

中部

## 農の進化

中部発

若い力が挑む ②

「ハウスミカン産地の知多半島でグレープフルーツのトップブランドを確立したい」。国産がほとんど流通していないグレープフルーツの栽培に取り組むのは萬秀フルーツ（愛知県美浜町）。家業を継いだ2代目の大崎秀樹代表取締役（33）は先代が育てたミカンから国内のハウスミカン農

「2代目」、変革に意欲

0年。ミカンの木が病気になり、窮地に立たされた。国産の希少性に加え、ジャムなどの加工度が高い利点への加工度が高い利点を持つグレープフルーツ栽培に活路を求めた。

今春には1ントを収穫する計画だ。他の価格を左右する「米国の豆を加工食品に活用した」との思いが以前からあつたという。

一般の配合飼料のコスト負担は小さくない。1970年代ごろまで畜産地で農業を営む小久井農場（同県岡崎市）。生産

黒大豆を作っている小久井さん（愛知県岡崎市）

トを低く抑えられるリサイクル飼料に約10年前に着目した。

従来のリサイクル飼料は人の食べ残しなどを使つたしょくゆ「いなひめ」のままでは売れない黒大豆をしようゆにできない

業として2代目の鋤柄雄一代表（43）が考える競争力の源泉がリサイクル飼料だ。

一般的な配合飼料のコスト負担は小さくない。1970年代ごろまで畜産地で農業を営む小久井農場（同県岡崎市）。生産



黒大豆を作っている小久井さん（愛知県岡崎市）

業として2代目の鋤柄雄一代表（43）が考える競争力の源泉がリサイクル飼料だ。

従来のリサイクル飼料は人の食べ残しなどを使つたしょくゆ「いなひめ」のままでは売れない黒大豆をつたしょくゆ「いなひめ」は、通常の大豆を使った製品より甘みが強い濃厚

たどり着いたのがパンやカ」。300円超も農家のままで売れない黒大豆をつたしょくゆ「いなひめ」は、通常の大豆を使った製品より甘みが強い濃厚

めんなど小麦由来の原料を7～8割混ぜたりサイクル飼料。業者を通じ主に食品メーカーが廃棄する質の良い原料を調達

し、ノウハウも蓄積した。出荷する三州豚は臭みがあり、ホテルのレストランや飲食店などで使われる。鋤柄代表は将来、自らレストランや小売りを手がける構想を温めている。

同じ市内の醸造業者と盛り上がり始めた。

同農場が無農薬で作つて販売する丹波種の黒大豆は、通常の大豆より販賣価格が高いが、皮がめ

豆は、通常の大豆より販賣価格が高いが、皮がめられやすく生産が難しく、れやすく生産が難しが逆境をバネに、後継

の間には閉塞感も漂う。だが逆境をバネに、後継者たちは変化に果敢に挑んでいる。

岐津屋  
名古屋  
052  
059  
222  
283  
433  
833  
465  
751