

静岡を元気に！

街を活性化する 元気人たち



生活関連サービス部会では9月20日、静岡商工会議所・静岡事務所会館で第7回ふれあいフォーラム「静岡を元気に！」を開催しました。

今回のフォーラムでは、農業とサービス業をつなげた六次産業化、サブカルチャービジネスを取り上げました。現在の技術を活用し、消費傾向の変化をとらえると、新しい商品ができてくる。創造する人、マーケットの間を狙う人、楽しむ人がつながると新しいマーケットが生まれる。システム・仕組みの作り方を皆様につかんでいただきたいと思えます。

世代を超えてマーケットの仕組みを考え、素材と仕組みをどのように料理するかがポイントだと思えます。頭を柔らかくして、ネットワーク(縁)を活かして、新しいビジネスを生み出し、静岡が元気になるよう、お力をいただけたらと思います。



生活関連サービス部会
部会長 田中康隆

〈講演1〉 新しい農業モデルで地域を元気に 六次産業化により 地域を丸ごと活性化する

静岡でオリーブは育つのか？

静岡市でオリーブが育つのかと聞かれます。日本平の圃場に昨年4月に15cmの苗木を植えて、定点観測しているのですが、今年6月に私の身長まで育ちました。

事業を始める前に、1年かけて事業の実現可能性を調査しました。小豆島、イタリア、スペイン、オーストラリアの研究所を訪ねました。

世界的に有名な栽培技術の先生から指導を受けて、土壌を少し改良して、3千種類の品種の中から土地の気象条件と土壌にあった品種を選んで、世界で一倍良い苗木をつくっている会社から通常の10倍の根をもつ苗木を入れました。データにもとづいた栽培技術



株式会社
クレアファーム
代表取締役社長
西村やす子さん

術による農業を行うことで、順調に育っています。

現在の圃場は静岡県内(静岡市、沼津市、長泉町、川根本町、掛川市、焼津市)に5haで2千本のオリーブを植えています。来春に5ha追加します。

沼津市の圃場は、新東名の駿河湾SAの近くの茶畑で、数年後には耕作放棄地になるので、オリーブで地域を再生したい農家さんと一緒に取り組んでいます。長泉町では、自立を支援する福祉事業所と一緒に取り組んでいます。

川根本町では、茶畑が耕作放棄されて後継者もないので、お茶とオリーブの複合農業の可能性をさぐるため、町役場と契約して試験栽培を行います。掛川市、焼津市は、個人の農家さんへの生産委託です。

観光客を呼ぶ直営農場と、農産物としてのオリーブの生産を委託する農園と、ふたつに分けています。

オリーブオイルの消費量は 急上昇

私は料理が好きで、健康オタクで、3年前から食に関する資格を取得する中で、オリーブオイルの勉強を始めました。オリーブオイルは98%が輸入の商材です。その9割近くは、酸化していたり、他の油が混ざっていたり、粗悪品が売られています。これが事業の背景になりました。

なぜ日本に粗悪品が入ってくるかというと、本当のオリーブオイルの味を知らないからです。日本の和食文化では、素材の邪魔をしない無味無臭の油を使って、炒めたり、揚げたりしてきました。

20数年前、イタリアンとともにオリーブオイルが入ってきました。ヨーロッパの食文化では、ペロンチーノ、カルパッチョ、ピザなどにかけて、味を付けるものとして使ってきたのです。