

付加価値のある商品・サービスを  
提供することは言うまでもなくビジ  
ネスの基本中の基本です。新鮮で安  
心な野菜をできる限り安く売るので  
はなく、野菜そのものにどうやって  
付加価値を付け、高くても喜んで買  
ってもらえる商品にできるか。その  
ためには流通や販売方法にも付加価  
値を付けることが国立ファームのミ  
ッションと考え活動してきました。

まずは篤農家から違いのわかる野  
菜を分けていただき、「やおやのそ  
うざいや」や「農家の台所」で料理  
した野菜と野菜そのものの販売を試  
みています。そんな中で、旬が一番  
美味しいのに、一気に採れるがため  
に需要と供給の関係で安くなる野菜  
や、規格という市場流通が決めた  
“流通のための”ルールや多少のキ  
ズによって取引されず畑の肥やしに  
なってしまう野菜や果物を見るたび  
に何とかしたいと考えていました。  
野菜を無駄にしないためには結局  
加工をするしかありません。今まで  
も機会があれば片手間ですが農産物  
の加工品を企画したり試作品を作っ  
たり、一部は販売もしてきました。  
今年の春には「テキトー栽培で作  
った赤カブのレモン酢漬け」を販売  
して大好評をいただきました。地元  
の果樹農家さんが赤カブを栽培した  
ところ、豊作で売り先に困っている

と聞いたからです。たまたま同時期  
に漬物屋さんから国立ファームとコ  
ラボをしたいとオファーをいただい  
ていたので、製造と販売をお任せし  
て実現できました。生産者さんに裁  
培のこだわりを聞くと「何のこだわ  
りもないから無農薬・無化学肥料で  
勝手に育った」とおっしゃるんです。  
僕は面白いと思い、「テキトー栽培  
というネーミングにさせていただき  
ました。「テキトー」だから安全で  
美味しい赤カブが出来たと説明文を  
入れたのがウケた要因のようです。

このほかにも、この業界に入っ  
て初めて知った「そうめんかぼち  
や(金糸瓜)」に驚き、こんなに面白  
い野菜をアピールしない生産者は何  
をやっているんだと思い、「そうめ  
んかぼちやのコンポート」を企画し  
たんです。そうめんかぼちやを皮ご  
と輪切りにして砂糖と柑橘系で甘酸  
っぱく煮込んだデザートなんです  
が、箸で崩しながら食べていただく  
と、「初めて見た」「本当にそうめん  
みたいに崩れて面白い」「ポリポリし  
た歯ごたえで美味しい」等々といっ  
た反応でレストランでは大好評だっ  
たんです。やっぱりお客様は「初め  
ての体験」に飢えているんですね。  
それでひと儲けしてやろうと、山形  
支部に作らせて加工工場で真空パッ  
クにして売り出そうと画策したんで

すが初めての生産で定植時期がずれ  
て半分収穫できないわ、加工してく  
れる工場が見つからないわで、結局  
レストランで秋の限定メニューとし  
て喜ばれるだけでお茶を濁しました。

そんなこんなで、まずは野菜の流  
通を確立してから加工品に参戦しよ  
うと考えていましたが、先日行なっ  
た「がなり座談会」で急展開しまし  
た。意図があつて始めた会ではない  
んですが、僕ごとくと話してみたい  
と言ってくださる方々の期待に応え  
たい思い、申し訳ないんですが思い  
付きで始まったんです。でも、早く  
も第1回目から国立ファームに大き  
な影響を与える会になりそうです。

100%JAさんに卸している  
が、加工品ならJAさんを通さなく  
ても販売できるので試食してほしい  
と持ってきてくださった生産者さん  
と、加工品の企画販売をしている会  
社の社長さんがたまたま今回参加さ  
れていて、加工の話で盛り上がりま  
した。そして、国立ファームのビジ  
ョンに賛同して、僕の企画・演出力  
で加工品を作って販売したいと言っ  
てくださったんです。まだまだ  
何の準備もできていない会社です  
が、僕は自分の都合で仕事はしませ  
ん。回りの都合に合わせて仕事をし  
ます。だから農産物の加工品にも挑  
戦します。

国立ファーム有限公司

高橋  
がなり  
の

アゲツのオサ  
田

~早く「虎」に変わるんだ!~

第18回

企画力の国立ファーム。加工品に挑戦します!