



事例紹介

1 中山間地域活性化の起爆剤 ～「ブルーベリー観光農園」のオープン～

はしり Farm
今岡智恵氏（栗東市）

はしり Farm HP
(<https://hashirifarm.com/>)



滋賀県立農業大学校を卒業後、Uターン就農してブルーベリーのポット栽培を開始されました。観光農園と農家カフェのオープンに向け、令和4～6年度に県プランナーの支援を受け、経営改善戦略、観光農園運営計画作成、カフェメニュー検討、情報発信ツール作成、SNS活用などの準備を順次行われました。また果樹栽培では、安定した収量と品質を得るために、県の技術支援を受けられました。はしり Farmの特徴は、美しい里山で楽しめるブルーベリーの摘み取り体験に加えて、自家栽培のブルーベリー、モモ、イチゴ、ブドウ等を使った季節のスイーツが味わえる農家カフェです。令和6年6月のグランドオープン後は、多くの観光客が地域を訪れ、連日賑わいを見せています。



古民家をリノベーションしたカフェ



プランナーとのメニュー開発

2 農家レストラン「べじらいす」の整備

有限会社
るシオールファーム（甲賀市）

Vege Rice - ベじらいす - HP
(<https://vegerice.luciole-farm.com/>)



大規模経営体として水稻・麦・大豆及び、野菜、花き、果樹と、農産加工などの多角経営に取り組んでこられました。自己の経営発展には、地域の発展が重要との考えから農産物直売所を設置し、自社のみならず、地域の農産物販売も行ってこられました。今回、自社や地域で生産した新鮮な野菜や米をふんだんに使ったヘルシーな料理を提供したいという思いから、平成30年に農家レストラン「べじらいす」を整備されました。県プランナーとの相談を通じて、季節に合わせたメニュー作り、価格設定、カロリーや原価計算、接客や作業動線等、一つ一つ課題を解決し開業に至りました。開業後も、定期的なメニューの見直しなどにより、当初計画以上の集客となり、順調な運営となっています。



農家レストラン「べじらいす」



プランナーとのメニュー検討

5 「健康・時短・手軽さ」をコンセプトに 米と豆の商品開発

百匠屋
清水大輔氏（長浜市）

百匠屋 HP
(<https://hyakusyouya.com/>)



こだわりの自家生産物を使用し、「健康、時短、手軽さ」をコンセプトに商品開発を行っています。主力商品は、妊娠中や授乳中でも安心して飲めるノンカフェインの「穀物茶」と、炊飯器にそのまま入れるだけで炊ける「雑穀米」です。平成27年に6次産業総合化事業計画の認定を受け、米・麦・豆のポン菓子加工を行ってききましたが、思うように所得向上にはつながらず、県プランナーの支援を受けて付加価値の高い商品づくりの検討を行い、これらの商品開発に至りました。雑穀米ではパッケージにもこだわり、中身が見えるブラカップ入りとしたことで、他に例を見ないおしゃれな商品となり、ギフト用としても好評です。



主力商品である雑穀米



プランナーとの相談

3 ピッツァ、スイーツの販売で 観光イチゴ農園の魅力アップ！

小杉豊農園
小杉剛史氏（東近江市）

小杉豊農園 HP
(<https://www.eonet.ne.jp/~yt-kosugi/>)



水稻、麦・大豆＋露地・施設野菜の複合型で、いち早くイチゴ狩りを導入し、県内最大級の観光農園を運営されています。近年、周辺にイチゴ農家が増えつつあることから、一層集客力を高め売上向上を目指すことにされました。平成30年に店舗の建設、令和1年には本格的なナポリ風ピッツァ焼成窯を整備され令和2年11月に農園喫茶「ricco」がオープンしました。初めての取り組みで戸惑われることもありましたが、メニュー開発や店舗デザイン、PR戦略等について県プランナーの助言を受け開業に至りました。自園産イチゴを使ったピッツァやパフェ、スムージー等のスイーツを販売され、売上目標を達成する状況となっています。



人気のピッツァ各種



畑ピッツァ ricco の店舗の様子

4 「おだいどこ野幸（やさち）」の運営で 元気な集落づくりの一翼を担う

農事組合法人
ファームかなや（甲良町）

おだいどこ野幸 HP
(<https://www.yasachi-kanaya.com/>)



平成26年に6次産業化総合化事業計画の認定を受け、地元食材を使った大福、惣菜等の製造販売を開始されました。そして、町が食の拠点として整備された加工所兼農家レストランの運営委託を受け、平成30年9月に「おだいどこ野幸」をオープン。女性メンバーが運営に携わり活躍されています。レストランの運営開始を契機に、県プランナーの支援を受けて活動を象徴するロゴマークを作成され、中小企業診断士の支援を得てまとめた事業計画に基づき、「美味しい、嬉しい、楽しい」をスローガンに取り組まれています。美味しいc、はんと黒豆コロッケ、地場野菜中心の数々のおかずが彩りよく盛り付けられたランチはたいへん好評です。



大好評のランチ



ランチメニュー検討の様子

7 農福連携から生まれた“食べるお茶” 「近江茶ジェノベーゼ」

株式会社ウェルクリエイト（草津市）
（旧 合同会社ふくろう）

ビストロ向日葵 HP
(<https://www.bistro-himawari.net/>)



甲賀市は近江茶の産地として知られていますが、生産者の高齢化と後継者不足により耕作放棄地が増加しています。合同会社ふくろうは、茶園における耕作放棄地の問題解決のために、自社が運営するB型支援事業所にて、手摘みで丁寧に収穫した茶葉を使用した、“食べるお茶”という新たなスタイルの「近江茶ジェノベーゼ」を発売しました。県プランナーには、放棄茶園活用に向けた生産者との連携や、商品開発、規格の検討、プロモーションまで幅広く支援いただきました。令和7年5月から、公式オンラインストア、滋賀県内の直売所・道の駅等で販売しています。今後は滋賀県内の農産物を活用した新たな商品開発を計画中です。



瓶入りと箱入りと2種の商品を開発



プランナー派遣の様子
（生産者より茶摘み指導）

6 自家ブランドの飛躍を目指して、 加工品の販売がスタート！

高島農産
ないとうさん家の野菜（高島市）

ないとうさん家の野菜 HP
(<http://www.831sinsen.com/>)



「ないとうさん家の野菜」ブランドで超多品目栽培に取り組む生産者が、ブランド価値を高める加工品の開発を目指してチャレンジされました。アイデアと熱意はあるけど具体化する方法がわからないという状態から始めて、県プランナーや県農産普及課の支援を得て試行錯誤を繰り返し、令和2年春から3商品を順次販売開始されました。みずかがみの「米粉パンケーキミックス」や、自家製あずきの「あんミルクバター」は、「お家時間を楽しむ Cook at Home セット」としても好評です。自家製野菜の酢漬けをたっぷり使った「野菜にタルタル」は県内漬物会社とコラボした逸品で、「ないとうさん家」の骨太な野菜を引き立てる味となっています。「ないとうさん家の野菜」ファンはさらに拡大し続けています。



メタセコイア並木の
イラストがかわいい3商品



SNS で美味しい食べ方などを発信中

