

## 農家と一流料理人が

## 世界レベルの「味」を実現

前田修志（まえたしゅうじ）さん

前田農園 園主

## 前田農園の未来を変えた

## 一流料理人との出会い

「昨今、農作物の販売環境の変化は目まぐるしく、農業経営の予測は不透明になりがちです。うちは、親子二世帯5人による典型的な家族経営の専業農家です。両親も高齢になり、将来の労働力の低下を考えると、今のままでの農業経営ではやっていけなくなるという危機感がありました。」そう語るのは、鳥取県で2ヘクタールの畑地を所有する前田農園、園主の前田修志さんだ。「数年前より、加工品の製造・販売を新しい収益の柱にしたいと考えていました。そんな時、幸運にも出会ったのが、料理人業界では伝説のシェフと呼ばれている松下銀次郎さんでした。」この出会いをきっかけに、農家と料理人の本格的な調味料シリーズ「農家と料理人ぎんじろう」のコラボレーションが始まったのだ。

## 一流料理人の黄金レシピ

## プロの味を忠実に再現！

「私たち生産者は、加工や料理に関してはまったくの素人。一方、料理のプロである銀次郎さんは、1g、1秒、1cc、1度にいたる厳密さと緻密な構成のレシピで、奥行きのある味わいを表現します。この味を商品化するのも一苦労です。」と前田さん。六次産業化・地産地消法に基づく総合事業計画に認定された「農家と料理人ぎんじろう」シリーズの事業コンセプトは、土作りからこだわった農家ならではの野菜を、一流シェフのレシピによる味で消費者に届けることだ。食材のプロである農家と調理のプロである料理人が力を合わせ、より付加価値の高い加工品を作るといふ、6次産業化の理想的な組み合わせである。今後は商品ラインナップの充実や販路拡大に取り組み、安定した収益確保を目指している。

料理人、松下銀次郎氏との出会いをきっかけに農家と料理人の本格的な調味料シリーズ「農家とぎんじろう」のコラボレーションが始まった。



## 鳥取から世界へ

### ITを駆使した販売戦略

前田さんに今後の事業課題を聞いた。「どんなに付加価値の高い商品作りを目指していても、地方にはお客さんが少ないというデメリットがあります。技術や商品力があっても、それを多くの消費者に伝えていくのは簡単ではありません。」と前田さん。この問題を解決するために、今後のブランドPRや消費者とのコミュニケーションのために、ITツールを積極的に取り入れたいという。

前田さんによると、たとえばインターネットのFacebookなどソーシャルネットワーク上で、グルメに対するアンテナの高い消費者とのコミュニケーションを図り、口コミ効果を狙うなどが典型的な活用方法だという。2012年6月3日に「農家と料理人ぎんじろう」ブランドのFacebookページを立ち上げた。ここで新製品情報や試食販売イベント情報を発信したり、ブランドの背景や商品開発秘話といったコンテンツも更新している。

Facebookページのファン数も増加していて、前田さんの商品の口コミを発信しているのは、主に東京都内の人々だ。ITツールを

活用すれば、話題にしている人の情報も簡単にチェックでき、しかも無料で利用できるものも多い。Facebookページとオンラインショップをリンクさせれば、より効果的にネット上での販売ができると考えているのだ。

またITツールによる商品PRを進めると同時に、パッケージデザインやロゴ、ネーミングのイメージも改善していきたいと前田さんは考えている。デザインは専門家の協力が必要不可欠。お互いに信頼し合い、思いを共有できるパートナーを探していると前田さんは語る。業界や業種、地域の枠を超えて、新しい分野の人々と交わっていくことが、新規事業に取り組みむどの農家にも必要な第一歩となるようだ。



完成した商品を試食させて頂く。化学調味料など使っていないのでどの商品も角が取れたまるやかな味。この調味料からどんな料理ができるのかを考えるとワクワクする。

### 前田修志 プロフィール

鳥取県出身。

1965年4月6日生まれ。

鳥取県東伯郡北栄町で三代続く前田農園を継ぎ、20年の経験をもつ専業農家。大柴西瓜や長芋(砂丘長芋やねばりっこ)、米の生産を手掛けるほか、ビニールハウスではトマト、ほうれん草の栽培も行っている。

妻の純子さんは、5年間、弁当屋を経営し、健康食に対する意識が高い。

調味料やドレッシングも手づくりのものを食べたいという思いから、数年前から料理人の松下銀次郎さんが自宅で行っている料理教室に通い始める。

これがきっかけとなり、松下銀次郎さんと前田農園のコラボレーションが実現。農家と料理人が手がける本格的な調味料シリーズ「農家と料理人ぎんじろう」を立ちあげた。

自宅の加工所にて加工品の製造・販売に取り組んでいる。

#### 前田農園

鳥取県東伯郡北栄町妻波677

TEL:0858-37-5200

<http://ginjiro.ocnk.net/>

Facebookより情報発信中



フレンチ業界で伝説のシェフと呼ばれている松下銀次郎さんとの出会いそして目指す商品像について熱く語る前田さん。



鳥取県産品の白ねぎで作った“食べるジャム”シリーズ。パンにつける以外にも、お肉やチーズなど料理にも使える。白ねぎをジャムにする発想がユニーク。



プロの料理人がキッチンに常備する調味料を家庭用にアレンジした“生姜ペースト”シリーズ。ひと匙加えるだけで、仕上がりがワンランクアップ。



料理の下ごしらえはもちろん、そのまま食べても美味しい“食べる塩麹”シリーズ。松下銀次郎氏の鉄板レシピで作った目玉商品。