

6次産業化に取り組む生産者・事業者

食を通して人の心を豊かにしたい 若き社長の挑戦

株式会社 いのさん農園（三重県津市）

1 経営の概要

設立 平成21年7月

代表 岡田孝幸

役員 3名

従事者 4名 パート6名 期間パート6名

資本金 600万円

生産品目 ブルーベリー、イチゴ、米、ブルーベリーの加工品

関連企業 ㈱猪の倉（温泉宿泊施設：猪の倉温泉）

◆加工品の種類：ジュース、ジャム、キャンディー、飲むお酢、ソフトクリーム、パフェ

◆経営規模：ブルーベリー5.5反、イチゴ2反



岡田孝幸社長 イチゴ園にて

2 創業からこれまでの取り組みについて

(1) 岡田社長の経歴

昭和60年に岡田家の二男として誕生。

地元三重県にある鈴鹿工業高等専門学校材料学科卒業後、山形大学物質化学工学科へと進学し、化学を中心に学んできた。

大学卒業後は東京で就職するものの、自身がサラリーマンとしてやりたかった仕事を1年で全てやり終えてしまった。そこで、平成20年に実家で父と兄が経営する温泉宿泊施設である㈱猪の倉（猪の倉温泉）に就職する。

平成21年に㈱猪の倉の関連会社として、株式会社いのさん農園を設立し、猪の倉温泉の隣接地において、観光農園を始める。

(2) いのさん農園を始めたきっかけ

山形での大学時代の友人の実家がさくらんぼ農家であった。季節外れに友人が食べさせてくれたさくらんぼ

がとてもおいしく、旬でないものが何故こんなにおいしいか？と疑問に思い、農園を見学させてもらった。

そこで、岡田社長が目にしたものは、冷蔵庫に入ったさくらんぼの木だった。冷蔵庫の中にさくらんぼの木がそのまま入っている。これまで、自分が知っている農業では想像ができなかった。天候に左右されたり、特定の時期だけのものではないと衝撃を受けた。これが、農業へ興味を持つきっかけとなった。

サラリーマンを辞め、実家の温泉宿泊施設を手伝うようになり、もっとお客様に楽しんでもらえる施設にするにはどうしたらよいか？津市白山町という自然を活かした経営をしていくためにはどうしたらよいか？と父や兄と日々話し合いをした。

その結果、自然を活かし、お客様に来ていただくということをテーマにした農業をしよう！ということになった。

(3) いのさん農園の事業

いのさん農園のある津市白山町は三重県中勢地方に位置する青山高原の麓にあり、山々に囲まれ、小川が流れ、四季折々の自然を楽しめる、緑豊かな場所である。

現在、いのさん農園では、観光農園として、5.5反に1,500本を超えるブルーベリーが栽培されている。種類は9種類と長い間ブルーベリー狩りを楽しんでいただこうと考えている。

当社の周辺には、柿、梨、ぶどうなど秋の果物を栽培する農家はたくさんあるが、初夏に収穫できる果物はない。周辺にない果物でお客様に楽しんでいただけたらという理由で、ブルーベリー栽培を始めた。

栽培技術には、学生時代に学んだ化学が役立てられている。それは、卒業校でもある鈴鹿高専との共同開発した養液によるポット栽培である。

ブルーベリーの栽培に適した養液をオリジナル開発し、木に与え、排出された廃液を分析し、木の状態を見て、木にとって一番必要な成分を配合した養液を与えるというように、データに基づいた管理を行い、栽培している。こういった栽培方法により、反収も上がり、品質の良いブルーベリーができるようになっている。

当社のブルーベリーの特徴として、甘くて大粒ということで、お客様の評価を得ている。通常のサイズの1.5～2倍の500円玉くらいの大きさになるという。

当社では、コンクリートの上にポットをおいて栽培しているので、ハイヒールを履いた女性の方でも、また、

雨上がりでも靴を汚さずにブルーベリー狩りを楽しんでもいただくことができ、ベビーカーでも入りやすい園ということで、女性や家族連れにも人気となっている。



コンクリートの上でポット栽培されているブルーベリー

平成27年より、2反の面積で、イチゴの観光農園もスタートした。

イチゴを選んだ理由は、観光農園として、通年の雇用をしていきたいからである。これまで、ブルーベリーだけの栽培であり、農繁期は猫の手も借りたいほどの忙しさであるが、農閑期には、人手は足りない。したがって、期間パートを頼んでいた。しかし、なかなかその時期だけの期間パートでは、募集も難しく、何とかして通年で働いていただけるしくみを作れないかということで、取り組んだ。また、冬場は、隣接する猪の倉温泉へのお客様の来場も減少することから、冬場から春まで楽しんでもいただける作物として、イチゴを選んだ。

