

自園の次郎柿の加工品開発～柿に込めた100年の想い～ 百年柿園ベル・ファーム（豊橋市）

事業者の概要

○所在地：豊橋市石巻小野田町字下切田31
○代表者：鈴木義弘、鈴木美有紀
○設立年：1995年4代目鈴木義弘がベル・ファーム設立
○URL：https://www.bell-farm100.com/



経営の概要

- 【生産（1次）】次郎柿を主要品種として様々な柿を生産。栽培面積 568.5a。
- 【加工（2次）】干し柿「ドライ次郎柿」、柿フライチップス「次郎柿チップス」、豆菓子「豊橋ではこれが柿ピー」、柿ジャム「うんだらべえ」
- 【販売（3次）】加工品販売は、豊橋駅キヨスクカルミア店、豊橋駅前「emCAMPUS FOOD」、ちくわの里等での販売や自社サイトでの直販。青果物の柿の出荷は市場出荷、自社サイトでの直販。

取組の概要、特徴、強み

- ・大正時代から続く柿農家の4代目である鈴木義弘氏は、ポット育苗での品種の更新や、低樹高の密植園、棚栽培の導入など省力化に取り組み、栽培規模を拡大し、市場出荷以外にも直販を手掛けている。
- ・高品質な柿の生産と販売を主軸とし、特色ある加工品開発と販売も行い、効果的に自園をPRしている。



「次郎柿チップス」

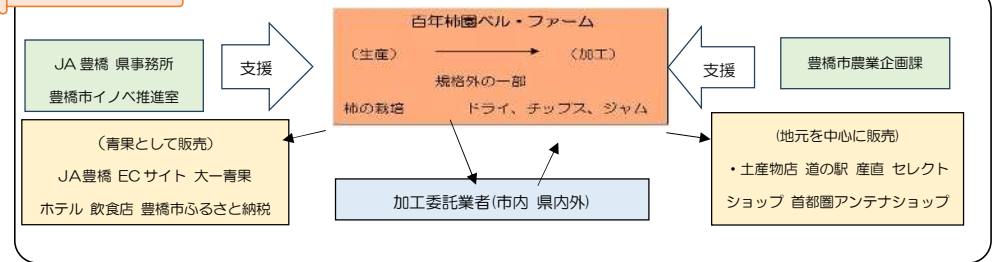
FOOD ACTION NIPPON AWARD 2019
入賞等受賞し、豊橋土産として定着。



【豆菓子「豊橋ではこれが柿ピー」】

土産物企画会社とコラボして商品開発し、袋詰めは福祉事業所の協力。

連携体制図



取組に至った経緯～次郎柿ジャム「うんだらべえ」

完熟次郎柿をそのまま食べたようなジャムを目指して開発。「うんだらべえ」とは、愛知県豊橋市石巻地区で超完熟の柔らかい柿を呼ぶ総称。青果物では出荷が難しいが完熟で風味豊かな柿を生かした加工品としてジャムを開発。ホテルアークリッシュ豊橋今里総料理長の協力を得て開発。



取組の成果

2025年のJR名古屋高島屋の催しの「アムール・デュ・ショコラ」では、柿ジャム「うんだらべえ」を使用したショコラが販売され、話題となった。加工品開発と販売により、自園の注目度が高まることや、様々な企業等との連携が進み、柿の販売促進にもつながっている。

活用した支援施策

豊橋市事業：
6次化支援事業 2010～2015年度（補助金）、
2016～2017年度（補助金 + セミナー）

今後の展望

来年、東名高速道路 豊橋・新城スマートICが開設され、地域が大きく変わろうとしている。生産者の高齢化や担い手不足を解消すべく、スマート農業の導入、新品种の増殖、省力栽培の推進で柿産地をより魅力的なものにしていきたい。



取組者のコメント

地球温暖化により、異常気象の常設化する中で、柿作りは着色の遅れや病害虫被害の増大で困難な状況にある。しかし、いつの時代もその時代の問題と対峙し克服してきたからこそ、100年の歴史と伝統がある。「もっとある、きっとある。私たちの柿にできること」を経営理念に、柿産地を次世代に残していきたい。