費者にどれだけインパクトを与えられるか、自分たちへのイメージを持ってもらえるかが重要であり、常にアイデアを出しているとのこと。例えば、毎年 11 月、地域のレストラン 25 軒が、山裾に広がる同社のぶどう畑へ出店するイベントを開催されます。6,000 名を超える消費者が集い、ワイングラス片手に、各レストランの料理を楽しみながら、ぶどう畑を自由に散策されるそうです。他にも、苗の改植や、樹の剪定作業等を消費者と共同で行うイベントも開催されています。いずれも、消費者との一体感、連帯感が生まれ、自社で FB や SNS により発信するよりも、遥かに桁違いの集客につながっているとのこと。

【視察の成果】

「来てくれたお客さんに何をすることが重要で、僕はエンターテインメントと思っています。」という対応いただいた高井社長の言葉が大変印象的で、新たなファン(消費者)獲得に日々、楽しんでおられる様子でした。参加された会員の中には、農家レストランや 6 次産業化の取組を既に実践されている方もあり、今回の視察が今後の経営展開の糧になることを期待します。



ワインに合わせた料理をケータリングサービスにより提供されています