

第4回六次産業化国際フォーラム

主 催 者：西北農林科技大学
島根大学

実施機関：西北農林科技大学六次産業研究院
島根大学日中国際共同研究所

共 催：復旦大学六次産業研究院
楊凌第六産業研究センター創新研究院
農林中金総合研究所
立命館大学経済学部

2024年10月
日本・島根

目 次

フォーラム概要	1
歓迎の挨拶	2
基調講演者紹介	3
スケジュール	5
参加者名簿	13
付録資料	17
メモ	34

フォーラム概要

2024年10月30日～11月1日、日本島根大学において第4回六次産業化国際フォーラムを開催します。本フォーラムは、全体テーマを「生産力の質的向上を目指した六次産業に関する理論と実践」とし、西北農林科技大学と島根大学による共同主催で行うもので、復旦大学六次産業研究院、楊凌第六産業研究センター創新研究院、農林中金総合研究所、立命館大学経済学部が共催し、西北農林科技大学六次産業研究院が事務局を担当します。

本フォーラムでは、10月30～31日にAグループとBグループに分かれて現地視察を行った後、11月1日午前に関会式と基調講演、同午後に企業家フォーラムと学術分科会（理論と実践）を並行して開催します。企業家フォーラム及び分科会では、国内外における各界の専門家を招き、生産力の質的向上や六次産業理論、イノベーション、実践等をテーマに議論を行います。

主催:

西北農林科技大学

島根大学

実施機関:

西北農林科技大学六次産業研究院

島根大学日中国際共同研究所

共催:

復旦大学六次産業研究院

楊凌第六産業研究センター創新研究院

農林中金総合研究所

立命館大学経済学部

挨拶——島根大学 大谷 浩 学長



第4回六次産業化国際フォーラムを松江で開催できることを大変嬉しく思います。島根大学を代表して、ご参加の皆様に対して心から歓迎申し上げます。

島根大学は、法文学部、教育学部、人間科学部、総合理工学部、生物資源科学部、材料エネルギー学部、医学部の7学部、そして人間社会科学研究科、教育学研究科、自然科学研究科、医学系研究科の4大学院を擁する国立の総合大学です。島根大学は「地域に根ざし、地域社会から世界に発信する個性輝く大学」を目指して、5つの憲章を掲げており、そのうちの1つが、『アジアをはじめとする諸外国との交流の推進』です。さらに、『特色ある地域課題に立脚した国際的水準の研究推進』と『地域問題の解決に向けた社会貢献活動の推進』という2つを憲章に掲げ、地域社会の要請に応えた特色ある研究の推進を目指しています。

1990年代の日本で提起された六次産業化は、2010年に「六次産業化・地産地消費」が公布されるなど、研究と実践の両面で活発に取り組まれてきました。島根大学でも、理念的な取り組みにとどまることなく、県産品の機能の高度化や、新品種の開発・普及等、実践的な研究プロジェクトに取り組むとともに、地域と一体となったプロジェクトを実施する等、地域目線に立った地域貢献を実現する取り組みを組織的に推進しています。

農林水産業、すなわち第一次産業を基幹産業とする島根県において、第4回六次産業化国際フォーラムを盛大に開催できますことは、本学はもとより、社会的にも大変大きな意義を持つことと喜ばしく思っております。本フォーラムにご参加の皆様の活発なご議論に心から期待いたします。

本フォーラムが、今後の両国の共同研究プロジェクトへの発展し、参加者の交流を一層深める、実り多きものとなりますよう、成功を心より祈っております。

基調講演者——張来武氏



西北農林科技大学六次産業研究院、復旦大学六次産業研究院院長。北京大学数学系修士課程修了、アメリカ合衆国ニューヨーク州立大学オバニー校経済学科経済学専攻卒業、数学博士、経済学博士、教授、博士課程指導教員。前科学技术部副部长。経済学及び情報科学の研究に専念しています。六次産業理論の創始者及び基礎を築いた人物です。

研究分野

六次産業理論、ゲーム理論、産業経済学、公共経済学

兼任

中国軟科学研究会理事長、南南合作金融センター首席経済学者

学歴

1977年—1982年 復旦大学数学系

1982年—1987年 北京大学数学系修士課程

1991年—1995年 アメリカ合衆国ニューヨーク州立大学オバニー校経済学科経済学博士

学術著作

- [1] 張来武著. 六次産業理論対話録 生態農業の六次産業化 新時代の科学技術特派員の创新创业[M]. 北京: 社会科学文献出版社, 2024
- [2] 張来武著. 六次産業理論と革新駆動発展[M]. 北京: 人民出版社, 2018
- [3] 張来武他著. 第四産業 中国農村からの探索[M]. 北京: 人民出版社, 2018

基調講演者——皆川芳嗣氏



氏 名 皆川 芳嗣（みながわ よしつぐ）

現 職 株式会社農林中金総合研究所 理事長

学歴

1977年3月 東京大学 経済学部 卒業

職歴

1978年4月 農林水産省 入省

2010年7月 林野庁長官

2012年9月 農林水産事務次官

2016年6月 株式会社農林中金総合研究所 理事長

研究レポート

2024年3月 食料・農業・農村基本法の改正に寄せて

2020年11月 農福と農泊と農協改革

2019年9月 SDGsと農福

2018年1月 日本の6次産業化論の系譜と課題

その他

2018年 一般社団法人日本農福連携協会 会長理事

一般社団法人日本ファームステイ協会 理事長

2020年 農福連携等応援コンソーシアム 会長

農林中央金庫 経営管理委員

2021年 独立行政法人日本貿易振興機構(ジエトロ) 運営審議委員

スケジュール

10月29日（火）14:00-21:00	
14:00-21:00	中国側参加者 松江市到着
10月30日（水） 9:00-18:00 エクスカーション（Aグループ）	
9:00	ホテル出発
10:00-11:30	（株）田部竹下酒造（島根県雲南市掛合町） ・事業概要説明、作業視察 ・試飲 ・かけや酒造資料館視察
11:30-11:40	移 動
11:40-13:30	道の駅たたらば壺番屋（島根県雲南市掛合町） ・昼食（出雲そばむらげ）
13:30-14:30	移 動
14:30-15:30	（株）島根ワイナリー（島根県出雲市大社町） ・事業概要紹介 ・工場視察 ・試飲
15:30-15:40	移 動
15:40-17:00	出雲大社周辺視察（島根県出雲市大社町） ・出雲大社 ・神門通り
17:00-18:00	移 動
18:00	ホテル到着

