

# 優しいおによめの手作り品 愛情たっぷり、美味しさ保証



万能たれシリーズ

平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

## 北村果樹園 おによめ.com 北村陽子 (東根市)

事業名 自家栽培した果物(さくらんぼ等)と野菜(きゅうり等)の規格外品を使った加工商品の開発と販売体制の確立

### 6次産業化の取組に至った経緯

北村果樹園は、さくらんぼ観光果樹園とさくらんぼ、ラ・フランス、りんごの生産販売をしている。

さくらんぼの収穫時期に手伝いに来てくれた友人達が、規格外品を使ってジャムを作り、知り合いに差し上げていたのが好評だったらしく「売ってほしい」との要望があった。

このことがきっかけとなり、北村さんと同じように子育てが終わっていた友人6人が話し合いをしていたが、当時は加工場を整備するほどの資金力がなく、販売はできないと思っていた時に、山形県の「農林水産業創意工夫プロジェクト支援事業」を知ることとなり、この補助金が承認されたことにより、本格的に加工品製造、販売に挑戦することになった。

当時、北村さん個人のブログである「鬼嫁日記」が評判だったことと、ブログ名もインパクトがあるという理由から、その名前にちなみ6人の加工団体名を「おによめ.com」(おによめドットコム)と命名し加工品製造事業をスタートした。

### 6次産業化の取組内容

加工所は、果樹園に隣接している北村さんの以前の自宅を改装し、真空包装機以外の機材は中古品を購入し、コストをいくらかでも下げる工夫を行った。当初の目的は規格外品でジャムを作ることであったが、それに加えて北村さんの義父の作る大量の野菜を漬物にした。また以前、地区の婦人会で作ったタレのレシピに工夫と改良を重ね、りんごを使った万能タレを作った。しかし、加工品の製造販売を始めたばかりの5月、加工用のりんごが底をつくというアクシデントに見舞われた。その時に東根市の担当者から「りんごのかわりに、さくらんぼのナポレオンをベースにしてお入れはどうか」とのアドバイスを受けて製造し、商品名をその担当者の名前である「とおるちゃん」にしたところ、現在の売上No1商品になっている。



きゅうりの漬物「むかしおとめの同窓会」

### 取組みの成果

5年間の売上目標を立て、その1年目、2年目は目標を上回ったが、その後は頭打ちになりつつあった。4年目に入る今年、メンバー6人それぞれの仕事と生活が多忙になり、当初は週二回集まって加工品製造を行っていたが、最近は得意分野を活かした担当制にしている。常設の店舗を持たないため、販売はさくらんぼ時期限定の観光果樹園での直接販売とホームページ及びイベント出店時のみとなっているが、最近はイベントに行く時間の確保も難しくなっている。

さくらんぼ観光果樹園がシーズンの時は、10台以上の観光バスが入るの観光果樹園内に「おによめブース」という専用テントを張り、販売をしており、その売上が大きくなっている。最初の2年程は視察なども多く、その時に料理試食と販売イベントを行っていたが、これもなかなかメンバーの都合が合わないことから、平成29年からは地元産直での委託販売も検討しているとのことである。

最近、東根市が姉妹都市である



生産者にしか作れない、完熟くだものを使ったジャム。左からブルーベリー、ラズベリー、紅さやか、ラ・フランス

ナポレオン、紅さやか、佐藤錦の3品種のさくらんぼジャム。甘みや酸味に特徴があるので、食べ比べてみるのもオススメ。生食とは違った味わいを楽しめる。



### 今後の事業展開

6次産業化で収益を上げていくのは簡単なことではないが、規格外の果物もつたないからと、メンバーの得意技と空き時間を持ち寄ってはじめてた事業。自分たちの作った商品が売れる喜びと、生きがい、楽しさを糧に、毎年年初めに目標を決めている。それぞれに生活環境が変わり、無理ができなくなってきたので、できる範囲で美味しい商品を作り、販売していく。ただ、ポリシーは完熟した果物で作ること。通常販売される前の硬い状態で作られるが、生産者

ならではの完熟した果物で作るジャムは本当に美味しく、その商品を食べていただきたい。おによめ.com主催の花の寄せ植え教室、漬物教室、料理教室など、さまざまなイベントを開催して、人の集まる場であったり、日頃ストレスを抱えた主婦達が楽しめるテーマパークのような所にしていけたらと思う。



おによめ.comのロゴマーク

### 事業者概要



代表 北村 陽子さん

### 北村果樹園 おによめ.com

代表者 北村 陽子  
住所 東根市神町営団南通り38  
電話 0237-47-1284  
FAX 0237-47-1284  
URL <http://samidare.jp/onyiome/>