

6次産業
実践者に
聞きました

ストーリー性のある 商品作りを!



農事組合法人 はなどう

代表理事 **黒木 親幸さん**

プロフィール

1967年に高原町農業協同組合に入組。2005年にJAこばやしを定年退職後、同年5月に花堂区集落営農組合長に就任。2008年、農事組合法人はなどう代表理事に就任。

宮崎県高原町にある農事組合法人「はなどう」は、米や麦、菜種、金ごまなどを生産しており、それらを使用した数多くの商品を、農産物直売所「杜の穂倉」にて販売。心を込めて手掛けた自慢の商品に、県内外から注目が集まっています。

—— 6次産業化を始めようとしたきっかけを教えてください。

2005年7月に営農組合として設立しましたが、県内ほとんどの営農組合が受託作業だけの組織で、農地の有効活用がなされていない現状でした。当組合も同様に耕作放棄地が目立つようになり、そこで土地の集積をするために、2008年から法人化して発足しました。

水田では転作奨励金がありますが、畑では対象にならないため、作物として選定が難しかったです。JA技術員として培った技術を生かし、「麦・米」を基盤として、6次産業化に取り組みました。2009年に県農業振興公社の紹介で、都城市の柳田酒造との農商工連携により取り組んだのが現在に至っております。

—— 6次産業化に取り組み、「良かった」と感じたところを教えてください。

高原町は畜産の町で、人口より家畜の頭数が多い町といわれています。農業を生活基盤とした町でもあり、観光地が少ないため、2009年に農産物直売所「杜の穂倉」を建設し、現在は、

そのおかげで年間21万もの人が「杜の穂倉」を訪れてくれるようになりました。これは、ここにしかない商品作りと、6次産業化にいち早く取り組んだからだと思います。

—— 6次産業化へ取り組みにあたり、「苦労や困難だったところ」を教えてください。

JAこばやしで40年間技術員として仕事をし、退職後に営農組合の設立に乗り出しました。未知の事業で、何も分からないままスタートしたため、逆に恐ろしさは分かりませんでした。困難の一つ挙げれば、2011年1月26日、新燃岳噴火災害のため、「杜の穂倉」が15日間封鎖となったことです。従業員と農作物の被害をどのように克服するかが課題でした。



左：生パスタ、右：黒花うどん

OUR PRODUCT

花堂 手作り味噌

麦と大豆で作った風味豊かな味噌

- 2008年5月 ● 農事組合法人はなどう設立
- 2009年5月 ● 直売所「杜の穂倉」商標登録
- 2011年1月 ● 新燃岳噴火のため、杜の穂倉一時休業
- 2012年9月 ● ひでじビールとの共同開発「穂倉金生」
国際ナショナルビアコンペティション
2012金賞受賞
- 2014年6月 ● 「ディスカバー農山漁村の宝」に選定



小清水栽培「杜の穂倉のお米」(右)と、高原町で生産した麦と大豆、霧島山系の湧水で作った「花堂手作り味噌」(左)。健康にも配慮し、塩分控えめに仕上げている

— その「苦労や困難」を、どのような手段で解決しましたか？

新燃岳の噴火災害で「杜の穂倉」を封鎖した直後、宮崎市内のフーディーの会長から温かい支援があり、霧島店で商品を販売させて頂きました。また、当時に既に県内の企業と6次産業化に取り組んでいたため、農作物の被害を最小限にするため、協力して火山灰除去を行いました。その出来事で、企業との信頼関係が更に深まったと思います。

— 6次産業化にて取り扱う商品の特徴や、他製品との相違点などを教えてください。

当組合で栽培される「大麦・小麦・裸麦」は、霧島山系の大地特有の火山灰(酸性土壌)を生かした栽培方法で収穫し、ここにしかない麦や米から商品を生み出しています。また、1942年に宮崎県の奨励品種に指定されたものの、昭和の終わりとともに姿を消した幻の麦「ミヤザキハダカ」を復活させることにも成功しました。

県内の企業との6次産業化にも積極的に取り組んでいます。「ミヤザキハダカ麦焼酎駒」(柳田酒造)や、挽きたて小麦粉を使用した浅黒い麺が特徴的な「黒花うどん」(十兵衛うどん)、県総合農業試験場に保管されていた「あわ・きび・ひえ」と、二条大

麦・小清水米を使用した五穀米ビール「GOKOKU」(ひでじビール)など、様々な企業とタッグを組み、多くの商品を生み出しています。

— 6次産業化へ取り組んで、現在までの「成果」と今後の「課題」があれば教えてください。

現在、1年に1度新商品の商品開発を行っており、ほとんどの商品が完売し、倉庫に在庫として残ることはありません。また、特に最近では、県外からの方も多く訪れてくれるようになり、今後は、更に多くの方が、中継地ではなく、目的地として「杜の穂倉」を訪れてくれるように、ストーリー性のある新たな商品作りをしていきたいです。

— これから6次産業化を目指す方へアドバイスをお願いします。

差別化を図るためには、季節や場所を問わず、いつでもどこでも生産できる原料を使うのではなく、その時期に



ミヤザキハダカほ場：柳田酒造・県の協力とはなどうの栽培技術によって見事復活させた

COMPANY INFORMATION

農事組合法人
はなどう
農産物直売所
杜の穂倉



加工 ● 直売 ● 農家レストラン
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光土産 ● その他

住所 ● 宮崎県西諸県郡高原町大字蒲牟田788-2
TEL ● 0984-42-1839 FAX ● 0984-42-1840
URL ● <http://www.morino-hokura.or.jp/>



左から GOKOKU・穂倉金生・ミヤザキハダカ麦焼酎駒・穂倉千徳

その場所ではできない伝統ある原料を使って生産し、昔からその土地にある原料を生かす取り組みが必要だと思います。精一杯努力し、何事も2番手ではなく、新たなストーリー性のある商品を作り出すことも大事です。そして、何よりも周りとの絆を大切にしてください。