10月30日（水） 9:30-17:30 エクスカッション（Bグループ）	
9:30	ホテル出発
10:30-12:00	（株）吉田ふるさと村（島根県雲南市吉田町） ・事業概要説明 ・工場見学
12:00-12:10	移 動
12:10-13:30	昼食（割烹すぎ原）
13:30-14:00	周辺散策（吉田ふるさと村旅行部対応）
14:00-15:40	鉄の歴史村（島根県雲南市吉田町） ・鉄の歴史博物館 ・菅谷たたら山内高殿、生活伝承館
15:40-16:00	移 動
16:00-16:30	道の駅たたらば壱番地（島根県雲南市掛合町）
16:30-17:30	移 動
17:30	ホテル到着

10月31日（木） 7:50-17:40 エクスカージョン（Aグループ）	
7:50	ホテル出発
8:00-10:00	移 動
10:00-11:40	（株）広島三次ワイナリー（広島県三次市東酒屋町） ・施設（ワイナリー、トレッタみよし）概要説明 ・施設見学2か所
11:40-12:40	昼食（ワイナリー内のBBQ）
12:40-13:10	ワイナリー専用圃場見学（三次ピオーネ団地）
13:10-13:40	移 動
13:40-14:50	（株）川西郷の駅（広島県三次市三若町） ・施設概要説明（川西コミュニティセンター） ・施設見学（川西郷の駅、ファミリーマート）
14:50-15:20	移 動
15:20-16:10	（株）福田農場（広島県三次市和知町） ・事業概要説明（米粉、大豆生產品） ・米粉ハウス米豊霧（農場直営の米粉パン店）
16:10-17:40	移 動
17:40	ホテル到着

10月31日（木） 8:30-17:30 エクスカッション（Bグループ）	
8:30	ホテル出発
8:30-10:00	移 動
10:00-11:00	陣構茶生産組合（鳥取県西伯郡大山町） ・事業概要説明 ・圃場見学
11:00-11:30	移 動
11:30-12:30	くめざくら大山ブルワリー（鳥取県西伯郡伯耆町） ・事業概要説明 ・ブルワリー見学
12:30-14:00	昼食（ビール工場直営レストラン）
14:00-15:00	移 動
15:00-17:00	大根島の農漁業を考える会（島根県松江市八束町） ・事業概要説明 ・視察
17:00-17:30	移 動
17:30	ホテル到着

11月1日（金）9:00-9:40 開幕式 ホテル白鳥 鳳凰の間 通訳形式：同時通訳	
09:00-09:20	開幕式 司会：島根大学 片岡佳美 副学長 挨拶：島根大学 大谷 浩 学長
09:20-09:40	記念撮影（ホテル1階）
基調報告 9:50-11:50 ホテル白鳥 鳳凰の間 通訳形式：同時通訳	
9:50-10:50	司会： 豊農株式会社 錢永華 首席人才官 元西北農林科技大学 副学長 ・基調報告1：「エコ農業の6次産業化:6次産業化理論の実践と革新」 中国軟科学研究会理事長 西北農林科技大学、復旦大学六次産業研究院 教授 張来武 氏
11:00-11:50	・基調報告2：「日本の6次産業化の現状と課題」 農林中金総合研究所理事長 元農林水産省事務次官 皆川芳嗣 氏
12:00-14:00	昼食休憩（ホテル1階レストラン）

11月1日（金）14:00-17:00																									
企業家フォーラム																									
ホテル白鳥 朱鷺の間																									
通訳形式：同時通訳																									
14:00-16:00	司会：豊農株式有限公司 錢永華 首席人才官 元西北農林科技大学 副学長																								
	テーマ： 「六次産業における企業のリーダーシップとその革新的発展」																								
	ゲストスピーカー：																								
	<table><tr><td>・農林中金総合研究所</td><td>福田仁</td><td>代表取締役専務</td></tr><tr><td>・島根県農林水産部産地支援課</td><td>青木裕久</td><td>課長補佐</td></tr><tr><td>・大根島の農漁業を考える会</td><td>柏木利徳</td><td>設立時代表</td></tr><tr><td>・株式会社スベック</td><td>小林篤司</td><td>CIO</td></tr><tr><td>・株式会社 三高</td><td>高远</td><td>代表取締役社長</td></tr><tr><td>・豊農株式有限公司</td><td>鄧烈</td><td>首席科学家</td></tr><tr><td>・天天学農網路科技有限公司</td><td>林海</td><td>ソリューションリーダー</td></tr><tr><td>・南京農業大学新農村発展研究院</td><td>嚴瑾</td><td>副教授</td></tr></table>		・農林中金総合研究所	福田仁	代表取締役専務	・島根県農林水産部産地支援課	青木裕久	課長補佐	・大根島の農漁業を考える会	柏木利徳	設立時代表	・株式会社スベック	小林篤司	CIO	・株式会社 三高	高远	代表取締役社長	・豊農株式有限公司	鄧烈	首席科学家	・天天学農網路科技有限公司	林海	ソリューションリーダー	・南京農業大学新農村発展研究院	嚴瑾
・農林中金総合研究所	福田仁	代表取締役専務																							
・島根県農林水産部産地支援課	青木裕久	課長補佐																							
・大根島の農漁業を考える会	柏木利徳	設立時代表																							
・株式会社スベック	小林篤司	CIO																							
・株式会社 三高	高远	代表取締役社長																							
・豊農株式有限公司	鄧烈	首席科学家																							
・天天学農網路科技有限公司	林海	ソリューションリーダー																							
・南京農業大学新農村発展研究院	嚴瑾	副教授																							
16:00-16:20	休 憩																								
16:20-17:00	総括																								
18:00-20:30	バンケット（懇親会） 鳳凰の間 ・海潮神楽上演																								

