

# 《生産者紹介》

りんご、梨、ワイン用ぶどうなど特別栽培

## 【ライラック農園】

〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島 3418

代表者 宮沢喜好

### 伊那谷の果樹農家 2 代目、6 次産業化に挑む

農園の名前からして楽しく美味しそうです。園主の宮沢さんがしゃべるのが「楽しくてしょうがない」といった口調で“マルチな営農”を語りました。

伊那谷の一角を占める松川町には天竜川の支流が流れています。起伏に富む地形が特徴で、寒暖の差も大きく昔から果樹栽培が盛んな地域です。ライラック農園は河岸段丘の標高 600～800 メートルの高台にあり、この地は戦後、旧満州（中国東北部）からの引き揚者や南方等の戦場からの復員者（宮沢家は後者）たちが開いた開拓地です。

喜好さんは亡父が苦勞して開墾して始めた果樹農家の二代目。いま 8ha を超える農園で多種多彩な果樹のほとんどを「特別栽培」しています。

りんごジュースを作り(加工組合)、後にワイン工場も共同経営し、農園の一角の山羊牧場で山羊も飼うという、6 次産業化を取り込んだ多角経営に古くから取り組んでいます。



(園の一角に建つ“花の妖精”の像)

### リスクマネージメントを心がけた多品種栽培

まず、営農のベースである果樹から見てみましょう。

主力のりんごや梨は“こんなにも”と驚くほどの多品種を植えています。どれかが不作になったときのためのリスク分散が目的です。

りんごは、つがる、紅玉、ジョナゴールド、ふじ、王林、あいかの香り、シナノスイート、シナノドルチェ、グラニースミス、秋映、信濃リップなど全 16 種。面積は 310a。品種名をこのように並べてみると、なんとも楽しい不思議な気分になります。



(加工用ブドウの栽培)

続いて、和梨は二十世紀、南水など全 6 種。洋梨はスタークリムソン、オーロラなど全 9 種。面積は和洋合計で 257a。

ワインブドウはリースリング、シャルドネ、メルローで、32a。キウイフルーツは 58a。

ブルーベリーは 30a。それらの苗木・幼木が 72a。ほかに栗が 30a、サツマイモが 30a。

このほか昨年からは山羊を飼い始め、山羊牧場を 20a 設けました。以上の耕作地合計は 859a です。周りの農家から耕作委託を受け、年々増えてきて、この面積となっています。

山羊牧場ではいま親 4 頭、子 2 頭を飼っています。畑の一番見晴らしがいいところを牧場に、全国に名の轟く三重県の「モクモク手づくりファーム」に習い、観光牧場にするために一歩を踏み出したのです。

### 2000 年、44 歳のときに初の「特裁」認証

宮沢さんは開拓 2 世の末っ子長男として昭和 31 年生まれ。進学した信州大学農学部園芸農学科で学び、卒業と同時に就農しました。現在 60 歳。ユニークなマルチ農業を、夫婦と長男、長女の計 4 人の家族が中心になり、ほかに計 15 人ほどの従業員とパートの労働により推進しています。



(宮沢喜好さん)

大学を卒業後すぐにはりんごや梨の栽培最前線で経験を積んだ宮沢さんは、44 歳のとき、2000 年に初めて日本有機農業生産団体中央会により、248a の果樹の「特裁」認証を受けました。その年に「有機 JAS」制度が法律の施行によりスタ

ートしたのに歩調を合わせたもので、鋭い経営感覚の発露と言えましょう。

それを可能にしたのは、大学で学んだ土作りを大切に、有機肥料のみを使う栽培を目指していたからでした。「特裁」の条件である“化学肥料を半分以下に”という条件は無条件クリアだったわけです。もう 1 つの“農薬を半分以下に”という条件は「果樹栽培に合う現実的で合理的、かつ安全性も上がる実践可能な方法である」と判断した、と宮沢さんは言います。



(堆肥場)

### 土作りは年々進化、農薬にも厳しい監視の目

無農薬は理想だが、果樹栽培では経営的にはムリがある、というわけです。

よって宮沢さんはずっと無化学肥料・農薬半減以上という“高いレベル”の「特裁」の方針を貫き、今日に至っています。特裁の認証は、2016 年で全耕作地の 859a です。

土作りは年々進化していて、いまでは堆肥の材料にワイン工場のワインの搾りかす、モミガラ、及び大量に出る果樹の剪定枝の炭を混ぜています。肥料の成分バランスのよい高級な自家製堆肥というわけです。

農薬に対しても厳しい目を向けています。除草剤は使わず、「草生栽培」をしています。また発がん性や催奇性、環境ホルモンなどについて「疑いあり」の新しい研究論文が出はしないか、出たら自主規制する前提で取引先と連携し監視

体制を作っています。

### リンゴワイン「ピオニエ」(開拓者)に大きな期待

農産加工に目を向けたのは就農8年後の、まだ青年時代でした。1987年、地元の仲間たちと相図り資金を出し合い、りんごジュースの生産販売をする「増野りんご加工組合」を作りました。

その任意の組織はその後、農業法人になり今も存続し、生果販売を目的とした組合として一定の収益を上げています。

また、1991年には同じく仲間達と「信州まし野ワイン株式会社」を設立、安曇野市内の先人の指導を受け定番のブドウワインの製造を始めました。



(ワイナリー全景)

そして97年に同社社長に就くと、地域の特産であるりんごを材料にしたリンゴワイン作りに挑戦、2011年にドイツ・フランクフルトで開かれたリンゴワイン祭に出品すると好評で、自信を深めたそうです。

その後、2015年にバリエーションを求めて新作したのが、発泡性リンゴワインで、「ピオニエ」と名付けました。

フランス語で開拓者という意味(英語ではパ

イオニア)。そして製造所を「リンゴ畑の中の小さなワイナリー」と呼び、リンゴワインともどもPRし、左党や観光客の目を引き始めているそうです。

### 新ネタ・山羊飼育の秘めるいくつもの可能性

果樹の出荷は、出荷組合である「農事組合法人 増野」による販売が3分の2を占め、残りが個人向けの産直です。

販売先は「パルシステム」などの生協や「らでいっしゅぼーや」、「株式会社マルタ」「大地を守る会」「オイシックス」などです。自己のホームページでの積極発信が利いて近年、首都圏のレストランなどから注文が入ってくるそうです。

最後に、経営多角化の新ネタ・山羊の飼育について少し。山羊は飼いやすく、良くお産し、伊那谷の山羊市場で子山羊が1頭5万~10万円で売れるのが魅力の1つです。

また、山羊乳から作る山羊チーズはワインのツマミに良く合いますが、隣り町の山羊仲間に頼んで製品化していて、ワイナリーを訪れる客に人気だそうです。山羊チーズのブレイクを宮沢さんは楽しみにしています。

リンゴワインと山羊チーズは、ワイナリーで売っています。

以上のビジネス以外にも宮沢さんはいくつもの公職で多忙です。現職をいくつか挙げると、日本有機農業生産団体中央会理事のほか、長野県農業経営者協会理事、長野県ワイン協会理事など。「仕事のストレスを上手に発散して生涯現役を貫きたい」との意志固く、健康のために社交ダンスを始めたそうです。

多忙の忙は、「心」を「亡くす」の文字ですが、宮沢さんには当てはまらないようです。

(宮崎記)

#### **【連絡先】**

電話 0265-36-3207

FAX 0265-36-6570