



# ぶどうで 地域を元気に

## くだものの里「伊佐沢」

長井市伊佐沢地区は長井市の東部に位置し、米、ぶどう、スイカ、ラフランス、りんごの生産が盛んな地域である。特に、昼夜の寒暖差が大きく、傾斜がある地形がぶどう栽培に適している。ぶどうの苗木生産が盛んな地域でもある。

## 海外留学からぶどう栽培を学ぶ

そんな伊佐沢地区で、ぶどうを使った6次産業の取組みをおこなっている、安部ぶどう園の安部真理さんについて紹介したい。

安部さんは、ぶどう栽培の盛んな山梨県の農業大学校を卒業後、ドイツに1年間留学し、ドイツのぶどう栽培について学んだ。その後、山形に帰り、安部ぶどう園で農業を行っている。安部ぶどう園では、約20種類のぶどうのほか、水稻、スイカ、タラの芽も栽培している。農業に従事しているうち、ぶどう収穫の際の脱粒や天候の影響から裂果し、生食用として出荷できないぶどうを処分しなければいけない状況をどうにかしたいという思いから、ぶどうの加工品を作ろうと考えた。そんな中、平成28年に山形県で開塾した「アグリウーマン塾」の第1回塾生として参加し、加工品についての先進活動の視察からヒントを得て、現在の6次産業化の活動につながっている。

## アグリウーマン塾とは

アグリウーマン塾は、経営発展に意欲的な若い女性農業者を対象に、新たな品目の導入や事業展開を支援し、将来的に地域農業を先導する人材を育成することを目的としている。

# 特集 『農を加工する』

## 1 次産業：生産

安部ぶどう園では、主要品目として高尾、シャインマスカット、ロザリオロッコ、ロザリオピアンコの4種類のぶどうを生産している。収穫時期は、8月上旬から11月上旬まで行っている。こだわりとして減農薬栽培で行っている。



## 2 次産業：加工

「ぶどうジュース Towara (とわら 永遠楽)」、「ぶどうのソース」、「干しぶどう」の、3種類のぶどう加工品を製造している。伊佐沢特産工房の会員となって、共同の加工場を使っている。ぶどうのソースは、真理さん自ら加工を行う逸品である。



## 3 次産業：販売

加工品は、生食用ぶどうの出荷先で販売。販路拡大のため、干しぶどうは長井市の人気菓子店の干しぶどうパンの材料として使ってもらっている。また、長井市「食の見本市」に加工品を出し、商品の魅力を紹介する活動に積極的に参加している。



## 6 次産業化とは

農林漁業の6次産業化とは、1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組（農林水産省HPより）

地域活性化につなげたい  
今後、ゼリーの商品開発に取り組みたいと考えている。ゼリーの種類も、子どもからお年寄りまで簡単に食べられる商品や、ワンランク上の満足感のあるカップゼリーを考えている。  
また、加工品を使ったデザートなどを提供するカフェの構想があり、これらの活動を通して伊佐沢地区全体の活性化につなげたいと話している。

<商品が購入できる場所>

- 観光交流センター 道の駅 川のみなと長井  
〒993-0003 山形県長井市東町 2-50  
TEL 0238-87-1121
- 市民直売所 おらんだ市場 菜なポート南店  
〒993-0003 山形県長井市東町 7-27  
TEL 0238-83-2345

- JA 山形おきたま長井 愛菜館  
〒993-0053 長井市中道 2-6-15  
TEL 0238-84-2682
- 伊佐沢共同直売場  
〒993-0024 長井市中伊佐沢 1034  
TEL 0238-84-8262