11月1日（金）14:00-18:00 分科会1: 新しい質の生産性と六次産業理論 ホテル白鳥 鶴の間 通訳形式: 逐次通訳	
座長: 王小林 教授（復旦大学六次産業研究院）	
14:00-14:30	1. 六次産業化と農業・農村の経済的振興 若林剛志 主任研究員（農林中金総合研究所）
14:30-15:00	2. 六次産業融合目標下の低炭素農業研究 雷明 教授（北京大学光華管理学院）
15:00-15:30	3. 六次産業論と【二重の双循環】 松野周治 名誉教授（立命館大学） 会長（北東アジア学会）
15:30-16:00	4. 滴灌通: 六次産業理論の視点からの金融革新 呉忠 博士（南南合作金融センター/東英金融集團）
16:05-16:20	休 憩
16:20-16:40	5. 六次産業理論の視点からみる未発達地域の未来産業の育成 謝妮芸 博士課程学生（復旦大学六次産業研究院）
16:40-17:00	6. エコ農業の六次産業化のための金融科学技術: 影響メカニズムと効果の分析 趙薇 博士課程学生（西北農林科技大学経済管理学院）
17:00-17:20	7. 六次産業化による島根県農業の再生 藤本晴久 准教授（島根大学法文学部）
17:20-17:40	8. 陝西省におけるリンゴ産業の六次産業化の実現経路と戦略に関する研究 程娟娟 ポスドク（西北農林科技大学園芸学院）
17:40-18:00	9. 六次産業化理論から見た、農村の産業統合を促進する農民のデジタル化の道筋と保証メカニズム 肖智文 博士課程学生（西北農林科技大学経済管理学院）
18:00-20:30	バンケット（懇親会） 鳳凰の間 ・海潮神楽上演

11月1日（金）14:00-18:00 分科会2：中国と日本における六次産業化の実践事例 ホテル白鳥 千鳥の間 通訳形式：逐次通訳	
座長：高屋和子 教授（立命館大学経済学部）	
14:00-14:30	1. デジタル化とサプライチェーンファイナンス：農業六次産業化の例 石寶峰 教授（西北農林科技大学経済管理学院）
14:30-15:00	2. 松江農林高校と島根大学との高大連携六次産業化商品開発の状況 松本敏一 教授（島根大学生物資源科学部）
15:00-15:30	3. 地方企業の第六次産業化参画の新潮流—河北省張家口市際源公司の事例から 胡霞 教授（中国人民大学经济学院）
15:30-16:00	4. 未利用有機資源を活用した資源循環型農業の推進 松本眞悟 教授（島根大学生物資源科学部）
16:05-16:20	休 憩
16:20-16:45	5. 資源協奏曲理論から見た農村特殊産業クラスターの新たな内生的発展：論理、ジレンマ、そして道筋 李蓉 博士課程学生（西北農林科技大学経済管理学院）
16:45-17:10	6. エゴマ油の粉末化と産業展開の試み 吉清恵介 准教授（島根大学生物資源科学部）
17:10-17:35	7. 中国の農村住民の栄養的健康に及ぼす食環境の影響に関する研究 張麗霞 博士課程学生（西北農林科技大学六次産業研究院）
17:35-18:00	8. 社会企業が生態農業モデルの革新を推進する——大芹ウイスキー企業に基づく価値共同創造の事例研究 呉明月 博士課程学生（西北農林科技大学経済管理学院）
18:00-20:30	バンケット（懇親会）鳳凰の間 ・海潮神楽上演

参加者名簿

大学関係参加者

所 属	氏 名	職 称	エクスカ ーション
北京大学	雷 明	光華管理学院 教授	B
	于小東	経済学院 教授	A
	銭 立	経済学院 副教授	B
復旦大学	王小林	六次産業研究院 教授、執行院長	B
	謝妮芸	六次産業研究院 博士課程学生	B
上海交通大学	蔡保松	農業生物学院 教授	B
中國人民大学	胡 霞	経済学院 教授	B
	劉曉君	経済学院 博士課程学生	
同濟大学	柴娜娜	経済管理学院 ポスドク	
大連理工大学	趙 雪	商学院 助理教授	B
南京農業大学	嚴 瑾	新農村発展研究院 副教授	A
南南合作金融中心	吳 忠	総幹事	A
寧夏大学	譚永風	経済管理学院 副教授	
山東農業大学	楊 蓮	経済管理学院 副教授	
西北農林科技大学	張來武	六次産業研究院 教授	A
	石寶峰	経済管理学院 教授、學部長	A
	任彦軍	経済管理学院 教授	B
	張 清	六次産業研究院 教師	B
	孟慶涛	水利建築工程学院 副書記	
	楊曉峰	語言文化学院 教授、學部長	
	楊雨鑫	動物科技学院 研究員	A
	張曉寧	経済管理学院 副教授	B

