

果実の味そのままジェラートに 百貨店のギフトとして好評



りんごのジェラートとゼリー、アップルジュレのせ

平成25年度6次産業化総合化事業計画認定

小座間農園 小座間 朝子 (天童市)

事業名 自家栽培の果物を利用した
「ゼリー・ジャム」の加工・販売と観光果樹園の開設

6次産業化の取組に至った経緯

果樹農家である小座間農園代表の小座間朝子さんは、「果物が豊富だから使わないものが出るのはもつたない」との想いから、最初は趣味でジャムやお菓子作りを始めた。それに影響を受けた代表の長女である飯尾美紀さんは、県の6次産業ビジネススクールを受講、6次産業を学んでいる中で農業も学びたいと考えるようになり、新庄市にある県立農林大学校において農業と食品加工技術を勉強した。6次産業ビジネススクールで共に学んだ仲間たちからの刺激もあり、小座間農園で生産している、さくらんぼ、ラ・フランス、りんごを使用した新たな商品の開発とジュースの販売を行うに至った。

ご（紅玉）を使って新たにジェラートを商品化した。このジェラートは、

素材の持つ自然な味と特徴を生かし、果物の味と食感を感じられるようなシャーベットタイプに開発したもので、当園が一次加工を行い、その後の加工は専門メーカーに委託している。この他にもゼリー、ドライフルーツ、ジュースなどの販売も行っており、全ての商品が、完熟した果物本来の美味しさを感じられるよう仕上げている。

また、新しい試みとして「さくらんぼシーズン」のみ観光果樹園を開設、家族連れなど少人数グループのみ受け入れを行い、のんびりと自由に過ごせる場所を提供している。

ジェラートは、大沼（山形市）や藤崎（仙台市）の通販カタログギフト商品として扱っていただきしており、ジュース、ゼリーなどは、紅の蔵（山形市）、道の駅サン・ピュア（天童市）で販売している。また、店頭でのイベントなどで直接販売を行うこともあるが、いずれも好評を得ている。宣伝広告などを行つていても関わらず、口コミによる効果で売上げは好調である。さくらんぼ観光果樹園は、さくらんぼ畑と作業場が隣接していることから、接客と出荷作業の両立が可能であるため、出荷作業をしながら5～6名のグループを1日に2～3組限定で受け入れている。畑を見渡せるテラスはのんびりと過ごせる場所として子供から年配者まで好評である。また、出荷作業がない1月20日から3月10日までは、この作業場を喫茶店（許可取得済）として活用しており、自家製アップルパイや焼きりんごなどを提供している。この喫茶店も口コミで広がり、約2か月間で150人以上の人達がここを訪れている。



ドライフルーツ、ゼリー、ジュースにした加工品

人気のジェラート3種。さくらんぼは濃厚な甘さで人気の紅秀峰と酸味のあるナポレオンをミックス。りんごは紅玉の爽やかな甘さっぱさ、ラ・フランスの芳醇な香りと甘さ。

今後の事業展開

果樹園経営が主体のため、新たに加工施設を整備することは考えていながら、一次加工までは当園で行い、果物の味と食感を活かせる商品づくりにはこだわり続けていきたいと考えている。

商品としては、売れ筋であるジュース、ゼリーを主に販売展開していく計画であり、今後も美紀さんと相談しながら、農業と6次産業化の両立を図つていきたいと考えている。



シーズン中は作業場、オフは喫茶店として営業。
室内の棚には加工品が並ぶ。



作業所と農園と隣接しているスペースは来園者が自由に過ごせる場所として好評だ。(さくらんぼの時期、予約のみ。)

事業者概要



小座間農園 小座間 朝子

代表者 小座間 朝子
住 所 天童市乱川1278
電 話 023-653-4533
FAX 023-653-4533
URL <https://www.facebook.com/fruittrees.ozama/>