

日本初！有機JAS認定のバラ生産 ～本物の「香り」を届けるために～

弥富市 山田 勝 さん(ベルバラ園)
施設花き (バラ)

【平成 25 年 1 月 17 日掲載】

弥富市で有機栽培によるバラ生産を行うベルバラ園の山田勝さんを紹介します。山田さんは、自然に近い環境で栽培を行うことでバラ本来の「香り」を追求しています。平成 24 年 6 月には、バラでは国内初となる有機農産物 J A S (以下、有機 JAS) の認定を受けました。

0 (ゼロ)からのバラ栽培

山田さんは、水田を所有する兼業農家に育ち、自宅から近いという理由で農業高校に進学します。そして、卒業後の進路に悩んでいた高校 3 年時に、たまたま校内で開かれた就農相談会に参加しました。サラリーマンになる自分が想像できなかった山田さんは、相談員をしていた農業改良普及員(現 普及指導員)の話を聞くうちに農業に魅力を感じ、就農を決意したそうです。

当時から海部地域の農業は稲作が中心でしたが、他の人と一緒では面白くないと栽培品目をバラに決定します。品質にこだわる蒲郡のバラ生産者のもとで 2 年間研修を積み、昭和 52 年にベルバラ園を開園します。ガラス温室の建設には制度資金を利用し、不足分は両親が支援してくれたそうです。親の支援があったから今があると山田さんは語ります。



ベルバラ園の山田 勝さん、さゆりさん夫妻

「香り」の追及

270 坪の温室で始まったベルバラ園ですが、「貯まった資金は、すぐに投資」との研修先の教えもあり、翌年には 200 坪のハウスを増設し、順調に経営規模を拡大していきます。景気が良く花が最も売れた時代、経営は順調でした。

バブル崩壊後、花の生産者は転機を迎えます。バラの単価が下がっていく中、他の生産者との差別化を図ろうと 10 年ほど前から「香りに特徴があるバラ」の生産を始めます。きっかけは、アパート住まいの知人の言葉でした。「もらったバラを家に飾り、出かけて、家に帰ってきたら、部屋中がバラの香りで包まれていて癒された」。「バラの香りで癒しを提供したい」山田さんの「香り」の追求が始まります。

品種選定の基準を「香り」に据え、品種更新を図っていきます。さらに、「バラ本来の香りを届けたい」との思いから、自然に近い環境での栽培を極めていくこととなります。



特徴的な香りの
「パープルフラガンシア」

有機 JAS の認定取得

平成 14 年頃から化学農薬を減らした栽培を始め、平成 18 年に愛知県のエコファーマーに認定されます。さらに、平成 19 年には MPS-ABC 認証を受けて環境負荷低減の取り組みを進めていきます。その背景には、身近で起こっていた農薬事故を憂慮する気持ちや、女性や後継者が安心して農業に参入できる環境を整備したいとの思いがありました。



軌道に乗り始めた有機栽培のバラほ場



花き部門では、日本初の有機農産物 JAS 認定証

平成 21 年、有機 JAS 認証の取得へ向けて、化学肥料および有機 JAS 認証の対象外である化学農薬の使用を完全にストップします。

バラ生産での病虫害防除がどんなに大変であるかは関係者なら誰もが知るところです。初年度は出荷できるバラがほとんどない状態で、病虫害跡があるバラに対して関係者から厳しい評価を受けます。あまりの経営難に家族からも反対されたそうです。それでも、取り組みを続けた結果、2 年目以降は徐々に害虫や病害が大発生することがなくなり、現在では、有機 JAS 規格で使用可能な資材を有効に使い、許容可能な程度まで被害をコントロールできるようになりました。そして、平成 24 年 6 月 20 日、花き部門では国内初となる有機 JAS の認定を受けました。

オリジナル商品の開発

有機 JAS に認定されたことにより、関係者の評価が一気に変わり、ベルバラ園の取組は県内外に知れ渡ることとなりました。特に飲食業や食品業界の注目度は高く、ローズジャム、シロップ、ドレッシングなど多くの加工品が商品化に向けて動き出しています。

その第一段として、平成 24 年 12 月に、国内大手ワイナリーの協力を得て完成したオーガニックローズワインの販売が始まりました。

山田さんの周りには、その夢に共感し、賛同する多くの協力者が集まっていて、各種企画やコーディネートという形でバックアップしてくれています。ベルバラ園のオーガニックローズと関係者が一体となって、今後さらに新たな価値が生み出されていくのかもしれません。



試作中のジャム (左上)、シロップ (左下)、販売中のオリジナルローズワイン「Taste of Organic Rose」 (右)