所 属	氏 名	職 称	エクス カ ー シ ョ ン
農林中金総合研究所	皆川芳嗣	理事長	
	福田 仁	代表取締役専務	A
	若林剛志	主任研究員	A
	王雷軒	主任研究員	A
立命館大学	高屋和子	経済学部 教授、学部長	
	松野周治	名誉教授	B
	張 岩	大学院生	A
	黄奕銘	大学院生	B
鳥取環境大学	相川 泰	経営学部 教授	
島根大学	大谷 浩	教授、学長	
	片岡佳美	教授、副学長	
	保母武彦	名誉教授	
	伊藤勝久	名誉教授	
	松本敏一	生物資源科学部 教授	
	松本眞悟	生物資源科学部 教授	
	吉清恵介	生物資源科学部 准教授	
	藤本晴久	法文学部 准教授	
	王 欣	外国語教育センター 講師	

企業家フォーラム参加者

所 属	氏 名	役職名	ル ー ト
環球財經雜誌社	劉霄霞	記 者	A
清楓資本（香港）	許澤星	執行董事	
上海垂智農業発展有限公司	程 麗	總經理	A
	李夢娜	行政助理	A
豊農株式有限公司	錢永華	首席人才官	B
	鄧 烈	首席科学家	A
天天学農網路科技有限公司	林 海	解決方案責任者	A
	申曉峰	解決方案經理	B
生態農業六産化專項行動弁公室	葉 聡		A
	張慶武		A
楊凌六次産業研究センター 一創新研究院	徐 霞	主 任	B
株式会社三高	高 遠	社 長	A
	高媿媿	董 事	A
島根県農林水産部産地支援課	青木裕久	課長輔佐	
大根島の農漁業を考える会	柏木利徳	設立時代表	
株式會社スペック	小林篤司	CIO	

スタッフ

所 属	氏 名	職 称	エクスカ ーション
西北農林科技大学	余 勁	経済管理学院 教授	
	陳曉楠	経済管理学院 副教授	A
	曾翠艷	六次産業研究院 教師	A
	樊 瑩	六次産業研究院 研究助理	B
	程娟娟	園芸学院 ポスドク	A
	張麗霞	六次産業研究院 博士課程学生	B
	趙合羽	六次産業研究院 博士課程学生	A
	郭 雨	六次産業研究院 博士課程学生	B
	趙 薇	経済管理学院 博士課程学生	B
	李 蓉	経済管理学院 博士課程学生	B
	肖智文	経済管理学院 博士課程学生	B
	吳明月	経済管理学院 博士課程学生	A
	蒲谷健仁	資源環境学院 大学院生	
島根大学	一戸俊義	日中共同研究所 所長、教授	A
	関耕平	日中共同研究所 副所長、教授	B
	田中奈緒美	日中共同研究所 研究員	A
	岩田奨	国際課 課長	
	中村真由美	国際課 係長	
	野津伊都子	国際課 係員	
	劉天歌	自然科学研究科 修士課程学生	A
	高崇崇	人間社会科学研究科 修士課程学生	B
	段安苗	人間社会科学研究科 修士課程学生	B
	鄭凱倫	人間社会科学研究科 修士課程学生	

付録資料

広島三次ワイナリー様.....	18
広島三次ワイナリー様記念冊子.....	32
福田農場様.....	33

広島三次ワイナリー様



6次産業化への取り組み経緯

三次市における農業構造改善事業（広島三次ワイナリー）の実施概要

1. 地域の特色（地区の立地条件および地区の農業概要）

稲作中心で兼業化率が高く、担い手不足、高齢化進行により、農業生産額が減少傾向の中で、ぶどう生産額は毎年伸び、農業粗生産額は米に次いで第2位（三次市）を占めるようになり、「ぶどうの里とワインの町」をテーマに高付加価値型農業・ワイナリーを核とした都市交流型農業による地域活性化を目指すことを目的とする。

2. 農構事業実施の背景・動機・実施体制・基本構想

担い手不足、兼業化、高齢化の進行による農業農村活力低下の対策として、三次特産の「三次ピオーネ」を中心としたぶどうの生産振興を図り、消費者の本物志向のニーズに応じた直売を基本に広島三次ワイナリーを核とした高付加価値型農業推進構想を策定し、本事業を導入した。

農業農村活性化方策を求め、ブランド化を図るため「三次市ぶどうの里づくり推進協議会」を結成し、地域全体でぶどうの産地づくりを推進してきた。

広島県三次市



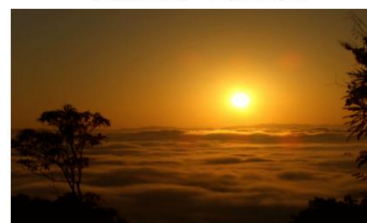
広島県北部

- 海拔：330 ～ 350m 中国山地の裾野（南側）
広島市内まで約90 km、島根県松江市まで約90 km
- 平均気温：日最高19.6度 日最低8.8度
(8月-32.1度/21.6度)
- 気候：日本海岸式と瀬戸内式の中間

広島県三次市



夏の風物詩 三次の鵜飼



霧の海

三次市内 ぶどう産地



三次市①(3)ヒ亏栽培①歴史

1960年頃から八次地区で、マスカット・ベリーAの栽培が始まる
 1965年から、大田幸町上井田地区でぶどう園が始まる
 1974年に三次ピオーネ生産組合設立
 現在の三次市内ぶどう栽培面積は58ha



