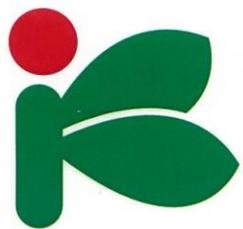


地域の魅力を農業を通じて 伝える



有限会社耕佑
くりはらファーマーズラボ
代表 伊藤 秀太



企業紹介

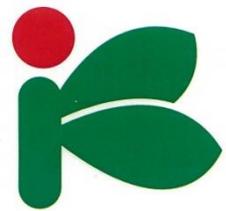
社名	有限会社 耕佑
所在地	栗原市一迫
設立	平成10年
資本金	950万円
代表者	伊藤 秀太
役員	2名
従業員数	31名(正社員12名 常勤パート17名 特定技能外国人2名 他アルバイト、障害者派遣等)
事業内容	【野菜部門】水耕野菜 (サラダ菜・サンチュ・みつば・ケール他) 【水稲部門】伊達の米販売(ひとめぼれ・ササニシキ) 【舞茸部門】くりはらきのご園(志波姫)より事業継承
施設	水耕栽培ハウス 10棟(延面積12,000㎡) 舞茸栽培施設(40,000本) 社員寮





経営理念

- 一 私達は、自然の恵みと人の輪を拡げいのちの食文化を創造します。
- 一 私達は、農村を守り 地域社会の発展と日本のふるさとに貢献します。
- 一 私達は、郷を愛し心の豊かさを学び笑顔で働く環境と幸せな人生を目指します



販売先

- イオンPB

サンチュ・サラダ菜・みつば

- すかいらく

みつば・ケール

- やまなか家牛角・焼

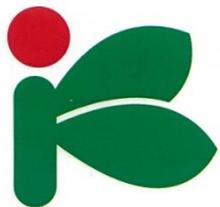
サンチュ

- 宮城県内スーパー

ウジエ・生協など



目立たなくても
食を下支えしています。



耕佑の歩み

平成4年	4戸の農家によって水稲の共同作業を組織化
平成7年	水耕栽培施設の導入
平成10年	法人設立
平成12年	宮城県中小企業家同友会加入
平成24年	第61回全国農業コンクール 優秀賞 受賞
平成26年	GLOBAL.G.A.P 取得
平成30年	未来につながる農業コンクール東北農政局長賞受賞

- 1年を通して就業時間に差があまりない(農業分野の中では)
- 葉菜類を扱っているので女性が多い職場(29人中23名)
- ハウスの増設により
3ヶ所に10棟 4つの部署(品目)に別れている
- 仙台市場との年間値決め契約により売り上げを伸ばしてきた
- マーケットイン志向で売れるものを作付けしてきた。



- 一年間通して栽培・出荷できるものをつくる
- 一年間通して同じ値段で販売
- 一年間通して品質を保つ

野菜の価格が乱高下していても安定して手に入る野菜

**いつでも、フレッシュな野菜を食べれる環境を作る
(野菜を高級品にしない)**

を目指している会社です。

よい職場作りを目指して

・ワークショップ形式での問題点の共有

G.G.A.P.の考え方を基にして自分たちで改善策を考える

誰かが考えたルールではなく自分で考える改善





耕佑のこれから…

- **現場の力で改善**
現場で最良の改善を日々行う。
責任者や経営者がさらに先のことを考えられる会社に
- **販売先の変化に対応**
野菜の情勢の変化に対応
(需要を予測から実需者と一緒に需要を作る)
- **従業員の満足できる会社に**
会社にも自分にも向き合える人材を

時代の変化を感じ取り柔軟な判断ができる組織をつくる

**農業を通して継続的に地域に寄与できる
みんなで考えて作る会社に**

★くりはらファーマーズラボ

事業内容

- ◎農産物の販売・流通
- ◎加工品の開発・販売
- ◎飲食店とコラボメニューの開発
- ◎飲食店でのイベント企画
- ◎関係人口拠点の運営
- ◎関係人口創出に係る事業
- ◎農場・農泊のコンサル



農業・観光・食品製造・販売……

ジャンルに捕らわれず食・農にかかわることにチャレンジ

栗原産のミールキットの販売

コロナ禍で給食用の野菜があまるのをきっかけに開発



ストーリーと思いが
こもった商品開発



栗原産のミールキットの販売 第二弾 BBQセット 大正大とコラボ販売

おうちピクニックで気分転換、野菜不足も解消！
おてがる！フライパンでBBQセット 2020年4月15日(水) 販売スタート

このたび、くりはらファーマーズプロジェクト(代表:伊藤 秀太)は、2020年4月15日(水)より、栗原産の産品がたくさん食べていただける「おてがる！フライパンでBBQセット」の販売をスタートします。前回発売したピクりに原くん鍋セットが289セット完売と反響が大きく、第二弾のお取り寄せグルメセットを企画。新型コロナウイルスの感染予防で自宅にて過ごす親子へ向け、自宅でピクニック気分が味わえるバーベキューセットを企画。たっぷりの野菜を美味しいお肉と一緒に食べて、野菜不足も解消。さらに外食需要が減り、消費が激減している産品を活用したBBQセットです。今回は、お花見気分をイメージした限定桜色の「桜しんこ餅ばんぼん」もお届けします。



