

構想から4年。開園は2019年春予定 動き始めた「カゴメ野菜生活ファーム富士見」

今から4年前にカゴメ富士見工場前の農地を野菜農園としてカゴメ株式会社が活用する構想が持ち上がり、地元・農地所有者との調整が始まりました。最終的にはカゴメが出資して運営会社を設立し、多目的農園「カゴメ野菜生活ファーム富士見」を整備することが決まり、現在は県営事業で水田の大区画化・畑地化の基盤整備が行われ、平成31年(2019年)のオープンに向けた準備が進んでいます。

カゴメ野菜生活ファームの最大の特徴は、新たに事業化される「農事業」「観光事業」と既存の「カゴメ富士見工場」の「農業・観光・工業」の3つを連動させることで、農業問題の解消に加え、新たに「雇用効果」「経済効果」「集客効果」を創出して地域全体を活性化していくことです。(左連携イメージ図)

日本の農業は農業者高齢化、農地遊休化、経営不安定化などの多くの課題に直面しており、このまま課題が解消されなければ、近い将来、危機的な状況に陥ることが懸念されています。

その中でカゴメ野菜生活ファームは、「農村」が「企業」の経営力やブランド力等を借り、「企業」は「農村」の地域資源や潜在力等を借りて、共に連携して地域農業の人と農地の問題を解消しながら、農業を核として雇用面・経済面・集客面で公益を創出する新しい農業モデルとして、農業の未来、食の未来、地域の未来を魅せることを目標としています。

農事業 (トマト温室・露地野菜)

- 【運営主体】 株式会社八ヶ岳みらい菜園 (平成27年10月設立)
- 【運営時期】 平成30年(2018年)夏に一部、平成31年全部予定
- 【生産面積】 約8.5ha
- 【年間売上】 約2億円予定
- 【雇用数】 約30名を新たに雇用予定

【生産事業概要】

- ① **トマト温室・周年型** (栽培面積1ha、生食トマト約600t/年の生産予定)
高収量生産システムの大型温室で、品種・栽培方法・施設制御により、日本の平均反収を大きく上回る生産性を実現。温室仕様はセミクローズド(半閉鎖)型のフィルム張りで、ハウス室内へ温度、湿度、CO2濃度等の最適条件の空気を送風し、ハウス内部を外気圧より高くして外気の影響と病害虫侵入を抑える日本初の最先端トマト温室。
- ② **トマト温室・夏作型** (栽培面積18a、生食トマト約50t/年の生産予定)
周年型温室とは違い、夏秋のみ生産する夏作型ハウス。高温障害の少ない富士見町で栽培してトマト品薄時の需要に対応。
- ③ **露地栽培** (栽培面積5.2ha、加工用トマト、アスパラ、ブロッコリ等約120t/年の生産予定)
JA出荷と工場加工するジュース用野菜及び観光施設で提供するショップ・レストラン用野菜を露地で生産。



観光事業 (ショップ・レストラン・収穫体験)

- 【運営主体】 カゴメ出資の新法人 (今後設立予定)
- 【運営時期】 平成31年春 (2019年) 予定
- 【敷地面積】 約7,000㎡
- 【来場予定数】 3万人以上/年
- 【駐車場台数】 普通車99台、大型バス4台
- 【予定事業】 ※現在調整中、変更の可能性あり

- ① 物販ショップ/農園生産野菜、カゴメ商品等の販売
- ② レストラン/地域農産物を使ったイタリアンメニューの提供
- ③ 手作り体験/野菜ジュース、ケチャップ等の加工体験
- ④ 野菜収穫体験/各種農業体験 (トマト、人参、アスパラ等)



カゴメ野菜生活ファーム計画とは ジュース工場+新たなトマト農園+レストランを一体化した総合施設の構築

カゴメ野菜生活ファーム富士見構想 連携イメージ



農業・観光・工業連携の相乗効果

【連携① 農園と工場】

- ・「工場」で排出されるCO2を「農園(トマト温室)」に引込んでトマトに施用して生産量を増加させる
また、工場の排エネルギーの再利用は環境負荷の低減にもつながる取り組み
- ・「農園」で生産した野菜を「工場」の加工原料にする

【連携② 農園と観光施設】

- ・「農園」で生産した野菜を「観光施設」で加工・販売、レストランメニューで提供する
- ・「観光施設」に来場したお客様が「農園」で生産された野菜を収穫体験する

【連携③ 工場と観光施設】

- ・「工場」で製造された商品の「観光施設」での販売を通じて、生産・加工現場における日本のものづくりを体感する



【富士見町のメリット①】

農業が核となって、雇用30人以上
販売額2億円以上、集客3万人以上の
地域効果を創出

【富士見町のメリット②】

既存観光との相乗効果を創出
町内観光施設と広告・宣伝も連携
パノラマへの誘客2万人増を目指す