上井田ぶどう園



三次ピオーネ生産団地とワイナリー専用圃場

株式会社広島三次ワイナリー概要

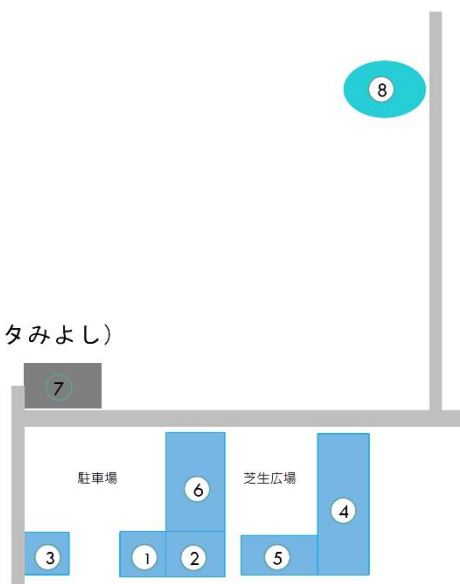
- ◆ 会社設立 1991年3月15日
 - ◆ 創業開始 1994年7月21日
 - ◆ 資本金 100,000千円(その他資本金154,000千円)
 - ◆ 株主構成 三次市40.5%、ひろしま農協40.5%
 ぶどう生産者、三次観光推進機構
 市内企業等、全39者(団体)
- | | | |
|------|---------|-------|
| 出資比率 | 農業生産者 | 53.1% |
| | 農業生産者以外 | 46.9% |

業務内容

- ◆ ワインの製造加工販売
- ◆ ワイン原料ブドウの栽培
- ◆ 地域特産品の開発及び販売
- ◆ バーベキューガーデンの運営
- ◆ カフェ・ヴァインの運営
- ◆ トレッタみよしの施設管理運営

施設紹介

- ① ワインショップ (Cave a vins)
- ② ワイン物産館
- ③ カフェ (Vine)
- ④ レストラン (Baebecue Garden)
- ⑤ 研修室
- ⑥ 醸造所&倉庫
- ⑦ 産直販売所&バイキングレストラン(トレッタみよし)
- ⑧ 自社農園



① ワインショップ (CAVE Á VINS)



2018年3月オープン

①ワイン試飲カウンター 大型ワインセラー&モニター映像

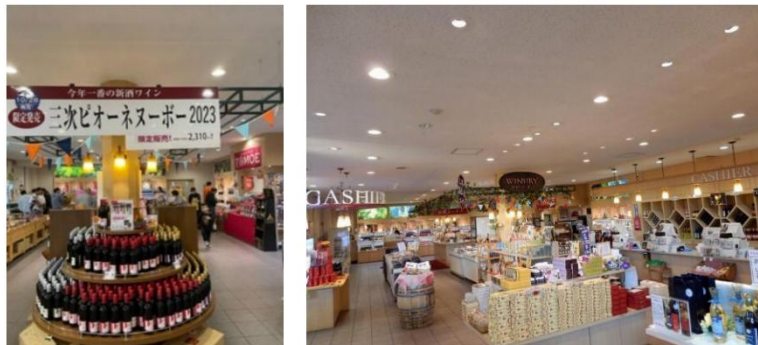
モニター映像では、ワインができるまでの工程がご覧いただけます（約5分）



全てのワインが専用ワイングラスで、香り、色、味わいを楽しむことができます

②ワイン物産館

6種類の霧里ワイン、ピオーネリキュール、ぶどうドリンクが無料で試飲できます



三次の銘菓、特産品、商工加工品など三次のお土産の他、ワイングッズなど多数取り揃えています

③カフェ VINE



席数 52席



人気商品 ピオーネソフトクリーム

④バーベキューガーデン



屋内	176席
個室	16席
屋外テラス	80席
合計	272席

⑤研修室



⑥釀造所 & 倉庫



⑥釀造所 & 倉庫



⑦トレッタみよし

(三次市農業交流連携拠点施設指定管理者)

農家の皆さんが心を込めて作った旬の野菜・果物・花はもちろん、
できたてのパンやスイーツ・お菓子・乳製品など三次の恵みの品が集います。



三次の魅力がギュッと詰まった販売コーナー



自慢のおいしさが集う
バイキング・レストラン56席

広島県北の観光拠点施設



ワイン専用圃場（栽培品種）

欧州系葡萄、国内改良品種

(赤) メルロー、ピノ・ノワール、シラー、小公子

(白) シャルドネ、セミヨン、デラウエア



契約栽培（市内契約農家） ・一般

栽培農家（上井田地区4件、畠敷地区4件）

JA三次（三次ピオーネ生産組合、一般農家他）

栽培品種

マスカット ・ ベリーA、デラウェア、ピオーネ



自社農園の確保

2007年から

<目的>

- 、競争激化の中で、「三次ワイン」としての地域ブランドの強化。
※ワイン産地表示基準の改正
（2006年三次産51%以上から75%以上、2018年から85%以上に改正）
- 、生き残りをかけて三次の風土と気候の中で育った「三次」のぶどう(ワイン専用品種)を100%使用した高品質で独自性のあるワイン(プレミアムワイン)の製造に取り組む。

栽培方法：垣根栽培

- 2008年に80 a シラー、ピノ ・ ノワール植栽
- 2009年に70 a シラー、ピノ ・ ノワール、メルロー、
プティ ・ ヴェルドなど欧州系品種植栽

自社農園（垣根栽培）

栽培品種（欧州系ぶどう）

シラー、ピノ・ノワール、プティ・ヴェルド



MIYOSHI WINE
TOMOE

三次産原料

100%

日本ワイン



MIYOSHI WINE
VILLAQUA



三 次
ピオーネ
PIONE

こだわりの逸品

MIYOSHI WINE
TOMOE

マスカット・ベリーA
木津田ヴィンヤード

Muscat Bailey A Kizuta Vineyard

ぶどう品種
ぶどう生産者
MLF
樽熟成

マスカット・ベリーA 100%
木津田 礼
あり
12ヶ月

TOMOEマスカット・ベリーA木津田ヴィンヤード2013
日本ワインコンクール2015 金賞受賞



MIYOSHI WINE
TOMOE

マスカット・ベリーA 木津田ヴィンヤード
Muscat Bailey A Kizuta Vineyard



- 色の濃さを重視しない
- 果実味と熟成感のバランスを重視

霧里ワイン(デイリーワイン)

