

# 未来につなぐ魅力ある観光果樹経営体づくり

県北農林事務所経営・普及部門

常陸太田市の特産品の1つであるブドウについて、地域の核となる儲かる経営モデルとして、観光直売を主力とする中核的ブドウ経営体及び新たに6次産業化に取り組む経営体を育成し、同時に、地域全体のブドウの品質を向上させる必要があります。そこで、JA常陸常陸太田ぶどう部会員を対象に、所得向上のための高品質果実生産指導、顧客確保に向けたPR活動の支援等に取り組みました。

## 所得向上のための高品質果実生産

JA常陸常陸太田ぶどう部会では、高品質果実の基準を、一粒12g以上、糖度18度以上とし、これを「優良房」と定めています。基準を達成するため、当部門では、「講習会」や全戸を巡回する「見回り会」において適期管理と着房数制限の徹底を指導しました。その結果、年々着房数は制限されてきており、令和2年度の「優良房」の割合は概ね目標とした7割以上を達成しました。



写真1 果実品質を調査し優良房割合を把握



写真2 ぶどう園と店舗をつないだリモートPRの様子

## 首都圏でのPRによる知名度向上

観光直売を主力とするブドウ経営体の販売額向上のためには、新たな顧客の確保が必要です。そこで、観光果樹園の県内外での知名度向上に向けて、令和2年度は、地域オリジナル品種「常陸青龍」を中心に、県アンテナショップ「イバラキセンス」でのブドウの販売PRを支援しました。コロナ禍でイベント開催が困難な中、リモートで現地ブドウ園と店舗をつないだPRを行い、コロナ禍における集客に寄与しました。

## 6次産業化に取り組む経営体の育成

担い手の高齢化が進む中、果樹経営の発展に向けて、加工用ブドウの生産と自家醸造に取り組む経営体を対象に、6次産業化による儲かる果樹経営モデルの育成に取り組みました。令和2年度には、醸造用施設を整備するにあたり、6次産業化・地産地消費に基づく総合化事業計画の作成を支援し、2月に受理・認定されました。また、栽培管理・防除など、加工用ブドウの栽培技術指導を行い、一定の収穫量を確保できました。今後も、ワインの初出荷に向けて支援を継続していきます。



写真3 加工用ブドウの垣根仕立て（収穫後）