

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞21

オーガニックブルーベリーを用いたジェラートの製造・販売事業

千歳市 有限会社ベリーファーム

農林水産省北海道農政事務所生産経営産業部事業支援課

すがわら かなな
菅原 莞奈

1. オーガニックブルーベリー農園の完成

千歳市郊外の自然が広がる風景の一角に、3,000株のブルーベリーの木が3haに渡り整然と並ぶ、オーガニックブルーベリー農園「(有)ベリーファーム」があります。この農園は、代表の加藤寛志さんが15年以上に及んで1から築き上げてきました。ブルーベリー農園に囲まれるようにして建つ、おしゃれな洋風の建物は、加藤さんが営む「ジェラテリアミルティエロ」です。この店では、イタリア語「ミルティエロ」が意味する「ブルーベリー」をはじめとした、季節のフルーツのジェラートが味わえます。店内の大きな窓からは、「(有)ベリーファーム」の雄大な景色が眺められます。



写真1 除草の手を止めて対応してくれた加藤寛志代表

この土地はもともと野菜畑でしたが、2005年に売りに出されることを聞いた加藤さんは、25歳の時にここで新規就農することを決めました。それまではサラリーマンをしていて農業

とは無縁だった加藤さんが、何を栽培しようか考えた時に思い出したのが、中学生の時に初めて食べたブルーベリーでした。それは実家で品種もわからないまま、1株だけ育てられていたといいます。その時から、加藤さんはブルーベリーの「おいしさ」、「食べやすさ」を実感していましたが、当時はブルーベリーが持つ「健康効果」への注目が高まっていたそうです。機能面が注目を浴びていたブルーベリーですが、フルーツとしての魅力をもっと広めたいとの思いから、栽培する作物はブルーベリーに決めました。一人で栽培する場合、最も手間が掛かる作業は収穫であると考え、お客さんが自分の手で摘み取ってくれる観光農園にしようと考えました。

農業の経験もブルーベリーの知識も全くなかった加藤さんがまず取り組んだことは、ブルーベリーの専門書を何冊も読み、各地のブルーベリー農場などを見学して回ることでした。それらの経験を参考に、観光農園として来園者が歩きやすい列間などを考えていきました。栽培方法も来園者がその場で摘み取るブルーベリーに、万が一にも農薬が残留するリスクがなくなるよう、無農薬で栽培することを決めました。また、土作りには化成肥料ではなく、環境への負荷を低減できる有機肥料を用いることにしました。自分の中で農園のイメージが固まった後は、野菜畑をブルーベリーに適した畑にするため、ブルーベリーが好む有機質が豊富な酸性の土壌を作る作業の開始です。今まで乗ったこともなかった重機を運転してほ場作業に取り

組みました。株を植えるための深い穴を掘り、穴の中には酸性の有機質用土であるピートモスを入れ、土壌の酸性度を調整していきました。そうして、初年度はほ場作業ができる冬の直前までは場の土作りに力を注ぎました。

土作りを行った翌年には、1,200株のブルーベリーを定植しました。ところが、定植してからの2年間は木が大きくなりませんでした。果樹を定植してから活着するまで2年ほどかかるというのは、経験を重ねた現在の加藤さんならわかることですが、それを知らない当時は、成長しない木々を見て不安ばかりの日々を過ごしたといいます。光が見えたのは、定植してから3年目、2008年の秋です。木が大きくなり始めたことに気づき、そこから2010年までは花を落として実が付かないようにし、ひたすら木を成長させることに集中しました。就農してからここまでの6年間は、我慢の年でもありましたが、ビジョンの実現に向けてすべきことを信じて続けていた加藤さんには「希望しかなかった」といいます。



写真2 農園でのブルーベリー狩りの様子

加藤さんがかねてから目標にしていた観光農園がオープンしたのは、2011年のことです。同年には、始めから有機栽培で育てられていた(有)ベリーファームのブルーベリーが、有機JAS認証を取得しました。この年の収穫体験が終了したとき、加藤さんはまだ全ての実が収穫されていないのを見て、今後の方針を検討し始

めました。

2. ジェラートショップ開設に向けて

栽培したブルーベリーを余すことなく多くの人に届けるため、加藤さんは加工品の販売を考えるようになりました。どんな加工品にしようかと考える日々の中、ひらめいたのは、作業の休憩中に農園でアイスクリームを食べていたときでした。「これだ!」と思った加藤さんは暑い日にジェラート屋を訪れ、行列ができているのを見て、自分の考えが間違っていないことを確信しました。他のフルーツのジェラートも用意すれば、ブルーベリーの在庫がなくなったときの心配もいらないというもの決め手になり、ジェラート屋を開く意思が固まりました。

一度決めたら、ものすごい行動力を発揮するのが加藤さんです。すぐに作り方や必要な設備を調べ始め、ジェラート作りの講習会にいくつも参加しました。店を建設する準備にも早速取りかかりました。

11月にはイタリアまでジェラート作りを学びに行き、各地で本場のジェラートを食べ歩き、充実した日々を過ごしました。イタリアへ旅立ったのは2011年11月11日のことで、空港へ向かう車のラジオからは「何かを始めるにはとても良い日」だと聞こえてきたそうです。

