



フードバレーとかがち

新たな取り組みにチャレンジしています



鴫崎 伊吹

帯広市
ときいろファーム

2010年に新規就農。化学合成農薬・化学肥料を使用せず、ベリー類の生産を行っています。加工品の販売、観光農園なども行っています。

滞在型のベリー農園を作ります!!

■ベリー加工品の品目を拡大します!

現在、ベリー類の加工品としてピューレ、ジャム、シードオイル、リーフティー、焼き菓子などを製造、販売しています。今後は、手作り石けんやラズベリービールなど、商品ラインナップを増やしていきます。

■観光農園・イベントに力を入れます!

より長く滞在してもらうため、観光農園の内容を充実するほか、将来的には飲食店をオープンさせたいと考えています。



いまの課題は?

- 現在、ベリーの収穫は手づみのため、人件費が増加し、原価が高くなってしまっています。
- 作業の効率化(機械収穫、選別、保管)、栽培管理(仕立て方、施肥設計、有機栽培における害虫防除)など、効率的な作業を行っていく必要があります。
- ベリーの認知度向上のためには多くの人に見て食べてもらうことが必要であるため、加工品のレパートリーを増やしたいと思っています。



ラズベリーだけでも7000品種あるとされるベリー。知られざる魅力の詰まった作物です。

チャレンジ実現に向けた研究内容は?

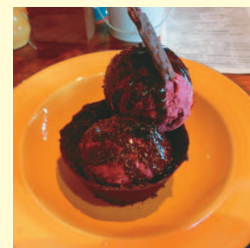
ポイソンベリーの生産・輸出世界一。農業と観光立国ニュージーランドで、生産方法、加工、販売について探りました。



同じ品種でもハウスをかけて収穫時期をずらすなど、長期間の出荷を可能にしています。

オーガニックでベリーを栽培、カフェ経営しているお店。周囲の景観も良く、農村カフェの雰囲気も楽しめる場所でした。当農園もアイスやスムージーなどを提供することで、お客様に「いっそう楽しんで頂けるのではないかと考えています。」

加工品の種類も多種多様。今後は、加工に向けたもの、生食に向けたものなど、品種ごとの特徴を活かしていきたいです。



フードバレーとかがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 もっと楽しめるベリー農園に。もっとベリーを身近なものに。

十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。