執筆：農業経営課

取材協力：海部農林水産事務所農業改良普及課

有機JAS認定の薔薇を使ったドレッシング等の製造・販売事業

希少な有機JAS認定の薔薇を原料とし、香り、色を活かした新たな加工食品を製造、販売し新規顧客を獲得する

〇 連携体

農林漁業者

ベルバラ園 (花き作農業)

有機JAS認定を取得した薔薇園で食品に適した薔薇を栽培し、新たなロットを構成し供給する。

中小企業者

ココノエフーズ株式会社(その他の調味料製造業)

老舗味淋メーカーから受け継がれた伝統技術、製法を活用し、薔薇を使った新たな商品を製造、販売する。

連携参加者

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構中部本部

〇 連携の経緯

老舗味淋メーカー「九重味淋(株)」の調味料製造部門から独立、創業した「ココノエフーズ(株)」は、味淋、食酢を使った商品を製造する独自のノウハウを保有しており、PBやOEMを中心とし、「たれ」「つゆ」等調味料を製造販売している。

こうした中、新たに自社ブランド商品を展開することにより、新たな市場、顧客確保を目指し、花を使った商品開発ができないか模索し花卉農家を訪問したところ、薔薇生産で有機JAS認定を取得した薔薇を栽培している「ベルバラ園」と出会った。ベルバラ園は、これまでの観賞用薔薇のみならず新たな需要を模索していたことから、両者が連携に至った。

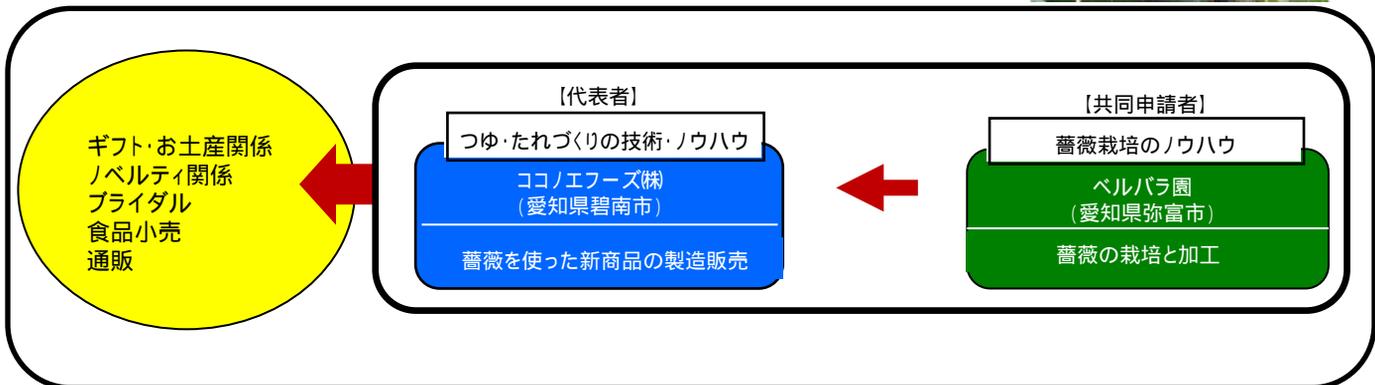


〇 連携に当たっての課題や工夫等

「ココノエフーズ(株)」は、長年にわたり試行錯誤を重ね、薔薇の持つ香り、色を抽出する技術を確立し、バラの風味、色を活かしたドレッシングを創り出した。

同商品の開発により、これまでのPB、OEMによる販売方式から直販体制を構築し、新たな販路、顧客を開拓することを目指す。

一方、「ベルバラ園」は、開発する商品に合った品種「パープルフラガンシア」の栽培にあたっては、新たなロットの構成、薔薇の開発時期を調整し、ココノエフーズ(株)に提供する。



〇 連携による効果

農林漁業者

5年間で売上増加約400万円と加工用途向け出荷による付加価値向上が図れる

加工用に提供することで有機JAS認定の薔薇としての付加価値向上ができる。また、知名度も上がる。

中小企業者

5年間で当事業からの売上増加約2,500万円と新規事業展開、顧客獲得が図れる

有機JAS認定の特徴ある薔薇を使ったドレッシングなどの販売により、新規顧客層の獲得と知名度向上が図れる。

〇 代表企業等の連絡先

企業等名	: ココノエフーズ株式会社	所在地	: 愛知県碧南市港本町4-38
T E L	: 0566-91-9916	F A X	: 0566-41-9990
E - m a i l	: customer@kokonoefoods.co.jp	ホ - ム ペ - ジ	: http://www.kokonoefoods.co.jp/

農商工等連携事業計画

有機JAS認定の薔薇を使った ドレッシング等の製造販売事業

ココノエフーズ株式会社
ベルバラ園



連携体の概要

代表者 **ココノエフーズ株式会社**



液体調味料専門のメーカー
平成22年6月 九重味淋(株)より分社

所在地 愛知県碧南市
業種 つゆ・たれ製造業
資本金 900万円
従業員数 24名(パート社員含む)

