

花巻市 高松第3行政区 ふるさと地域協議会 様

佐藤夏はぜ農園 事業化事例

— 継続は力なり —

2026年1月31日

簡単な自己紹介

- ・ 50歳後半から 親から田畠・農作物を引き継ぎ、リタイア後の六次化構想の準備開始
- ・ 2016/9月 64歳 : 長野農業改良普及Cに相談、六次化推進員のアドバイスをもらう
- ・ 2018/3月 65歳 : サラリーマン卒業 (システムエンジニア、ネットワークエンジニア) 実家へ
- ・ 2018/10月 66歳 : ナツハゼジャム製造/販売開始、農事組合法人役員
- ・ 2018/10月～2020年 : 県農政部、長野市、長野地域振興局主催六次化研修会 多数受講

生産農産物 : ナツハゼ 800本80R (1987年:先代が400本移植、2025年300本定植)

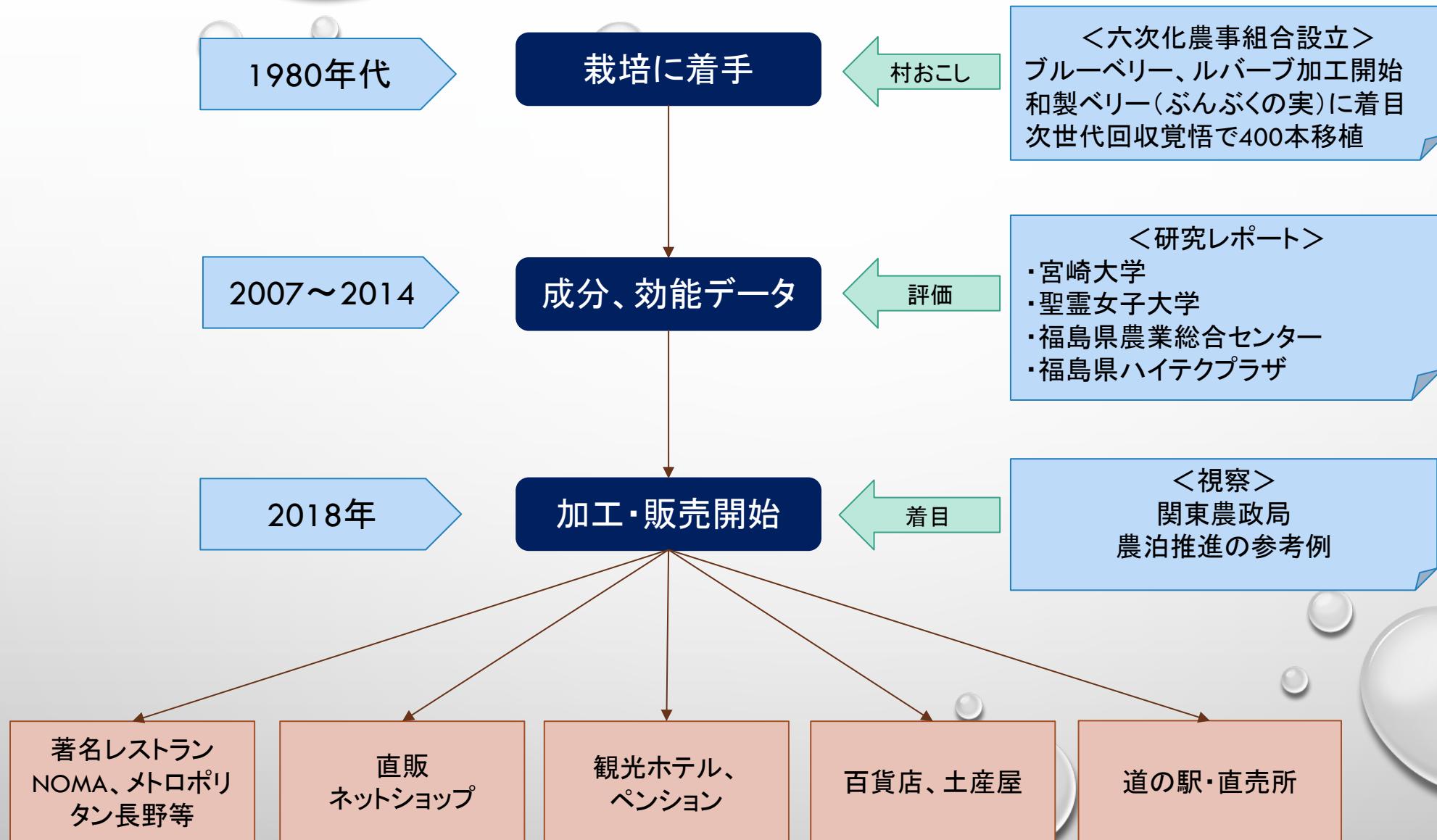
ブルーベリー 150本 (40年前に信濃町が県内初の産地化)

ルバーブ 200株 (昭和初期にカナダ人宣教師が信濃町に持ち込む 40年前から栽培)