タ汀・・・甘口(赤・白)、巾巾甘口(赤・白)、辛口(赤・白)
容量 750ml 本体価格 1080只



平成29年(2017年)8月発売

ワインの商品ラインナップ

TOMOEシリーズ

シャルドネ新刊
シャルドネ特選
シャルドネリザブ
シャルドネタリスブ
セミヨシ
セミヨシバレルセクション
ピノ・ノワール白皮
アラウエア
カミコン青森
ピノ・ノワール青森

マスカット・ベリーA
マスカット・ベリーA木津田ヴィンヤード
マスカット・ベリーA芝罘ヴィンヤード
マスカット・ベリーA種ヴィンヤード
小公子・マスカット・ベリーA
メルロー
シラー
ピノ・ノワール
三次口ザ
マスカット・ベリーA口ザ

霧里ワインシリーズ

霧里ワイン白辛口
霧里ワイン白やや甘口
霧里ワイン白甘口
霧里ワイン赤辛口
霧里ワイン赤やや甘口
霧里ワイン赤甘口

ヴィラクアシリーズ

VILLAQUA YELLOW
VILLAQUA PINK
VILLAQUA デラウェア
VILLAQUA ピノ・ノワール

ピオーネシリーズ

二次ピオーネ
二次ピオーネヌーボー
超香二次ピオーネ
ピオーネの雫(リキュール)

その他

餅 赤辛口
ひろしまサンテリア(リキュール)

2024受賞歴

Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2024



Decanter World Wine Awards (2024)



International Wine and Spirit Competition (2024)



International Wine Challenge (2024)



6次産業化への取り組みにおける 自社の強み

JA、行政、地域住民からの支援・協力

生産	加工	販売
・テロワール ・農家との連携 ・補助・助成金	・機械導入(融資) ・原料の調達(JA)	・特産品・お土産 ・ふるさと納税 ・地元食材とのマーケティング

6次産業化に取り組んだ効果として実感していること



ぶどう農家の所得向上

- ・三次市内原料ぶどう集荷量 年間 約125トン(2023年実績)
- ・原料ぶどう仕入額 年間 5000~6000万円



三次市の知名度アップ

- ・ぶどう、ワインの産地化(国内外のコンクール受賞、G7広島サミット、メディア効果)
- ・観光地としての利用(広島、島根を結ぶ中継点としての利用、広島県北の広域観光拠点)



交流人口の拡大

- ・ワイナリー40万人、トレッタみよし30万人の来場者
- ・観光消費額の増大

その他事業関連数値 (2023年)

- ・観光バス入込台数: 1,235台
- ・売上実績: 9.2億円(うちワイナリー6.3億円、
トレッタみよし2.9億円)
- ・ワイン出荷(数量: 142kℓ、本数19.7万本)

→ほとんどの数値がコロナ前の水準には戻らず

6次産業化への取り組みにかかる農協との関係及び農協の寄与



6次産業化に取り組んで見えてきた課題（現在に直面する課題）



今後の展望

これからの10年、20年 持続可能なワイナリー経営を目指して

- ・ 自社農園（2024年植栽 新圃場3.7ha）の健全経営と高品質なワイン生産
- ・ ワイン製造工場の拡張（醸造機器を含む）
- ・ インバウンドへの対応（都市部での飲食店）
- ・ 新事業への取り組み（食品加工の製造販売）（漬物、ジャム、ジュースなど?）

広島三次ワイナリー様記念冊子

祝辞

株式会社広島三次ワイナリーが創業30周年を迎えられたこと、心からお慶び申し上げます。

「ぶどうの里よし」にワイナリーをつくる。それは市民の期待を大きく背負った。失敗の許されない挑戦であったと思います。

創業時、ビオーネをはじめとする生食用ぶどう栽培の技術は、一定程度確立されていたものの、ワイン用ぶどうの栽培方法とは異なり、三次産ぶどうを使用したワインはごく少量に限られていました。

しかし、今や三次産ぶどうを使用したワインは、国内外の数々のコンクールで高く評価されるまでに成長し、昨年開催された、G7広島サミットにおいても各国賓客に提供されるなど、日本を代表するワインとなりました。

30年の歳月に際し、生産者の情熱と一体となって高品質のワイン造りに勤められたご苦労であり、本市の農業振興、また、観光をはじめとする地域経済をけん引する原動力となっていたに違いありません。心から敬意と感謝を申し上げます。

創業30周年の節目を新たなスタートラインと捉え、日本ワインの新たな歴史を切り拓くワイナリーとして、さらなる成長と進化を続けていただき、より一層、発展されることが心からご祈念申し上げます。お祝いの言葉をいたします。

三次市長
福岡 誠志様

祝辞

株式会社広島三次ワイナリーが創業30周年を迎えられたこと、心からお慶び申し上げます。

三次はビオーネを代表とするぶどう産地であり、広島三次ワイナリーは産地と共に歩を進められ、加工品販売や観光振興を通じて、地域農業振興に貢献をされてこられました。近年、自社専用圃場の更なる高品質化に取り組まれ、自社産原料のワインは高品質でこだわりのワインと高く評価されています。こうした努力が実り、これまで海外を含む数多くのコンクールで受賞されてこられ、昨年5月に開催されたG7広島サミットでは、各国要人など多くの方々へ三次産ぶどうの魅力を広められました。また、パーベキュアードン等では広島県や地産地消にこだわったメニューを提供され、「レタタみよし」は、昨年度過去最高売上となつたと、生産者と消費者の交流の場となっています。ふむふむとしましては、今後も三次市や地元の生産者とともに、広島三次ワイナリーの発展に向けて支援を行っていく所存であります。終わりに、広島三次ワイナリーが地域の観光拠点として、また、地域振興の発展に資する施設として、益々発展されることが心からご祈念申し上げます。お祝いの言葉をさせていただきます。