共同申請者 **ベルバラ園**



日本初の有機JAS認証バラ栽培
昭和52年 花き農家として就業

所在地 愛知県弥富市
業種 花き作農業
資本金 --
従業員数 1名



本事業の全体像

ベルバラ園



ココノエフーズ



ドレッシング

シロップ

ジャム



お客さま
大切な人へのギフトに
食卓のアクセントに



開発の経緯と目標

目標

本事業により売上・収益の向上と経営の改善を図り、社会に必要とされる事業者となる。



有機認証バラを使ったドレスリング等・製造販売

花を違う視点から商品展開したい
ORIGINAL商品を展開したい

他の市場にチャレンジしたい

ココノエ
フーズ

自社ブランド品を作りたい

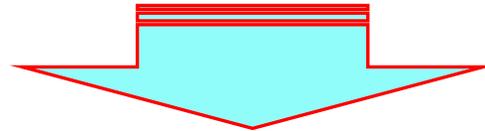
ベルバラ
園

有機JAS認証という付加価値
を活かしたい

農薬を使わない安心なバラを
提供したい



本商品の特徴



- 有機JAS認定を取得した農園にて生産したバラ使用
- 香り・色が豊かな品種「パープルフラガンシア」使用
- バラの「色・香り」を大切にするため、無添加、無着色
- 培った製造技術にて安定した製品を製造



