



美味しい物語



クニファームの歩み

1998年3月
新規就農を目指し、東京から岡山県へ移住

1999年4月
「野菜工房くにふぁーむ」として、トマトの生産を主とした農業を始める

2002年7月
岡山県初のエコファーマーとして認定第1号を取得

2011年5月
六次産業化・地産地消法に基づく第一回目の「総合化事業計画の認定者」になり、トマトジュース事業をスタート

2011年8月
内閣府地域社会雇用創造事業「農村の6次産業起業人材育成事業」の起業認定者となる

2012年2月
株式会社クニファームを設立

2012年10月
ジュース・農産加工品工場「果実工房クニファーム」新設

- 1.ヘタの部分がぐりんと巻くように上にのびているトマトがおいしいという。
- 2.色も形もさまざまなトマト。出荷用トマトのほか、多品種を実験的に育てている。
- 3.シリアルナンバーが記載されたラベル。このデザインも国友さんが自ら手がけている。



第4話 | 株式会社クニファーム | 岡山県新見市

世界一のトマトと、母のレシピ

口にした瞬間、誰もが驚くという「贅沢果実トマトジュース」。
その味は、こだわりの農法で育てた究極のトマトと
母のレシピから生まれたものだった。

きっかけは、母のレシピだった。トマトの生産および、トマトジュースの加工・販売を手がける「クニファーム」は、代表・国友正明さんと妻の幸恵さんの夫婦経営だ。幸恵さんは毎年、規格外のトマトを故郷の母の元へ送っていたが、大量のトマトを前にした母が「なんとかして保存する方法を」と考えたのが自家製のトマトジュースだった。地域の集まりなどで振る舞うと、「こんなにおいしいトマトジュースは飲んだことがない」と皆が絶賛。正明さんと幸恵さんも飲んでみると、あまりのおいしさに驚いた。濃厚な甘みとほどよい酸味、そして旨味。それらが絶妙に合わさったジュースは、まさに自慢のトマトのおいしさが凝縮された感動の味だった。

その母のレシピをベースに作られたのが、「クニファーム」のロクジカ商品「贅沢果実トマトジュース」。価格は、1本(500ml)2570円〜5400円(使用したトマトによって変動)。トマトジュースとしては高級品だが、贈答目的を中心に売上は好調だ。

「6次産業化では、自分の農産物の強みを、生産する商品の特徴にしっかりと結びつけることが大事だと考えています。うちの場合は、こだわりの農法で味を追求して育てた究極のトマトがあるからこそ、ジュースの価値が高まる。だから、他に代わりのない商品としてお客様さんに認めていただけているのかもしれません」と、国友さんは話す。

苦難の日々のなかで 目指した「世界一」

今でこそ「世界一」と自負する自慢のトマト。しかし、そこに至るまでには並々ならぬ努力と苦悩があったという。新規就農を目指し脱サラした後、東京から岡山へ移住した国友さんは、1999年にトマト農家としてキャリアをスタート。最初の数年は、良質なトマトがどんどん売れたものの、大手企業と専属契約を結ぶと状況が

一変。厳格な評価基準を満たすことができず、出荷できないトマトが増えてしまったのだ。

「ショックでした。それから第二の人生をかけて、味や品質にこだわった世界一のトマトを作ろうと思うようになりました。生産量では無理だけど、味と品質なら自分たちでも世界一を目指せるだろうって」。

そこから苦難の日々が始まった。土づくりを一から見直し、国内外のあらゆる品種を試し、常に新しい栽培方法を模索した。自ら厳しい基準を課し、それに満たないトマトは出荷せず、経営的にも苦しい状況が続いた。そして、試行錯誤すること約10年。ようやく高品質なトマトを安定的に栽培することに成功したという。

「自分で考えて納得できるやり方だけを試しました。例えば、畑の土を発酵させて圃場全体を堆肥化させ、微生物の生息できる環境を作る「土ごと発酵」や、樹上で熟してから収穫する「樹成完熟」など。人から笑われるようなこともやってきましたが、植物や土と対話をするのを大切にしながら色んなことを実践しました。独自の栽培方法のおかげで、トマトの味は格段に良くなりましたね」。

