



参加しよう、広げよう、いいもの伝えよう
「わが村は美しくー北海道」運動

上富良野町へは、JR 富良野線を利用。周辺を周遊する
なら、美瑛駅または富良野駅からレンタカーを利用す
るのが便利。ファームイン、産地直送など多田農園の詳
しい情報はホームページを参考に。

<http://ninjin-koubou.com>

●問い合わせ／ ☎0164・45・5935



ニンジン、ニンジン酢、国産レモン、はちみつで作った繊維入りの「にんじんジュース」。

心と体にやさしい農園。
生産、加工、流通を一体化し、
六次産業化を實踐中



ニンジン専業農家へ

“農業の六次産業化”という言葉をよく耳にする。農業生産（一次産業）と加工（二次産業）、販売（三次産業）を一体化し、地域資源を活用した新たな産業。ちなみに六次産業とは、一次、二次、三次と数字を足し算すると「六」になることからつけられた造語だ。

さて、北海道のほぼ真ん中に位置する上富良野町に六次産業化の事例として注目を集めている農園がある。有限会社多田農園である。町の東側にあり、背後には富良野岳をのぞむ静かな畑作地帯。ラベンダー観光とはあまり縁のない場所である。

「兵庫県から入植し、今年で一〇三年になります。今はニンジン、トウモロコ

シ、カボチャ、ワイン用ブドウを栽培しています」と多田繁夫さんは静かに語った。農園の経緯をまとめた資料を渡しながらいん、いろいろやっていたら今の形になっただけで…。

一九九七年、玉ネギ中心からニンジン選果場を備えたニンジン栽培専門へ転換。そのニンジンを道外へ直接販売。一九九九年には、栄養価が高くて安全な農産物加工品を病気の方などへ提供することができないかを模索し農業法人化。翌年「にんじん工房」をオープンし、清涼飲料水の製造許可を取得し、冷凍ニンジンジュースの販売。同工房で喫茶営業許可を取得し「にんじんジュース」「にんじん茶」を提供した。

ニンジン栽培では、無農薬、減農薬栽培。また、人体に悪影響をおよぼすとされる硝酸態窒素ができるだけ残らないような栽培法を取り入れている。

二〇〇四年には、エコファーマー認定を取得と同時に、大学のインターンシップを受け入れた。

ニンジンの連作障害からトウモロコシの栽培を始めたのが二〇〇五年で、



<運動の解説>

「わが村は美しく北海道」運動は、北海道の農林水産業をより豊かにするために2002年にスタートしました。2年に1度コンクール形式で優秀な活動を表彰します。それぞれの地域に大切なもの「地域の資源」を掘り起こし、地域の活力とする活動を広くアピールし、豊かな北海道を未来へと受け継いでいくことを目的としています。
http://www.hkd.mlit.go.jp/zigyoka/z_nogyo/wagamura/index.html

二〇〇五年から多田さんには強い思いがあった。①健康で活力ある土づくりに努力し、自然の調和する循環型農業を確立する。②安心して食べる

生産・加工・流通に社会貢献も行う多田さんに「苦労は?」「失敗は?」と何度も聞いたが、そのたび考え込み「いつまでこうしようと考えたのではない。今やるべきことをやっていたらこうなった」とやっと口を開いた。

一歩一歩の積み重ね

翌々年、赤ワイン用のブドウ「ピノ・ノワール」七〇〇本栽培を始め、ファームイン「田舎倶楽部」を四室、二〇人の定員で開業。知的障害者の招待も行った。二〇一〇年には、地元小学生を対象に農業や環境に親しませることを目的とした教育ファームを推進。農業体験を通じて「農・食・命」のつながりの大切さを伝えていく。



「スウィート8.5」という品種は硝酸性窒素を極力減らした方法で栽培した、エグミがなく体に優しいニンジンである。



知的障害者との取り組みも機会を増やし、仕事を生み出し、支援付き雇用の機会を提供できるソーシャルファームを目指す。

ファームカフェ「イルペーベ」は7、8月10:00~15:00無休営業。採れたて無農薬野菜で作るグリーンスムージーを初めて提供する。



自宅周辺に、畑、工房、ファームインがまとまっている。天気の良い日は「イルペーベ」のテラスが格上の場所に。



ブドウから丁寧に育てたオリジナルワイン。2010年に初めてできた「ピノ・ノワール」。今年の収穫後には「メルロー」「シャルドネ」も誕生の予定。将来的にはワイナリー開設が目標。



お話をしてくれた人／多田農園 多田繁夫さん



る農業の多面的魅力をあますことなく伝えることに使命を感じていたようだ。まだ六次産業化という言葉もなかったはずだ。そして二〇一一年に、六次産業化認定事業者に選ばれた。

取材したのは、春の農作業の渦中で、夜には修学旅行生の受け入れがある日だった。多田さんと話しをするうちに、いろんな可能性を感じてぐいぐい引き込まれていく。「ブドウの栽培も人との出会いがあって始めたことだから」と言いながら、「ピノ・ノワール」、「メルロー」、「シャルドネ」、「カベルネソービニヨン」と拡大している。

ファームカフェ「イルペーベ」では、今夏、「スムージー」を提供する予定。ほかにも自家生産の野菜を使った「野菜まん」ジャガコーン、カボチャ味と二種を奥さまの三帆子さんが手作りしている。「野菜畑のオーナー」募集を行い、年八回野菜を宅配するシステムもある。

取材を終えてパンフレットを読んでいたら、書いていた一文が目が止まりました。「一歩一歩進んでいたらこうなりました」。口の重かった多田さんの声が聞こえたようだった。心にも体にも優しい農業。毎日口にするものだからこそ…。あらためて農業は、生命維持産業だと痛感した一日だった。