イチゴのハウスは三角屋根。見た目にもこだわった。

きれいな施設で、見た目もよく、おいしいイチゴを楽しんでもらう。農業で人を感動させたいという社長の思いが詰まったハウスである。



三角屋根のイチゴハウス

イチゴもブルーベリーと同様に養液栽培を行い、味、形全てにおいて、品質管理を行っている。ハウスの中には白いシートが敷いてあり、ハウスとは思えないほどのきれいな状態が保たれている。

イチゴの種類は、2種類。章姫と紅ほっぺ。2種類のイチゴの食べ比べができるようになっており、お客様の楽しみの1つにもなっている。



清潔感があるイチゴハウス内

3 加工品への取り組み

(1) 農商工連携への取り組み

平成23年に国が認定する「農商工連携事業計画」の認定を取得している。

当社が養液栽培したブルーベリーを使い、抽出した葉エキス等を使った天然温泉水配合スキンケア商品の製造販売である。

父が経営する温泉宿泊施設の猪の倉とスキンケア、ヘアケア商品を製造する株式会社と連携し、ボディソープを開発・販売している。GENSENとしてブランド化されたボディソープは猪の倉温泉で使用しているほか、自社の売店やインターネット等でも販売し、月に100本ほどの売上となっている。



GENSENとしてブランド化されたボディソープ

三重県 株式会社いのさん農園

自社独自の技術で良質なブルーベリーを栽培しているが、全国に自社ブランドを知っていただくためにはどうしたらよいか、どのような方法で取り組んでいったらよいかと模索していた中、農商工連携事業計画の認定を知った。

農商工連携に取り組めば、新たなネットワークも構築できるし、また、国の支援も受けることができる。何もかも手さぐりで進んできた自社としては願ってもいない認定であった。

(2) 6次産業化への取り組み

前述の農商工連携事業計画の認定に続き、平成23年5月には6次産業化総合化事業計画の認定を取得した。

農商工連携で自社のブルーベリーの葉を使った商品化はできたものの、自社のブルーベリーのおいしさを伝える商品ではなく、何とかして通年で自社のブルーベリーのおいしさを伝えることができないかと検討している中、国の6次産業化の支援が始まった。当社としては、大きな追い風となった。

認定された6次産業化総合化事業計画は、「養液栽培大粒ブルーベリーを利用したスイーツの加工・直接販売事業」。

当社オリジナルの養液栽培のブルーベリーを利用した商品を加工販売し、農業経営の改善と地域のブルーベリーの知名度向上・ブランド化を目指すという内容である。これまでに開発された商品は、ブルーベリージュース、ジャム、キャンディー、飲むお酢、ソフトクリーム、パフェである。

ブルーベリージュースは、果汁60%と非常に濃厚で、材料もブルーベリー、レモン、グラニュー糖、酸味料のみであり、ブルーベリーのおいしさがよくわかる商品となっている。おいしさが評価され、今では年間3,000本以上の販売実績となっている。



果汁60%の濃厚なブルーベリージュース

ブルーベリージャムは、試作研究を重ねた結果、平成26年10月より販売を開始した。

ブルーベリーのうまみを活かすために、甘麴を使い、やさしい味に仕上がっており、1瓶140g入りで1,080円と他社のジャムに比べて高額であるものの、月に800瓶も販売しており、お客様に高評価を得ている。



甘麴を使ったブルーベリージャム

その他のブルーベリーを使った加工商品についても、ブルーベリーの味を最大限に活かしたもののしか開発しないというこだわりで加工しており、6次産業化に取り組んだ当初の目的である「お客様に通年でブルーベリーのおいしさを伝えたい」という社長の思いを貫いている。

(3) ブルーベリーで地域全体の活性化への取り組み

平成24年度には商工会が行う小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業に参加し、地元の和洋菓子店と連携し、ブルーベリーの菓子の商品開発及び販路拡大を行った。

地元、白山町には、自慢できる観光やお土産がない。何とか自分たちの手で地域のブランド化を図ることができないかと議論を重ね、イベントやブルーベリー栽培の普及講演会などを開いた。これらの活動の結果、津市内の8事業者による菓子の開発がされ、新たにブルーベリー栽培への参入が2社増加した。

