

3 磐田市産のイチゴを使用したワインが商品化

産地交流で地産外商事業が拡大中

磐田市では農家所得の向上や地域農業の活性化などを目的に「地産外商事業」に取り組んでいます。公民連携の一環として今回、市内イチゴ生産者と流通を市がマッチングし、飲食店と繋がったことで、生産者の思いを伝えるワインが完成し、首都圏のレストラン等で提供され、完売しました。

1 概要

日本最大級のハウスでイチゴを生産している「いちご空中農園いわた」から冷凍いちごの販路相談を受けた農林水産課では、「とよおか採れたて元気むら」と取引を行っている神楽坂野菜計画（以下 神楽坂）に活用方法の相談を行いました。

今回、商品化に携わったのは、首都圏でイタリア料理店等を展開している㈱イタリアンイノベーションクッチーナ(以下 IIC)、山梨県のワイナリー白百合酒造です。神楽坂は、年間を通して安定供給できる「いちご空中農園いわた」の冷凍いちごに着目し、これをIICに紹介したことから、今回の取組みに繋がりました。

今後も、産地直送に対応した物流を活用するとともに、生産者の「想い」を、飲食店を通じて消費者に伝える取組みを継続し、首都圏での磐田産の農産物のファン増加に繋がりたいと考えています。

商品名 リナート
「rinato イチゴのスパークリングワイン」
※rinato（リナート）はイタリア語で「再生」の意
生産本数 500本
販売実績 IICが経営する首都圏のイタリアンレストラン等14店舗で提供され、さわやかで飲みやすいとの評価を得ている。

2 これまでの流れ

- R4.3 いちご空中農園いわたと神楽坂が取引開始
- R4.6 神楽坂とIICがいちご空中農園いわたを訪問し収穫体験や意見交換を実施
- R4.10
～11 ワインの製造
- R4.12 IICが経営するイタリアンレストラン等で提供開始し完売

