



この地域だからこそできる 手作りの商品を、 喜んでくれる人に届けたい

平岩いちご農園 平岩 佳奈さん

ひらいわ・かな ●住宅系の会社に勤務していたが、結婚後、夫が実家である川辺町のイチゴ農家に転職。自身も妊娠出産を機に川辺町に移り、2010年、自身が中心となって加工場を開設し、ジャムなど加工品の製造販売を開始。現在、6次産業化プランナーとともにブランド化に取り組む。

【生産物】 イチゴ、加工品
【営農地】 加茂郡川辺町中川辺
【農地面積】 約30a
【営農開始年】 2000年～

洗練された配色と複雑に絡んだ英字のラベルが印象的な、平岩いちご農園の商品ブランド「コンフィチュール・ヒライワ」。

平岩さんはこれまでの建築関連の仕事から一転、夫の実家であるイチゴ農園に、加工場を建てて、ジャムやコンフィチュールといった加工製品の製造販売に取り組んでいます。

6次産業化プランナーと協力しながら、商品デザインや販売方法を模索。地元企業が手がける本みりんとのコラボ商品も注目を集め、今では地元の特産品やギフトとして、着実に人気を高めています。

住宅の仕事から 夫の家業の農業へ

平岩さん夫婦はともに住宅関連の仕事に就き、各務原市に住んでいました。結婚してまもなく、夫が「実家の農業を継ぎたい」と転職し、各務原市内の家から川辺町の実家に通いながら農業を始める傍ら、平岩さんは住宅の仕事を続けていました。そして子どもが生まれたことを契機に、夫婦で川辺町へUターンしました。

夫の実家は代々の農家で、かつてはブドウやナシの栽培、養蚕も行っていたそう。夫が幼いころに義父がイチゴをメインの栽培品目に変え、「平岩いちご農園」が形づくられていきました。

イチゴを栽培する中で、どうしても規格外のイチゴが出てしまいます。子育てと仕事に追われ、忙しい日々を過ごしていた平岩さんですが、これを見て「作るのは好きだし、私が加工をしよう」と決意。仕事を辞め、2010年に家の敷地内に加工場を建てて、農家としての第一歩を踏み出しました。

特産本みりんを 使った商品を開発

平岩さんは加工場を見学したり、教室に通ったりして勉強し、試行錯誤しながら商品を開発。マルシェなど各地のイベントに出店して販売していきました。

その中で、同じ川辺町内にある、江戸時代から続く老舗酒蔵「白扇酒造」が同じイベントに出店しており、昔ながらの製法で作られる同社の商品「福来純 熟成本みりん」を煮切ったシロップを、アイスクリームにかけて提供していました。平岩さんはみりんの意外な使い方に驚きましたが、地元に住む平岩さんも、この本みりんを普段から利用しており、おいしさは良く知っていました。また関係者から「トマトとみりんを煮込んだらおいしかった。イチゴもおいしいんじゃない?」という話も聞きました。同時期に6次産業化を学ぶセミナーも受講していた平岩さん。「ここでしかできないものを作りたい」という思いを常々感じており、白扇酒造と6次産業化プランナーの協力の元、イチゴと熟成本みりんを使った新しい商品づくりに乗り出しました。

ブランド力を付けて ギフトとしての認知を獲得

みりんだけで味を調えるのは難しく、はじめはてんさい糖を加えましたが、プランナーから「砂糖を入れたら商品価値が定まらない」と一蹴されてしまいます。この地域にしかない白扇酒造の本みりんを、砂糖を使わずに作ることで、付加価値を高める必要がありました。あまりの難しさに「完成しないのでは…」と不安もよぎりつつ、少しずつ改良を重ねて2017年、みりんのコクを生かしながら、さっぱりした後味が特徴の「スト



ロベリー&みりんコンフィチュール」が完成。ギフト用としても扱えるようにと、ラベルデザインにもこだわりました。こうした努力が実を結び、ギフトショップや百貨店のオンラインストア等で取り扱われた他、地域の魅力を発信する商品としてふるさと納税の返礼品にも選定。さらに砂糖不使用の点からオーガニックセレクトショップにも置かれるようになりました。2023年には「食べるJAPAN美味アワード」でJALふるさとプロジェクト賞を受賞しました。

「誰かの一言がなければ、やっていなかったかも」と平岩さん。今後の展開として「本当に喜んでくれる人に届けたい。そんな人たちが集まって、新しい食べ方を試したりアイデアを出し合ったりするサロンみたいなことができれば」と、農家の新しい形を思い描いています。



イチゴと地元素材を合わせて 付加価値の高い商品に

主力の「ストロベリー&みりんコンフィチュール」以外にも、ブルーベリーとのミックス品やイチゴシロップなど、付加価値の高い複数の商品を生み出しています。家庭でも手軽に楽しめる小瓶サイズも作る等、幅広い人々に親しまれるよう工夫も。

みりんシリーズには他にブルーベリーと南高梅、イチジクがあります。ブルーベリーは平岩さんが無農薬で育てたもの。ピーチ、キウイ、イチジク等の単体のコンフィチュールもあります。



平岩いちご農園の紹介

栽培するイチゴの品種は「紅ほっぺ」。平岩さんの夫が丁寧に減農薬で栽培しています。ブランド「コンフィチュール ヒライワ」のラベルは、農園の雰囲気と手作り感をイメージ。6次産業化プランナーのデザイナーが何度も農園に足を運び、完成させました。

商品は取扱店舗やオンラインショップで販売。イベントの出店情報等はSNSで発信しています。

平岩いちご農園
加茂郡川辺町中川辺 1710
TEL.0574-53-4446