加工農産物 : ナツハゼのジャム、ドリンク、生ハチミツ

ブルーベリーのジャム、ジュース

ルバーブのジャム、ジュース



商談会風景1回目 2019年1月



(第3種郵便物認可)

日本農業新聞

低糖度ジャム開発 来年は苗木販売



佐藤千明さん、洋子さん
長野県信濃町

ナツハゼ特産化めざす

長野県信濃町で「佐藤夏はぜ農園」を経営する佐藤千明さん(66)、洋子さん(65)夫妻は、ツツジ科の低木ナツハゼの栽培から加工品作り、販路開拓までの6次産業化に力を入れる。佐藤さんの父親の一雄さんが、かつて地域の人々と植えた木を活用、特産化を目指して汗を流しながらの夢を受け継ぎ、栽培を広げようと苗木の育成も手掛けている。

**父の夢受け継ぎ
規模拡大に全力**

ナツハゼは野山に自生し、7、8月の黒色の果実をつける。ポリフェノールの一種の機能性成分、アントシアニンをブルーベリーよりも多く含み、健康果実として近年注目されている。

一雄さんは30年ほど前に地元の山でナツハゼを採取して、仲間と共に自らの畑に植え付けた。「県の農業技術員などを務めた父が、荷するだけでなく、父が目指した6次産業化、特産化に向けて、加工や苗木生産に取り組む」と、仲間と導入した」と佐藤さん。

この時に植えた400本はほとんどが育ち、2006年に一雄さんが亡くなつてからも、毎年枝いっぱいに実をつける。佐藤さん夫婦は、この実を生食用に出荷するだけでなく、父が目指した6次産業化、特産化に向けて、加工や苗木生産に取り組む。

昨年秋には果実の風味を生かした低糖度のジャムを開発。町内の道の駅や長野市のJA直売所、インターネットで販売する。おどろかして難しいとされた挿し木による苗木の育成も始めた。現在数百本を育て、毎年200~300本ずつ増やす計画。自農園の栽培を広げながら、来年には町内を中心で苗木販売を始め予定だ。

「ナツハゼはある程度実をつけるまで10年、成木まで20年の期間が必要で、同じ時期に栽培が始まつたブルーベリーと違い地域に広がらなかつた」と佐藤さん。機能性が注目される今、関心を示す製菓会社や健康食品メーカーもあるという。

「木が丈夫で手が掛からない特色を生かして地域に広め、父が夢見た一大産地をつくりたい」と熱意を込める。

ナツハゼ加工品 信濃町の名物に

信濃町の農業、佐藤千明さん(71)が、果樹の栽培加工としては珍しい「ナツハゼ」を、町の特産品にしようと力を入れている。ナツハゼはブルーベリーと同じツツジ科で低山に自生。紅葉が美しく、古くから庭木や生け花などの園芸用として流通してきた。佐藤さんは、父親が35年ほど前に始めたナツハゼ栽培について「先見の明があった」と感謝しつつ、「ナツハゼといえば信濃町といわれるような町の名物にしたい」と意気込んでいる。

△ △ △

父親の故・一雄さんが、里山の幼木を同町富農の畑に移植し栽培を始めた。佐藤さんは2009年ごろに引き継ぎ、規模を拡大してきた。6月中旬、里山沿いにあるナツハゼ畑では、約60本に植えられた500本ほどが開花。蜜を吸ったミツバチが、花と巣箱の周りを飛び交った。佐藤さんは「今年はたくさん花を付けている」と目を細めた。

国内の果樹栽培は少なく、2021年農水省統計によると、全国では福島県でのみ収穫が報告されており、それも500kgだけだ。ナツハゼの果実は5~6月前後の濃い紫色。アントシアニンが豊富でクエン酸を含み、強い酸味が特徴だ。佐藤さんの畑では収穫まで10~20年かかった。佐藤さんは育つまで期間が長く、食用需要がほほないため農家が少ないと考えている。

町内の農業佐藤さん 商品化に注力



ナツハゼの花の蜜を吸うミツバチ



ナツハゼ畑に設置したハチの巣箱を見る佐藤さん

「希少性高い」蜂蜜 爽やかな味わいでファン增加

佐藤さんは17年、果実をジャムに加工して販売を始めた。「野性味のある甘酸っぱい大人の味」という。2年前から「さらに希少性が高い」として、ナツハゼの蜂蜜を商品化した。爽やかな味わいに仕上がっている。「体に良く味が良い」と好評という。町内の飲食店でジェラートやガレットに使われ、ファンが増えている。

蜂蜜は今年も6月下旬に完成した。ジャムと共に信濃町の道の駅や「佐藤夏はぜ農園」のホームページで販売している。



佐藤さんが作る
ナツハゼのジャム
と蜂蜜

ナツハゼって なあに？

- 日本古来のツツジ科の樹木で、収穫まで 20 年かかる幻の純和製ベリー
- アントシアニンがブルーベリーの 7 倍！ 抗酸化作用値 ORAC は同 4 倍！
- 免疫力を高める成分がインフルエンザや緑内障などの目対策としても注目
- 濃厚で酸っぱい、野性味溢れる大人の味



