

平成 29 年度

飲食料品小売業

株式会社 Takano Farm

農業、農産物加工



代表者名 代表取締役 高野 弘法 設立年月日 2018年(平成30年) 3月6日
所在地 〒405-0021 山梨県山梨市中村 25
TEL 0553-37-4946 FAX 0553-37-4975
E-Mail takanofarm25@gmail.com URL https://www.takanofarm25.com/
資本金額 200 万円 従業員数 0人



代表取締役 高野 弘法

テーマ

フリーズドライ技術を用いた新食感フルーツの事業化でギフト市場へ参入

山梨県初の導入となる真空凍結乾燥装置を用いて、フリーズドライフルーツの新商品開発に取り組んだ。3 種のフルーツの試作を行い、官能評価により良好な結果を得ることができた。Takano Farm ブランドの構築、市場への販売を図るめどが立った。

「山梨の果物の品質の高さを、より多くの人に知ってもらいたい」。そう話すのは、山梨市中村の農園「Takano Farm」代表の高野弘法さん。妻・里佳さんとともに桃とぶどうを生産し、直販している。それだけでなく、若い感性を生かして新しい事業にも挑戦している。それがフリーズドライフルーツだ。

フリーズドライフルーツは干しブドウなどのドライフルーツと異なり、サクッとした食感や元の果物に近い自然な味わいと香り、色合いを楽しめるのが特徴だ。

以前から、農園の果物を購入した顧客から「旬の時期以外にも食べられる商品が欲しい」との要望があったため、農園で採れた桃やシャインマスカット、藤稔（ふじみのり）をフリーズドライ加工し、年間を通じて販売している。

それ以来、農業仲間からも「はねだしのフルーツを有効活用してほしい」との声が寄せられるようになった。こうした果物を買取り、加工して高付加価値の商品として販売できれば、周辺農家にとってもプラスになる。

そこで高野さんは、外注していたフリーズドライ加工を内製化することに決めた。それまで県外の会社加工に依頼していたが、原料を供給してから最短の納期でも 18 日ほどかかっていたという。

「県によっては行政機関や大学などでこうした乾

燥装置を所有しているところがあるようですが、山梨県内にはなく、近場で外注することができなかつたため、他県の加工会社に外注していました。とても協力的な会社でしたが、天候の影響でどうしてもこちらの収穫時期がずれ込むことがあり、供給のタイミングが遅れるとさらに納期に影響してしまうこともありました」

同社は納期の短縮と量産化に向けて、ものづくり補助事業で真空凍結乾燥装置を導入した。自社で急速冷凍庫も購入し、製造を自社で一貫して行うことにした。

導入した真空凍結乾燥装置は、フルーツを一度に 50kg 乾燥させることができる。同社は 3 種類の果物をフリーズドライ加工する試作を行った。その結果、最短で 4-5 日、長くても 1 週間程度で製造することが可能になった。品質についても、味や香りに優れ、外観も美しく仕上がった。果物の種類を変えながら試行錯誤し、桃、シャインマスカット、藤稔だけでなく、新たに県産のイチゴと黄桃をラインアップに加えることにした。

「僕は一般的なドライフルーツは苦手なんですけど、フリーズドライフルーツはサクサクとした食感でとてもおいしく食べられます。元の自然な果物の色がそのままきれいに出来るのもうれしいですね」



サクサクとした食感のフリーズドライ桃



導入した真空凍結乾燥装置

友人の言葉で、山梨の果物の質の高さを実感。農業への価値観が変わった

幼少期は、たまたま同級生に農家の子どもが少なく、自身も農業にあまり関心が持てなかったという。「夏休みも家族は農作業で忙しいので遠出ができず、子供心にとっても嫌でした」。高校卒業後は実家を離れ、千葉県内の工業大学に進学した。考えが変わったのは大学 4 年生のとき。「大学の友人が、うちの桃やぶどうを食べてみたいというので、持って行っただけです。そしたら『こんなにおいしい果物は食べたことがない』と感激されました。そこで山梨の果物の質の高さを実感し、農業への価値観が変わりました」

卒業後に帰郷。県果樹試験場での研修を経て、父が桃とぶどうを栽培する「高野農園」を手伝い始めた。平成 28 年に独立し、夫婦 2 人で農業経営をスター



フルーツを一度に 50 kg 乾燥できる

トさせた。モモやブドウは病害が多い上に傷が付きやすく、栽培が難しい果物だ。形が整った果物や、真っ白で黄変や傷のないきれいな果物を収穫するためには、多くの病害を農薬で防除しなければならない。そんな中でも、Takano Farm は「人と動物と環境に優しい果物作り」を基本理念に、農薬をできる限り減らし、人に優しい果物づくりに取り組んでいる。農薬を最小限に減らした栽培は、畑の動植物や自然環境を守ることにもつながっている。

「減農薬栽培は父が既に取り組んでいました。今で言う SDGs ですが、父はもう 20 年ぐらい前から農家グループに所属して研究してきたことなので、僕もそれに続いた形です」



フリーズドライ加工したシャインマスカット(左)と黄桃

県主催のビジネスコンテストで最優秀受賞、クラウドファンディングも反響

高野さんは自社の桃とぶどうを使った県内初のフリーズドライフルーツの開発に成功したのち、平成 29 年に県主催のビジネスプランコンテスト「Mt. Fuji イノベーションキャンプ 2017」で最優秀賞を受賞。平成 30 年には、クラウドファンディングサイトでフリーズドライフルーツ事業の資金調達とテストマーケティングのプロジェクトを実行した。目標金額 30 万円に対して 250 人が支援し、1,478,900 円(達成率 492%)を集めるなど大きな反響を呼び、その後の事業化につながった。

今回の補助事業で加工の内製化を実現し、商品自社で一貫して製造できる体制を整えた Takano Farm。当初のターゲットは女性を想定していたが、男性からの需要も少なくないという。今後も少しずつ果物のバリエーションを増やし、主にギフト商品として定着を図っていく考えだ。

「昨年の夏は高島屋さんのお中元にも採用してい

ただきました。農業は大変なことも多いですが、フリーズドライ事業のおかげで、これまで知り合えなかったような大手の企業さんとなりがができるなど、とてもありがたく、やりがいを感じています。また、私たちだけでは商品のことをなかなか上手に発信できないので、幅広い方と連携して発信していけたらと思います」

今後もこだわりたいのは、原料と品質だ。「お客さまに『おいしい』と言ってもらえることが何よりもうれしい。県産の果物を使うことにこだわり、自分が納得のいく品質でお届けしたいです。山梨の果物は全般的に味の良さと見た目の良さを兼ね備えているのが特徴ですが、これは実は結構すごいことなんですよ。これからも山梨の果物の魅力をより多くの人に知ってもらえるよう頑張っていきたいです」



大きな反響を呼んだクラウドファンディング



新たに販売を始めるフリーズドライのイチゴ(左)と黄桃