帰国後、それまで学んだ基礎をもとに自分の味を作り出そうと、再び開店の準備に取りかかり、2012年5月には「自社が生産する有機栽培ブルーベリーを使用した商品の加工・販売事業」として総合化事業計画の認定を取得しました。実際にジェラートショップの開設に取りかかると、当初には思いも寄らなかったさまざまな出来事がありました。水道が引けず、事業者用の大きな浄化槽を設置することになり、大雨にも備えるため、駐車場の位置を低くして雨水を一時的に貯留できるようにしました。また、農園のある場所は遺跡が出土する地域であるため、新たな掘削作業が発生する度に遺跡調査の対象となりました。さらに、火災が発生したと

きのために、大きな防火水槽を設置することになりました。

開店に向けて奮闘し続けていた加藤さんの身体は限界に近づいていました。開店の1ヶ月前には急性胃腸炎で倒れ、3日前には忙しさから水を飲むのも忘れて脱水症状を引き起こして点滴を受けたといいます。2013年4月、いくつもの苦労の末に「ジェラテリアミルティーロ」を開店させることができました(写真3)。



写真3 ジェラテリアミルティーロの店舗

3. ジェラートショップの開店後

「ジェラテリアミルティーロ」店内のショーケースには、自社のオーガニックブルーベリーをはじめとした、旬のフルーツなど季節の食材を使用した色とりどりのフレーバーのジェラートが並んでいます。「ジェラテリアミルティーロ」のジェラートは、素材の味が口いっぱいに広がる、シンプルでおいしい味わいです。ジェラートの質を決める生クリームは、複数種を試した末に決めた、浜中町の生乳から生産されたものを用いています。自慢のオーガニックブルーベリーは、最盛期に完熟した実を摘み取って-35℃に急速冷凍して保存しています。そのため、摘み立ての新鮮な味のブルーベリーを、ジェラートに使用することができるのです。加藤さんがおいしさを追求し、試行錯誤してたどり着いたジェラートを、ブルーベリー農園が広がる自然を眺めながら堪能できるのが「ジェラ

テリアミルティーロ」の魅力です。

ジェラートは、カップジェラートとして、店頭や各通販サイトでの販売も行っています。大手スーパーの夏ギフトカタログ掲載商品にも選ばれるほどの人気を誇っています。また、ブルーベリージャムの販売も行っており、ジャムとカップジェラートはふるさと納税の返礼品に選ばれています。



写真4 ケースの中に並ぶ色とりどりのジェラート

「ジェラテリアミルティーロ」は、開店した日から今日まで、メディアに取り上げられてきた影響もあって着実に知名度を広げていますが、開店当初からの課題は冬場の売上です。ジェラートショップにとっては厳しい冬場も営業を続けるのは、スタッフを通年雇用するためです。冬季は集客数を増やすため、ジェラートに加え、期間限定メニューとして、北海道産小麦の焼きたて「ワッフルパフェ」や「スイートポテトのホットパフェ」も提供しています。通年営業している「ジェラテリアミルティーロ」では、店内の大きな窓から季節の景色を眺め、季節のスイーツを楽しむことができます。ブルーベリーの木々は、春には白い鈴型の花を咲かせ、夏には青紫色の実をつけ、秋は美しく

紅葉し、冬は真っ白の雪をかぶって四季を映し出します。



写真5 冬は炎が見える薪ストーブの前でジェラートが食べられる

4. 加藤さんのブルーベリーへの思い

昼と夜の寒暖差が大きい千歳市の環境で育つブルーベリーは、ゆっくりと実が熟成し、大きくて味の濃い果実をつけます (写真6)。

ブルーベリー畑のうち観光農園としているほ場には、16品種1,500株のブルーベリーの木が並んでいます。多くの品種をそろえるのは、「収穫期を長くしてブルーベリー狩りを長く楽しんでもらいたい」という加藤さんの思いがあるからです。

オーガニックブルーベリーを求めて来園するお客さんもいるそうですが、「有機JAS認証やオーガニックという言葉に対する認知度はまだまだ低い」と感じているといいます。それでも、認証は1つの信頼される指標になると考えているそうです。加藤さんは、これから先、有機JAS認証の看板がなくても「ベリーファームのブルーベリー」として信頼されるような農園にしていきたいという思いを持っています。

25歳で転機が訪れ、取り組むこととなったブルーベリー栽培ですが、樹木であるため、苦勞しながらも1人で始めることができた

いいです。仕事として農業を行いながらも、趣味のゴルフやキャンプを楽しむ時間が確保できるブルーベリー栽培は、加藤さんの理想とするライフスタイルを確立するのにぴったりでした。

ジェラートを始めとした加工品展開は今後も続けていきますが、加藤さんには、ジェラートを求めて「ジェラテリアミルティーロ」に来たお客さんにも、畑に出て収穫体験を楽しんでもらい、摘み立てのみずみずしいブルーベリーをもっと味わってもらいたいという思いがあります。その思いは、中学生の時に初めてブルーベリーを食べ、摘み立てのフレッシュな食感や味わいに魅せられた加藤さんだからこそ強く感じるのかもしれませんが。加藤さんの思いが沢山詰まったオーガニックブルーベリーを、青果で、ジェラートで、パフェで、是非味わってみてはいかがでしょうか。



写真6 収穫を待つブルーベリー