贅沢果実トマトジュース 主な受賞歴

- ・第8回しんきん合同ビジネスコンテスト 最優秀賞 2012
- ・せとうちアグリビジネスコンテスト2012 優良農業経営部門 最優秀賞
- ・第26回東京ビジネスサミット2012 隠れた逸品コンテスト 準賞
- ・観光庁 世界にも通用する究極のお土産 2013
- ・JR岡山 第1回 ふるさとあっ晴れ うめえもん認定 2015

樹成完熟フルー Tomato の美味しさと甘さをそのまま瓶詰めしたトマトジュース。それぞれに固定ファンが付いている。



ジュース加工工場では、衛生管理を徹底。素材の良さを最大限に生かす製法が採用されている。

株式会社クニファーム

岡山県新見市哲多町萩尾674 ☎0867-88-8272

◆フルーツトマト狩り

期間：7月15日～9月下旬

(トマトがなくなり次第終了)

営業時間：10:30～12:00、14:30～17:00 (予約制)

料金：100g250円 (入場無料)

こうしてでき上がった「世界一のトマト」。こだわり抜いたトマトが原料なのだから、ジュースも当然おいしいというのが、「クニファーム」の6次産業化成功の口ジツクだ。

トマトジュース作りを本格的に事業として開始したのは、2011年。六次産業化・地産地消法に基づき「総合化事業計画」の認定を受けてからだ。

「最初はバイヤーや商社の担当者から『トマトジュースなんてどこにもあるでしょ?』と相手にしてもらえなかったのが、試飲すると評価ががらりと変わる。そんなことがたくさんあり、まずは飲み比べてもらおうと展示会にもたくさん出て、少しずつ販路を増やしていきました。でも、一番効果が大きかったのが口コミ。『贈答用

に』と紹介が紹介を呼び、お客さんが増えていったのです」。

当初トマトジュースは1種類のみだったが、お客さんの要望に応える形で、それぞれ異なる品種をベースにした5種類のトマトジュースを開発・販売。糖度が高いもの、爽やかな酸味が感じられるものなど、個性の光る味や色が選べるようになっていく。また、お客さんから好評を得ているのが、シリアルナンバー方式だ。ボトル1本1本に収穫期、糖度、シリアルナンバーが表記され、貴重な1本であることを表しているのだ。

「トマトは季節や天候によって味が微妙に変化します。最初は均一化しようとも考えたのですが、そうすると苗木に負荷をかけることになってしまふ。それなら夏摘み、秋摘みで違う味わい、一期一会を楽しんでもらうほうがいいんじゃないか、と」。

「世界一のトマト」と自負しながらも、いまだに「200点満点のトマトは完成しない」と国友さんは悔しがる。理想を高く持ち、大切に育てられたトマトを凝縮して作ったトマトジュース。そんな愛情いっぱいの商品だからこそ、大切な人に贈りたいと思う人が多いのかもしれない。

ロクジカ成功の秘訣 クニファーム編

むやみに生産を拡大しない

大口の契約をしたいというお申し出をいただくことがあります。品質管理する上で、現状の規模がマックスだと考えています。大手なら資金を投入して規模を拡大させることもできると思いますが、こだわりのトマトを作るためには夫婦2人でできる範囲をしっかりと守らないといけない。トマトの質にこだわっているから、他の農家さんから仕入れるということも考えていません。

身の丈に合った販売戦略を立てる

6次産業化に取り組む際に、「デザイン貧乏」にならないようにすること。パッケージやロゴ、WEBなど、販売においてデザイン性は重要ですが、身の丈に合ったやり方が大切。うちは小さな農業法人なので、新商品や更新の度にデザインを発注する余裕がありません。PhotoshopやIllustratorを使い、今では自分で撮影からデザインまですべてを行っています。

他にはない商品を作る

6次産業化の世界では、もう大抵の商品が出尽くしている気がします。その中で勝負するのは難しいですが、他にはないものを作ることが大切。今まで消費者が味わったことのないようなもの、商品化する必然性があるものを作ることです。そのためには、原材料の強みを商品の魅力にしっかり結びつけることが大切です。