



【上】吉野ひろこさん(左)と正岡妙さん(右)。  
【右】手づくりの洒落たケーキがずらりと並ぶ。



●金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「地域ブランドを引き出すカーポートマネジメントが田舎を変える!」(合同出版)、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」(NHK生活人新書)など多数。

## 17 高知県中土佐町

# イチゴ農家の ケーキショップ

**高** 知県の中西部にあたる中土佐町の海岸部に洒落たケーキショップがある。イチゴ農家8戸の女性が出資・運営し、自らケーキを作って販売する「風工房 苺倶楽部」だ。土佐の一本釣りで有名な町らしく、船を模した横長の建造物は、1階にケーキ工房、ショーケース、レジ、2階は喫茶室。目の前はどんと海を一望できる。店の反対側は、すぐ後ろに川が流れ、そばには山が迫っている。景色だけでも一見の価値があり、ロケーションが素晴らしい。ケーキ店には、人口約80000人の町ながら、町外から年間約6万人もの来客があり、売り上げは8300万円にもなる。

「こんなところにお客さんが来るの?と最初はびっくり。いろんな人に触れ、刺激になる。みんなと和気あいあいと仕事をしている」と吉野ひろこさん。「農業とぜんぜん違う。ここでお客さんに触れ、喜ばれ、生きがいと楽しみができました」と正岡妙さん。出資者で運営も行う2人の感想だ。6人の農家女性が週2日ずつ2人交替でケーキを作り、販売。ほかに4人を雇っている。人気の秘訣は、景観ももちろんだが、しっかりしたものづくりとメニューの充実にある。苺シフォンケーキ、苺とヨーグルトのムース、苺チーズケーキ、苺ババロア、苺ガナッシュ、トロピカルムース、苺ザネ、フルーツタルト、苺ゼリー、苺スムージーのほか、アイスクリームも作っている。どれも完全にプロの手仕事。店も清潔で景観がよく、ものづくりがしっかりしている。すべての条件を満たしているのである。それが遠くからの人を呼んでいる。実は、出店にあたり、1年間ケーキづくりの特訓をしたという。高知のケーキ専門家に指導を受け、農協の調理施設の家庭用オーブンで、毎月1週間、ケーキづくりを学んだ。

「毎回、深夜1時、2時になることもあり、遅くまでなにしているって、あわや離婚騒動にも(笑)。店ができて、専門の設備は家庭用と違い、失敗につぐ失敗。オーブンには、専門家の指導で宣伝してもらったり、パッケージをデザインしてもらったりしました。農家の女性がケーキを出すというので評判になり、お客さんがたくさんきてくださった。すぐに商品がなくなり、あわてて作るような状態で、落ち着くのに半年くらいかかりました」と吉野さん。ケーキ店は、そもそもイチゴ農家の出荷価格低迷の打開策として始まった。もともと、この地域は農地が少ない。イチゴ栽培といっても、1戸あたり20〜30a程度だが、大きな収入の柱だ。ところが市場出荷では農家に価格決定権がなく、市場価格が低迷し、売り上げは下がる傾向にある。そこで町から女性起業支援の補助事業の話があり、各農家が25万円を出資し、町が店舗を建てた。商品づくりの基礎をしっかりと学んだのが成功の要因だ。イチゴも自分たちで買い上げて使うため、収益は市場出荷の3倍以上に膨らんだ。この成功を土台に今度は、豊富な魚も使った農家レストランをめざしている。