【BBQセット内容】ケール、サンチュ、サラダ菜
しいたけ、パプリカ、ライスバフ、漢方豚、しんこ餅等
★やみつぎ森もりサラダレシピつき
(レシピ監修:料理 丸勝 店長 江口志麻)



大正大生が栗原市を応援

新型コロナ
新型コロナウイルスの影響で苦境に立たされる地域産産を応援しようと、大正大(東京都)の学生が南三陸町や栗原市など全国15地域の特産品をクラウドファンディング(CFD)サイトで販売している。生産者や役場職員とオンラインで会議を重ね、10月末に販売を開始。初日で目標金額の3倍の108万円の支援が集まった。CFDを行うのは、地域創生本部の2年生。

特産品ネットで販売



①栗原市の魅力をPRしようと、地元ブランド豚や野菜の詰め合わせセットを考えた大正大の学生たち。左手前はリモートで参加した高梨真澄さん
②栗原市のブランド豚や野菜などを詰め合わせたセット—いづれも提供写真

飲食店フェア → 飲食店への卸

★生産者（地域）と飲食店（エリア）が
一緒になって取り組む形を続けていく



くりはら未来レシピ開発合宿（課題解決）合宿

★企業・地域の課題に学生とアプローチ



キューピー東北支店とパプリカのレシピ開発

仙台の飲食店
みやぎ生協にレシピ提案

宮城大 金内ゼミ 酵母採取



栗原市内で採取した酵母を培養中
パレットさんでパンに！

最終的に成果が社会に出ることで学生の関わり方が変わる
（少し深い関係人口に）

加工品開発



たべるケールオイル
(耕佑 ケヤキカフェ みのり)

B品の価値を付ける六次化 ×
価値を感じる方に届ける
組み合わせで販売したりバック
グラウンドが伝わる加工品を



アウトドアご飯のもと
じゅうね汁粉 納豆もち
(もちっ小屋でん 川口納豆)



舞茸のごはんのおとも
(耕佑 ダイチ はさまや
酒造 みのり)



キッチンカー事業

おにぎり屋さん

野菜の移動販売

加工品販売

飲食店卸のフォロー



キッチンカーとしての営業だけではなく
複合的な販売、営業、管理を行う
ツールとしてのキッチンカー

テロワージュくりはら

生産者×シェフ（×お酒）

食材とシェフの組合せで栗原を感じる企画



河 北 新 幸 2021年(令和3年)7月

栗原の食材 現地で堪能



栗原産食材のコース料理を楽しむ参加者

6月26日に実施した。東北の食と酒を産地で味わう新しい観光を提案するプロジェクト「テロワージュ東北」の本年度最初のツアー。参加者は古民家を生かし

材を生かしたしむ体験ツアーが、同市一あった。仙台、生産者の話を使ったコ

生産者らでつく「くりはらフボ」が企画し、

体験ツアー 24人参加

たミュージアムを見学した後、館内のホールで地元産パプリカ、イワナ、ブランド豚、トマトなどを使ったコース料理を味わった。

友人と参加した仙台市若林区の会社員鈴木敦子さん(58)は「スーパーのパプリカの多くは外国産だが、栗原産は新鮮でおいしい。自宅用に買って帰る」と話した。

くりはらファーマーズラボの伊藤秀太代表は「栗原の農業、食材、風土をツアーで伝え、リピーターを増やしたい」と強調した。

★くりはらファーマーズラボ



◎農産物の販売・流通

安定した販売をすることで生産者を育てる。

(販売によって経営安定、エンドユーザーとの交流によって成長)

◎加工品の開発・販売

↑の安定した販売につながる加工品開発

※B品の買い取り 年間を通じて棚を確保するための戦略的なアイテム

◎人が交流する仕組み作り

農業や食にまつわるコンテンツを通してちょっと深い関係人口を増やす

移住や農業者を増やす活動

経済的な循環
サステイナブル

①地域の農業が事業として継続していく

②地域をおもしろく（できれば食と農で）

食農体験 = 登米栗原の生活文化のすべてを伝える

みなさんと一緒にチャレンジできればありがたいです！！

★NPO法人BALOON'

農業 加工業 シェフの3人が中心

◎障害者の就労支援

健全者と障害者に線引きがあるのか

適材適所・役割分担で解決 （マルチタスク→シングルタスク）

（作業の切り出し オペレーションを人が回す）

農業法人 → 耕佑中心

食品加工 → くりはらファーマーズラボ

飲食業 → 5年以内に開業

**役割とフィードバックがあればやりがいを感じて
障害者（健全者も）が積極的に働く環境になる**

農業・食品加工・飲食をフィールドにして
栗原の食と農をひっばっていく