耕作放棄地を活用した焼酎原料用かんしょの生産 (霧氷酒造株式会社)

<法人の概要>

所在地:長崎県長崎市

設 立:平成22年9月(本社・工場竣工)※創業は約100年前(明治時代)

資本金: 2,620万円

役 員(農業従事):3名

従業員数:社員5名、パート2名

経営面積: 0.9ha

営農作物:焼酎原料用かんしょ



霧氷酒造外観



焼酎原料用かんしょの調整作業

<農業参入に至った経緯・動機>

霧氷酒造株式会社は、明治時代から続く長崎県島原市の酒造会社だったが、平成3年5月の雲仙普賢岳噴火に伴う土石流によって被災し、社屋・工場の全てを失い、以来、休業を余儀なくされていた。その後、長崎県、長崎市及び商工団体等の支援を受け、平成22年に長崎市外海地区に本社・工場を移転し、長崎市唯一の酒造会社として新たなスタートを切った会社である。

焼酎原料用かんしょは、輸送コストや品質維持の問題もあり、近隣地域から契約栽培で調達しているが、十分な確保ができなかったことから、不足分を自社生産で補うため、農業に参入することとなった。

<農業参入することを決めてから営農開始まで>

農地については、地区の自治会長が仲介に動いてくれたこともあり、約1haのまとまった農地(耕作放棄地)を無料で借りることができた。耕作放棄地の復元にあっては、長崎市地産地消振興公社による耕作放棄地の再生支援事業を活用した。

また、かんしょの栽培は、地元農家から指導・助言等を受けながら行うこととなり、平成23年度に生産を開始した。

<営農開始から現在まで>

外海地域は以前からデンプン用のいも栽培が盛んなこともあり、焼酎用原料を確保するため、地元農家に契約栽培を依頼している。取引先のニーズや製造能力からすると年間100トンは欲しいところだが、高齢化の進行やイノシシによる農作物の被害等のため、全量を契約栽培で確保するのは難しく、確保量は約40トンに留まっている。自社生産量は現在7トンあるが、ほ場管理や鳥獣害対応で現行人員で手一杯の状況にあるため、これ以上の増産は難しいところ。

このため、近年、長崎市で産地化を進めている「ゆうこう」(柚子に似た柑橘類) を使ったリキュール製造の免許を平成25年に取得し、焼酎製造と併せて推進しているところである。

<今後の農業経営の展開方向>

現在の自社の農業生産は、あくまで契約栽培で不足する原料調達の補完として行っているため、今以上に経営規模を拡大することは考えていない。

< 今後農業に参入しようとする法人対するアドバイスや行政への要望事項など> 鳥獣害対策用の電気柵やワイヤーメッシュなどは、利用者の申請に基づき補助 を行うのではなく、行政が主体的に設置するやり方が良いと思う。

また、農地は所有ではなく借地で十分と考えている。



ほ場での作業風景①



ほ場での作業風景②