ベルバラ園の工夫（新規性）

* 需要に合わせたバラの栽培を実施。

栽培ノウハウを活かして、需要予測に沿った供給を実施する。



・枝を折った部分から新芽が出てくるところを利用する。

・花を咲かせない場合は、時期を調整しながら再び折ることで、新たな新芽を咲かせる調整が可能となる。

* 花びらの状態に加工して出荷。

摘み取った後、花びらをもいで選別する。



ココノエフーズの工夫（新規性）

* 新たなカテゴリー商品の開発

業務用調味料
オンリー



一般消費者
向けプラス



* バラの香りと色を引き出す加工方法の確立



冷凍保存

- ・花弁を凍結する事で色の抽出が良くなる。
- ・取扱いおよび加工が容易となる。



色の検査

- ・バラの抽出液、製品が規定の色になっていか分析機器にて確認



販売チャネル



花屋

個店、チェーン店、卸、教室、資材販売先

お土産

薔薇公園の売店、植物園、テーマパーク及びそれらへの企画会社など

女性関連

美容院、エステティックサロン、化粧品メーカー、アパレル、貴金属など

高額品販売

ハウスメーカー、高級自動車ディーラー、高級家具販売店など

ブライダル

結婚式場、引き出物カタログなど

食品

百貨店、専門スーパー、専門店、ホテル、西洋料理店、洋菓子店など

通販

ネット、カタログなど



市場規模 1 7 兆 4 0 0 億

ギフト市場

女性を中心にした
「パーソナルギフト」
需要の拡大

市場規模 1 兆 3 2 2 億

花市場

花を贈る +

ドレッシング 市場

健康志向の高まり

市場規模 3 7 2 億



薔薇を使った商品との比較

他の商品には無い「気品あふれる色と香り」は、お洒落好きな消費者の心に付加価値として十分に認められるものと確信いたします。

* 本商品



- ・原料=無添加・無香料
- ・色 =薔薇の色のみ
- ・香り =バラ、酢
- ・販路=ギフト市場他多数
- ・ターゲット=アッパー層

* 他社競合品



- ・原料=香料他で補填
- ・色 =他原料で補色
- ・香り =他原料で補填
- ・販路=通販、催事場等対面
- ・ターゲット=土産物客



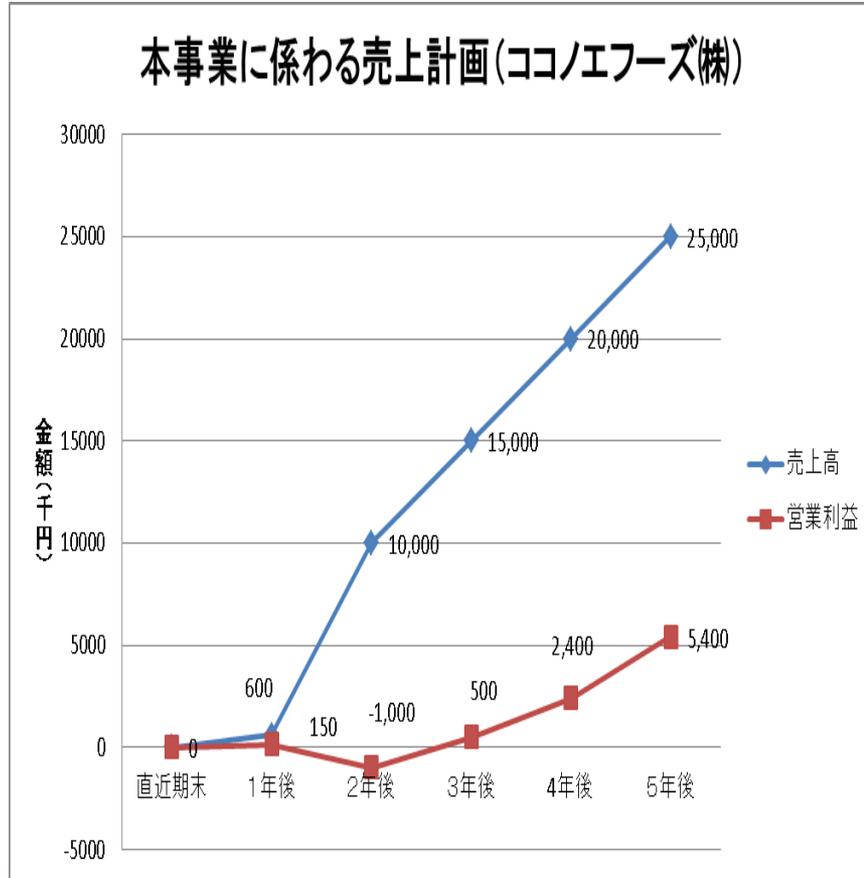
事業実施スケジュール



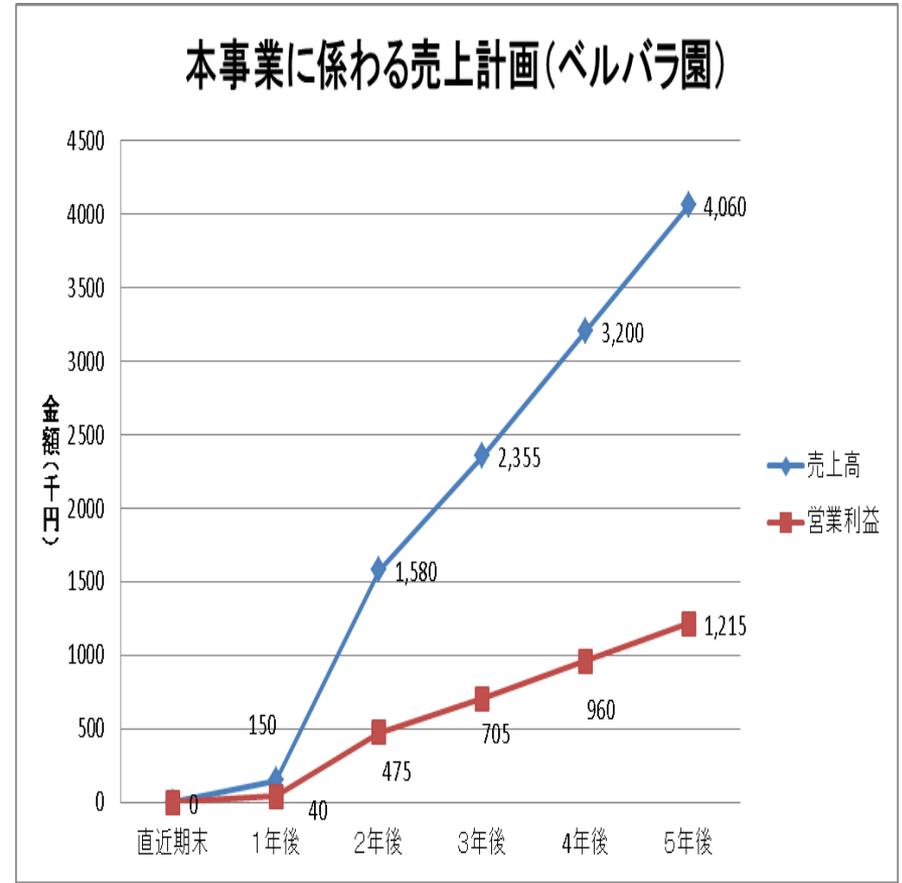
	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
商品の改良・成分分析	新タイプ商品検討	品質安定化シロップ・ジャム検討	セット販売拡充	改良・改善	改良・改善
事業PR	雑誌PR HP検討 パンフ作成	展示会出展	展示会等拡充	メディア掲載拡充	PR活動改善
販路開拓	販路調査	販路アプローチ	販路拡大	販路拡大	販路拡大
設備投資・人材増員	研究開発 1名増員	製造ライン拡充・ バラ栽培量増	多品種バラの 試験	バラ栽培量 増加	適宜改善

事業売上計画

ココノエフーズ(株)



ベルバラ園



終わりに

**関係者が力を合わせて本事業を
推進して参ります。**