ひろしま農業協同組合
代表理事組合長
田中 義彦様

ご挨拶

1994年7月、広島県内初のワイナリーとして創業を開始し、本年で30周年を迎えることとなりました。これもひとえに、三次市、JAの里よしをはじめ、多くの関係者の皆様のご理解とご協力の賜物と役員・社員一同心より深く感謝申し上げます。

三次市のぶどうは、生産者の高度な栽培技術や、気候風土の中でブランド化され、ワイン醸造においても「良いワインは良いぶどうから」と言われるように、三次産ぶどうは高品質なワイナリーを目指して2007年に自社農園を確立し、ぶどう栽培に取り組みで参りました。2008年から三次産原料を100%使用した良質なワインをTOMOÉシリーズとしてリリースし、近年ではワイン醸造技術も向上し、国内外のコンクールにおいても高く評価されるようになりまし。現在、TOMOÉのほか、ピオーネ、VILLAQUA、霧里ワイン等、4大ブランドを生産しています。これらのワイン造りを通じて農業振興をさらに進めるとともに、県内外から多くの方に三次にお越しいただくなど、交流人口の増大や地域振興に努めてまいりたいと考えています。30周年は通過点に過ぎません。これから10年、20年と進化し続け、発展することを目指して役員・社員が一丸となって挑戦を続けて参ります。

広島三次ワイナリー
代表取締役
山縣 隆

記念式典特別講演

髭男爵 ひぐち君

福岡県出身。関西大学文学部卒業。1999年お笑いコンビ「髭男爵」を結成する。

2015年日本リムリ協会認定「ワインエキスパート」を取得し、2020年日本ソムリエ協会「ソムリエ・ドナール(名誉ソムリエ)」に就任。これまでに日本全国、約200軒以上のワイナリー・ブドウ園を訪問し、年間1,400種類以上のワインを飲み比べている。

そうした経験を活かしてオンラインサロン「ひぐち君の日本ワイン会」などを中心に活動の幅を広げている。

日本ワインの魅力を伝える書籍
「髭男爵ひぐち君の語る日本ワインサロン」で
広島三次ワイナリーも紹介されている。

株式会社三栄
定価1,980円(本体価格1,800円)
ISBN:9784779647215

広島三次ワイナリー 概要

広島三次ワイナリーは、都市農村交流と三次地域の農業および産業の地域活性化を目的とし、農業・観光振興の拠点となるべく1991年(平成3年)3月に地元資本による第3セクター「株式会社広島三次ワイナリー」を設立。3年後の1994年(平成6年)7月に、広島県内初となるワイナリーの創業を開始。

お客様の安心と感動を「モットー」にビオーネワインを始め、三次の特産品として醸造したワインの売出を伸ばし、2006年(平成18年)に「ワイナリー」のリニューアルを経て、翌年に自社農園を確保。

2008年(平成20年)には、ワイナリーに隣接する情報発信の拠点ともなる新ブランドTOMOÉシリーズをリリースし、国内外のコンクールに受賞。

また、三次産ぶどうの品質が不可欠な、全国的にも希少価値の高い貴腐ワインの生産に取り組む三次の発展風土によるワイン造りに挑戦している。

2019年(平成31年)3月に、西日本最大級のセラーを完備したTOMOÉ館をオープンし、県内から高品質なワインを求めに訪れる消費者に対し、日本ワインが持つ繊細な本物の味を伝える努力を怠っていない。また、三次産ぶどう原料がぶどうの確保、およびTOMOÉワイン等の生産に活用される自社農園の拡大にも取り組んでいる。

会社名	株式会社広島三次ワイナリー	所在地	広島県三次市東通町10445-3
設立	1991年3月15日	創業	1994年7月21日
資本金	1億円		
出資者	三次市、ひろしま農業協同組合、農事組合法人三次ビオーネ生産組合、全国農業協同組合連合会、三次観光推進機構、ぶどう生産者三次市企業家会、金39団体(代表者)		
業 務 内 容	ワインの製造および販売、地域特産品の開発および販売、パーベキュアードンおよびカステラ等の製造、ぶどう・原料ぶどうの栽培、三次市農業交流推進施設施設トックみよし指定管理		

創業30周年 記念式典

—さらなる成長と進化を求めて—

日程 2024年7月18日(木)
時間 午後4時00分～
場所 広島三次ワイナリー 内
文化交流館 研修室

広島三次ワイナリー
Hiroshima Miyoshi Winery

主な事業経過

1994年 7月21日 「広島三次ワイナリー」創業開始

1997年 10月 3日 藤原酒造タケノコ2基を設置

1998年 4月 1日 果実酒類製造免許取得

2002年 7月 5日 カフェワインオープン

2006年 3月18日 ワイン物産館リニューアルオープン

2007年 12月27日 農業企業家参入促進事業により農地確保及びぶどう園の造成

2008年 5月14日 第1期自社農園ぶどう造成

2008年 9月14日 新ブランドTOMOÉリリース

2009年 4月12日 第2期自社農園ぶどう造成

2013年 9月 ワイン製造ライン及び圧搾機等 新設備の機械更新

2015年 3月21日 衛生管理
三次市農業交流推進施設施設
トックみよしオープン

8月 4日 日本ワインコンクールで初の金賞受賞 ※受賞歴参照

2016年4月10日 G7外相会合歓迎セッションにてTOMOÉワイン提供

2017年 2月 1日 パーベキュアードンリニューアル

4月 6日 フェミニナリス世界ワインコンクールで金賞受賞 ※

10月 5日 霧里ワインリリース

10月 5日 乗客者1,000万人達成

2018年 8月23日 ぶどう栽培用灌漑設備やまみりリリース

2019年 2月10日 スパークリングワイン新ブランドVILLAQUAリリース

3月 9日 西日本最大級のセラーを備えたTOMOÉ館オープン
(有料試飲カウンター
cave a vin併設)