ナツハゼは全国各地の山に古来より自生している**日本固有の稀少な和製ベリー**です。

ツツジ科スノキ属の落葉低木で、夏に葉っぱが「はぜの木」のように紅く紅葉することから、「夏はぜ」と命名されました。中国、朝鮮半島南部、日本に分布。日本では、北海道、本州、四国、九州と全国に分布し、標高の高い山地の赤松林に生育しています。

果実は径 7-8mm になる球形の液果で、秋には黒色に熟して食用になり「山の黒真珠」と言われます。昭和初期の世代は子供の頃に山の実を採取しておやつ替わりに食した記憶があるようで、お年寄りの方には懐かしい味です。信州信濃町では昔から**「ブンブク茶釜の実」**と呼ばれています。

信州信濃町の畑で栽培するようになったのは**40 年ほど前から**で、当初は山採りの幼木を移植、最近になって挿し木や種からの育成技術が確立しました。幼木から果実を**収穫するまでに 10 年から 20 年**かかるため、次世代への遺産に近い貴重な農林業資源で、**幻の純和製ベリー**との表現がピッタリです。

果実は 9 月-11 月にかけて熟し、ブルーベリーに似た黒褐色になります。野性味があって甘酸っぱいため、生食のほか、ジャムやドリンク、ソース、果実酒、ドレッシング、飴などに加工されています。角川グループが 2020 東京オリンピックに向けて日本の食文化を世界に向けて発信しようとデンマークのあの **noma** と組んで 2018 年に都内に開設した**ミシュラン** レストラン **inua** さんでも信濃町のナツハゼの実が使われました。

複数の研究機関での成分分析や試験によると、ナツハゼにはアントシアニンやポリフェノールが他のベリー系の数倍も含まれており、**免疫力を高める抗酸化性の高い機能食品**と言えます。インフルエンザウイルスの予防に効くという嬉しい研究報告もされています。

総アントシアニン含量はブルーベリーの**7 倍**
総ポリフェノール含量はブルーベリーの**4 倍**
総プロアントシアニジン含量はブルーベリーの**7 倍**

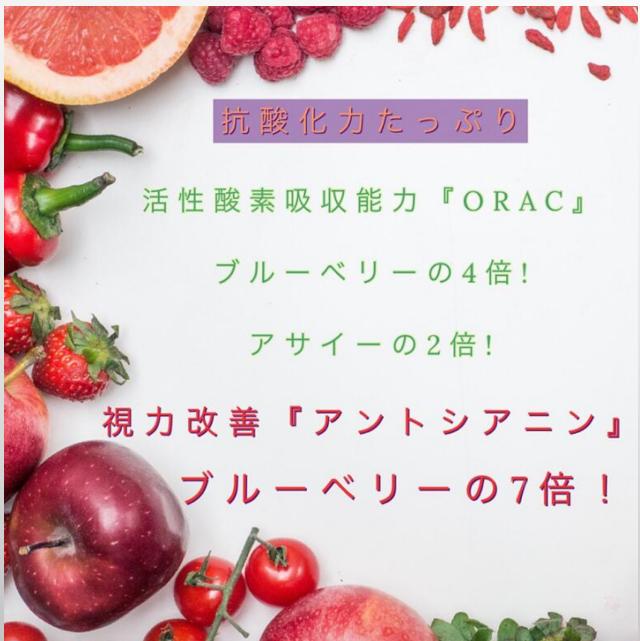
木の成長が程良い高さで収まり、早春の桃色の葉や秋の紅葉が黒い実と絶妙にマッチすることから、庭木の園芸樹木や高級な生け花としても根強い人気があります。

佐藤夏はぜ農園では、農事組合法人「ファミリーファームしなの」による地元農産物加工事業の一環で 40 年前に苗木**400 本**を山から移植して育て、今や 2m を越えるまでの成木に成長し、秋には畠一面が赤く染まる「ナツハゼ 500 本の桃源郷」が出現します。



信州信濃町の貴重な農産特産品 ナツハゼの実 についてもっと知りたいという方は <https://sato7280.net> にアクセスしてご覧下さい。





今後の計画

- 仲間作り
 - 町内でのナツハゼ栽培農家を増やす 10年物、2年物
 - 町内希望家庭に庭木、鉢植えとして数本づつ苗木を配布予定
 - ナツハゼの郷 **健康町樹**で地域振興を (高抗酸化作用に期待)
- 健康訴求
 - 科学的根拠の整備、**人介入試験** (岩手県事例参考に)
- 本命のジャム主体から '次'への戦略的マーケティング
 - 冷凍果実の販売強化 (有名レストラン向け、食品業界向け、個人向け)
 - エキス入り加工品開発 (ガム、飴、**グミ**、、)
 - **濃縮発酵酢**(バルサミコ酢タイプ) の開発
 - ナツハゼ以外の町特産品とのセット販売 (ブルーベリー、**赤いルバーブ**)
 - 畑そのもの (収穫体験、紅葉景色) 農ある風景でファンを増やす **アグリツーリズム**

