

たつの市で栽培した栗を使った スイーツを提供するカフェを経営



くりすチェスナッツの富田裕之さんと富田朋子さん

き っ か け

- ◆ 数年前まで農業とは無縁であったが、地域に遊休農地が増え農業離れが進んでいることに危機感を覚え、何かできることはないかと考えていた。
- ◆ 地域の子供達が植えた栗を使って渋皮煮やパフェを作り、地域の方々に提供し好評を得たことが、飲食店経営に興味をもつきっかけとなった。
- ◆ 自身も遊休農地を借り栗を試験的に栽培し、2021年10月にカフェ「くりすチェスナッツ」をオープン。

取 組 内 容

- ◆ 自家栽培の栗や地元食材を使って、プリン、かき氷、ケーキ等を製造し、カフェで提供。一部の商品は、道の駅やイベント等でも販売。

- ◆ 栗栽培では、牡蠣殻や牡蠣いかだを粉砕したものを使用した土づくりを行っている。
- ◆ 渋皮煮のプリンは、2022年に西播磨フードセレクションで金賞を受賞。令和5年に五つ星ひょうごに選定。
- ◆ 2024年10月に開催された、地域活性化イベント「くりす秋空フェスティバル」を主催。近隣の生産者、地元自治会・消防団、ボランティアスタッフ等の協力を得て、出店約30組、バンド10組を集め、延べ700人を集客。
- ◆ アルバイトや繁忙期のお手伝い、栗を提供してくれる近隣農家の方々に支えられている。6次産業化は、一人でするものではなく、いろいろな方々の協力があって成り立つものであると考える。



(左) 渋皮煮のプリン
(上) モンブランかき氷
(画像提供：くりすチェスナッツ)

くりすチェスナッツ



- ◆ 所在地
兵庫県たつの市
- ◆ 取組内容
・栗を栽培
・自家栽培の栗と地元食材を使ったスイーツを提供するカフェを経営
- ◆ お話を伺った方
富田 裕之
富田 朋子



くりすチェスナッツ



今後の展望

- ◆ この地域を丹波に負けない栗の産地にしていきたい。
- ◆ 栗の加工場を整備し、地域に雇用をつくりたい。
- ◆ 地域を観光地化し、民泊をやりたい。