2022年 7月 9日 日本経済新聞NIKKEIプラス1
「夕涼みに飲みたいエシカルな日本ワイン」第1位受賞 ※
「都内3か所での試飲方式の新設備導入

2023年 1月 7日 市内2ヶ所で開催されたVILLAQUAリリース

5月19日 G7広島サミットにおいて各国賓客とパートナーに
TOMOÉが提供される

7月28日 日本ワインコンクールで
北米系等品種・白部門でコンクール
史上初となる金賞・部門最優秀賞
コストパフォーマンス賞の3冠受賞 ※

2024年 4月25日 三次産原料の新ワイン線(おけり)リリース

7月18日 創業30周年記念式典 ※受賞歴参照

ラインナップ

TOMOÉ
幻想的な「霧の海」を演出する豊かな水に恵まれた三次川→霧→雲→雨→川→...素晴らしい自然と栽培家・造るの情熱が巡るサーキュレーションから生まれるワイン

VILLAQUA
伝統的な醸造法で造るスパークリングワイン
きめ細かい泡は爽やかな余韻を感じさせてくれる
ラテン語の村(VILLA)と水(AQUA)を合わせた造語
水のまち「三次」らしさが詰まったワイン

ピオーネ
三次市の高品質産品ピオーネを贅沢に使用
創業から根強い人気を誇るロゼワイン

霧里ワイン
辛口から甘口まで気軽に楽しめる
深みのあるデリーワイン

リキュール
ストレート・ロックや炭酸割り・カクテルなど
楽しみ方が広がるリキュール
三次のピオーネや広島県産柑橘果汁を使用

主な受賞歴

※金賞・ゴールド・1位のみ抜粋

●日本ワインコンクール (開催地・山梨)
2015年 TOMOÉマスカット・ベリーA・木津田・ブドウ
金賞・コストパフォーマンス賞

2018年 TOMOÉシャルドネ新月

2022年 TOMOÉシャルドネ新月

2023年 TOMOÉデラウェア
金賞・部門最優秀賞・コストパフォーマンス賞

●JWCジャパン・ワイン・チャレンジ (開催地・東京)
2017年 TOMOÉセミコンクリオ・エキストラ・シジョン

●フェミニナリス世界ワインコンクール (開催地・フランス)
2017年 TOMOÉセミコンクリオ・エキストラ・シジョン

●SAKURA JAPAN Women's Awardsサクラウィーンアワード (開催地・東京)
2018年 TOMOÉマスカット・ベリーA・ブドウ
2019年 霧里ワイン(赤・やや甘口)
2021年 霧里ワイン(白・やや甘口)
霧里ワイン(白・甘口)

●日本経済新聞NIKKEIプラス1夕涼みに飲みたいエシカルな白ワイン
2022年 TOMOÉシャルドネ・ネリス

自社農園

広島三次ワイナリーでは2007年に農業企業参入促進事業を導入し、2haの自社農園でぶどう栽培に取り組み三次産原料の確保に努めて参りました。イタリア・フランス・スペインなどワイン大国はもとより、今や世界各国のワインが生産・流通している中、国内外で日本ワインの評価が高まっています。そのうち、三次産ワインの更なる高品質化と、消費拡大、需要に見合う原料の安定供給を図るため、自社農園拡大計画に着手いたしました。2024年に整備計画に達し、今後整備と植栽は2025年までの予定で、2024年の新品種栽培にも挑戦し、拡大農地3.7haの完成は5年後の予定です。ぶどうの里・ワイナリーの里として農業振興の企業責任を担うとともに、西日本の産地確立を目指し、信頼される良質なワイン造りに取り組んで参ります。

新圃場造成
新圃場植栽

福田農場様



株式会社福田農場は長年多くの皆さまの大切な農地をお預かりし、主にお米の生産から販売までを行っています。

平成23年(2011年)に6次産業事業化の認定を受け、自社生産した原材料を使い加工から販売までを一貫して行う新しい農業経営に取り組んでいます。

お米は「コシヒカリ」を中心にお客様のご要望に合った品種を作付けし、収穫後は低温貯蔵管理により年間を通じて出荷でき、その都度精米を行いお届けしています。

米粉ハウス「米豊霧(まいほうむ)」では、自家製あきろまんを米粉を80%使用。米粉パンやクッキーなど40品目以上の品揃えでお客様のご来店をお待ちしております。また、外部販売も行いご要望にお応えしています。

小豆・大豆・丹波黒大豆や味噌、冬にはお餅、また地元の皆さまが作られた加工品も米豊霧で販売しております。

私たちは、これまで地域の中心的役割を担ってきました。長年の地域との関わりが評価され、現在では小学校の課外授業の場としても活用されています。「地域とともに…顔の見えるお付き合い」をモットーに多くの皆さまと共に安心して暮らせる環境を創造できるよう全員で力を合わせ日々研鑽して参ります。

株式会社 福田農場



(株)福田農場

TEL.0824-65-2765 FAX.0824-66-1228

米粉ハウス 米豊霧

TEL.0824-65-3188 FAX.0824-65-3189
〒729-6201 三次市和知町 2682-2

営業時間
午前10:00～午後5:00
(土曜日は午後4:00まで)

定休日
日曜日・月曜日
※都合により臨時休業する場合がございますのでご了承ください。

ホームページ
kinsai-e.com/vist/gourmet/hukuda.html

Eメール
fukudak@p1.pionet.ne.jp



新しい農業に挑む福田農場

米づくり・野菜づくりから加工・販売まで
皆さまに心のこもった商品をお届けします。

**農産物
加工品**

「安心・安全」をお届けできるよう心を込めて生産している「福田農場オリジナル商品」と地域の皆さまの加工品を多数取り揃えています。



**米豊霧
まいほうむ**



**地域と
ともに**

