

農業生産法人株式会社ファーム ホロ

真冬の“早採りホワイト・グリーンアスパラガス”

12月、北海道は深い雪に覆われ、厳寒の季節を迎える。

春から夏にかけて農作物が育ち、秋には豊かな実りをもたらす北海道の大地も、冬の間はしばし休息。小売店の店頭から道産の野菜が消え、道外産や外国産の野菜が並ぶ。その真冬に、ファームホロでは、道産のホワイト・グリーンアスパラガスを出荷する。

ファームホロは、平成17年に設立された営農集団で、事業内容は、アスパラ栽培と花卉栽培。広い敷地に整然と並ぶ80棟のビニールハウスのうち、現在39棟を稼働させ、グリーン、ホワイト、紫のアスパラガスを栽培している。

設立当初、アスパラガスの栽培については素人同然。地元の生産者に指導を仰いで栽培に取り組んだ。

そして、「北海道大学との共同研究」という一手により、独自の生産技術と付加価値の向上に成功する。

「伏せ込み促成栽培法」と「遮光フィルム被覆による無培土法」の組み合わせにより、冬期に出荷できるグリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスを栽培。冬期出荷のメリットは大きい。

また、高級レストランなどで需要が見込める4Lサイズ(ファームホロ独自の出荷規格)という他にはない茎径のアスパラも栽培する。

「北海道どさんこプラザ札幌店」からの出発。そして首都圏へ -

一次製品の市場外流通は手探りでの販路開拓から始まる。当初は、どこの小売店でも取り扱ってもらえなかったと言う。

そんな中、平成19年度、道のブランドづくり事業である「食のブランド発見交流会(日高支庁)」に参加。「北海道食のサポーター」や「北海道どさんこプラザ札幌店」とのつながりが生まれた。

このつながりから、平成20年春より、「北海道どさんこプラザ札幌店」での取扱が決まる。札幌で初めての売り先だった。

取引は現在も継続。今年2月に開催した店舗の3周年フェアの目玉としても“早採りグリーンアスパラガス”を販売。好評を得た。

ファームホロは、躍進する。

徹底的にターゲットを絞ったセールスプロモーションを展開。現在では、首都圏の有名ホテル、レストランなどとの直接取引を行う。

数え切れないほどの商談を重ねてきたであろうファームホロ事務長・白井さんが、実感を込めて言う。

『研究・支援機関を活用すること。

農商工連携に参加すること。

制度や機関の活用の仕方は補助金をもらうことだけではない。

公的機関からのバックアップを受けるということが、信用力になる。』

販路拡大よりも品質の維持

他と差別化できる特徴を得たファームホロのアスパラガス。しかし、ブランドとして成立するためには、まだ課題があると言う。

栽培を開始してからわずか3年半。地道な努力を続けてはいるが、高品質の商品を安定供給できるに至っていない。『無理して粗悪品を出すくらいなら、出さない方がいい。「ない」と言う勇気を持つことは重要』と語る。

まずは販路拡大よりも品質の維持。高品質を謳う以上、品質に関して顧客の信頼を裏切らないことは、ブランドづくりにおいて最も重要なことだ。

高級野菜ネットワーク

白井さんは、これから先も見据えている。

『高級野菜を求めている買い手はいる。ただ、求められる供給量が大きすぎて、対応できないという壁がある。一人ではどうしようもない。だけれども、みんなで協力すれば可能性は十分ある。道内各地には、こだわって、素晴らしい、美味しい野菜を作っている農家はたくさんある。ネットワークを作ることで、供給量と供給スパンを拡大できる。流通劣勢を埋めることもできる。高級野菜ネットワークを作りたい』

(平成22年3月4日)



事業者名：農業生産法人株式会社ファームホロ
所在地：日高郡新ひだか町三石蓬栄131番地
事業内容：アスパラ栽培、花卉栽培

代表者名：幌村 司