

人郷夢

ストーリー

Vol.11

このコーナーでは、まちづくりなどの活動に取り組んでいる市民の方やグループにお話を伺い、活動内容や活動にかける思いをシリーズで紹介していきます。

滝根町産の山ぶどうを使った新たなご当地スイーツ「北醇」が、今年3月に誕生しました。

今回は、地域を主体とした特産品の開発、育成活動を通じてまちおこしを実践してきた「大滝根山葡萄生産組合」事務局長の鈴木傳二郎さんと、東京からUターンして山ぶどうの加工品を手掛ける「百姓塾」経営者の鈴木傳三さんのご兄弟に、お話を伺いました。

創意と工夫で特産の里づくり

——傳二郎さんが山ぶどうを栽培し始めた経緯を教えてください。

傳二郎さん 滝根町の山ぶどう生産の取り組みは、昭和63年に福島県特産の里づくり事業の地域指定を受け始めたのが始まりです。当時、あぶくま洞などの

観光事業と農業の連携・調和による豊かな農村づくりを目指していました。従来からの水稲に加え、葉たばこ・畜産の複合経営に、トマト、イチゴ、ホウレンソウ、

花きなどを加えた施設園芸の振興を積極的に図っていたのです。一部の農家では、

加工品開発で山ぶどうの世界を広げる

——傳三さんは滝根町にUターンして就農したそうですね。

傳三さん 私はかつて東京の自動車メーカーで営業の仕事をしていましたが、農業に取り組むため、定年前の55歳で会社を辞め、地元滝根に戻って就農しました。

初めはシイタケを栽培し、生シイタケを市場に出荷していましたが、兄が取り組んでいた山ぶどうに興味が出てきたのです。山ぶどう

100%のジュースの加工に着手し、兄たちと協力して「百姓塾」という会社を立ち上げました。あぶくま洞の売店や近郊の高速道路サービスエリアで、ジュースの販売や山ぶどうのソフトクリームの販売も手掛けています。

悠々自適のつもりでしたが、山ぶどうにハマってしまいました。損はしていませんが、利益が上がるわけでもありません。そこが面白いところですね。

葉たばこや草地の後地利用や、遊休地を利用した山ぶどうの栽植を試みました。その後、農業経営への導入調査研究が熱心に進められ、「大滝根山葡萄生産組合」を設立、山ぶどうを使った特産品のワインづくりを手掛けることとなりました。また同時期に、当時としては先駆的なグリーンツーリズムを、「あぶくま農業者学校」の一員として実践し始めました。

ご当地スイーツ誕生、山ぶどうで6次産業化

——「田村市ご当地グルメプロジェクト」（箱崎哲司代表）は、昨年3月1日に発表した「たむら八彩カレール」に次いで、市内の農産物の消費拡大を目指し、ご当地スイーツの開発を模索して

きました。生産者などからなるワークショップの中で、滝根町産の山ぶどうがスイーツの素材として候補に挙がりました。しっかりと酸味と高い糖度、豊富な鉄分に加え、ポリフェノールが多く含まれることが決

北醇…赤ワイン用の山ぶどう品種名。滝根町（当時）は福島県果樹試験場を通じて「北醇」を導入後、昭和63年に「山ぶどうの里」として県から「ふくしま特産の里づくり事業」の指定を受けた。滝根町産の山ぶどうは、「あぶくまわいん北醇」やジャムとしても広く親しまれている。
あぶくまわいん北醇…平成2年から製造している赤ワイン。滝根町産の山ぶどうを100%使用。豊かな果実味と酸味のバランスが取れた口当たり、すっきりとした味わいが特徴。2015年産は天候に恵まれて良質なぶどうができ、前年より3トン多い9トン分のワインを製造、8,160本の限定発売。あぶくま洞売店を中心に、県内の酒販店で販売している。720ml入りで参考小売価格は税別1,507円。
田村市ご当地グルメプロジェクト…市内で生産された農産物を盛り込んだメニューを市内の生産者・直売所・飲食店等が協力して開発・販売・広報することにより、市が活性化することを目的に活動している。（8ページに関連記事）



「大滝根山葡萄生産組合」事務局長の鈴木傳二郎さん夫妻（滝根町菅谷）

め手になりました。昨年10月から、傳三さんが作った山ぶどうのピューレやジャムを使い、スイーツづくりに取り組みました。「菓子工房あくつ屋」（船引町）「菓子処山本屋」（同）「お

おぎや和洋菓子店」（常葉町）の3店舗の菓子店が試作を重ね、ついに今年3月1日、山ぶどうの特徴を生かした7種類のスイーツが誕生しました。

お二人の活動が、地域の連携による6次産業化の実現として結実したのです。



▲山ぶどうから作ったワイン・ジャム・ジュース

——最後に、お二人の農業に対する思いをお聞かせください。

何事も続けるためには、ごまかしはできません。何よりも「本物志向」が大切。身土不二という言葉のとおり、地域の人と地産地消に取り組んでいきたいですね。

取材を終えて

「大滝根山葡萄生産組合」には最大で32軒の農家が参加していましたが、時代の流れからか、現在は3軒のみとなりました。傳二郎さんは26年2月に地域の農家5軒と「あぶくま果実研究組合」を立ち上げ、梅と杏のリキュールを開発。パッケージを自らデザインするなど、こだわりを持って取り組まれています。

また、グリーン・ツーリズムによって若い人に農業を体験してもらう企画なども実践したい、と意欲をお持ちでした。地域の先行事例として、農業の世界を開拓し続けてきたお二人。農業に対して真剣に向き合われていた表情が印象的でした。

（協働まちづくり課・商工観光課）



▲あぶくま高原サービスエリアで販売している山ぶどうのソフトクリーム



▲ご当地スイーツ「北醇」の誕生を市長に報告（3/10）