これらの活動が認められ、「白山のブルーベリー」が津市の地域資源に認定され、ブルーベリーのブランド化を図ることができ、知名度の向上にもつながった。

4 今後の展開

(1) 加工品のアイテムの増加

イチゴの栽培に関しても独自の養液の開発及び品種の改良を進め、いのさん農園オリジナルのいちごをしてブランド化を図っていきたいと研究の毎日である。

そして、これまでブルーベリーを中心に加工品を開発してきたが、今後はイチゴでも加工品を製造販売していきたいと考えている。

加工品は通年で生の果実のおいしさを伝えたいという思いで製造しているため、なんとかして、生果の状態でも通年販売できないかと社長の得意とする化学の知識を活用して研究もしているという。

また、次はイチゴの栽培と加工で6次産業化総合化事業計画の認定を取得し、事業展開を図り、ジュースやジャムなどの加工品もこれまでの委託加工ではなく、自社加工へ切り替えていきたいと計画している。

(2) 若い人たちに農業の楽しさを伝えたい

岡田社長は、現在29歳。23歳で農業の世界へ入った。

山形の友人のさくらんぼ農家の栽培方法に衝撃を受け、農業への印象が大きく変化した。農業はおもしろい！と。

いのさん農園のある津市白山町は、津市の郊外にあり、若者は仕事のある市街地へ流出していき、人口減少も進んでいる地域である。地元で生まれ育った岡田社長はその状況が寂しくて仕方がない。何とかして若い人たちが通年で働ける場所を作り、地元を活性化していきたいと考えている。

農業は大変なだけではない、農作業には安らぎもある。そして、頑張れば儲かる仕事であることを伝えていきたい。そのためには、今、自分が農業の新しいビジネスモデルを作っていくことが重要であると頑張っている。

5 食Pro.段位取得の可能性

いのさん農園はこれまで、農商工連携、6次産業化と国の認定を取得しながら事業を進めてきた。

これらの事業を活用することで得られた最大のメリットは、相談できる場所や相談できるネットワークであった。国や県などの行政機関や中小企業診断士などの経営の専門家、同業者、連携した加工会社など、その全てがいのさん農園を支えてくれた。

農業も事業も全て初めての取り組み、一人では絶対できなかったと岡田社長は言う。

いのさん農園を設立して、6年。やっと自分で立ち、経営していけるようになった。今後は、自分がしてきた経験を活かしながら、農業に関心を持つ若者を増やし、農業に対する意識のギャップを埋めていけるようになりたい。

食Pro.には、自分のような生産者をはじめ、小売や流通、コンサルタントなど立場の違う人たちがたくさんおられる。それぞれの立場からのアドバイザーになってくれる。こんな素敵なネットワークを使わない手はないし、自分もその仲間になりたい。そして、自身の夢である「農業を活性化する仕掛け人になりたい」を実現するためには、食Pro. 段位の取得をし、農業からの視点で農業をフォローアップしていきたいと考えている、と話してくれた。

株式会社いのさん農園

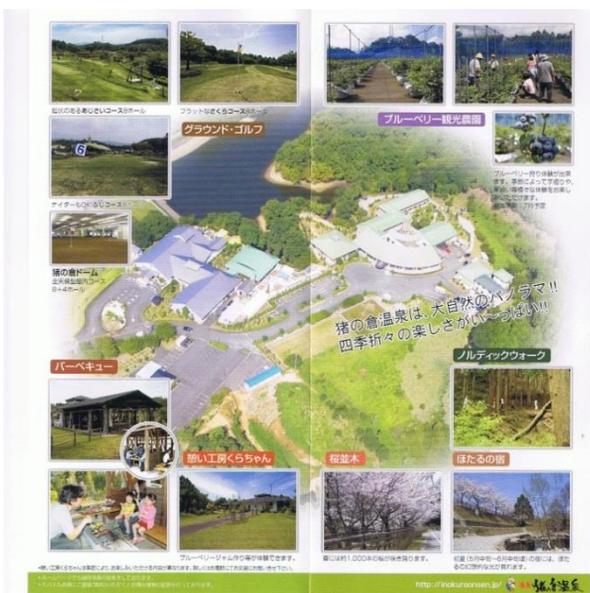
〒515-2621 三重県津市白山町中ノ村148

TEL : 059-264-0550

平成27年3月

執筆：オフィス・アイ 石川 明湖

(食の6次産業化プロデューサー レベル4)



いのさん農園のある猪の倉温泉のマップ

