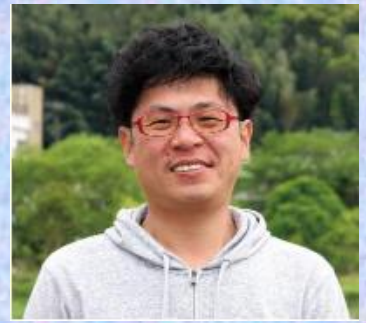


～うめ栽培に取り組む パティシエ～ 新改 和也さん(松野町)

菓子工房KAZU代表 1982年生まれ
ホームページ 【<http://www.kashikoubou-kazu.com>】



☆経営概況☆

うめ(60a)栽培のほか、いちご大福や梅ケーキなどを製造・販売する「菓子工房KAZU」を経営し、地元の食材を使ったスイーツを消費者へ届けています。また、食品製造メーカーと協力した商品開発やインターネット販売、うめ収穫体験などの消費者交流も積極的に行っています。

☆ここがポイント☆

■菓子工房KAZUを経営

地元の高校を卒業後、食品メーカーなどで勤めていましたが、**ふるさとを元気にする活動がしたい**と考えるようになり、20代半ばに地元松野町へUターン。菓子製造を手がけるおばのもとで製造技術と経営の基本を学びました。

平成24年に加工施設を整備し、「菓子工房KAZU」を設立。地元の旬の素材を使用したスイーツを製造し、近隣の道の駅や移動販売車で販売するほか、県外の飲料メーカーと協力して梅シロップなどを製造し、イベントや首都圏の展示会等に出展するなど商品のPRと販路拡大に努めています。

■うめ栽培にチャレンジ

商品の営業活動をする中で、“もっと**素材のことを知らなければ、相手に商品の良さを理解してもらえない**”と感じ、地元のうめ園地を借り受け、農業の経験はありませんでしたが、平成27年からうめ栽培を始めました。

■将来は法人化

消費者の健康志向もあり、うめの需要は伸びると感じています。今後は、規模拡大や地元スタッフを雇用して法人化し、ふるさとの魅力を伝えていきたいと思っています。

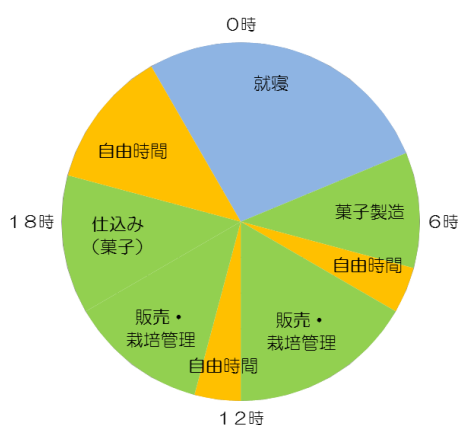


飲料メーカーとのコラボ商品“うめシロップ”
パッケージは松野町の「松」と「梅」をデザイン



地元イベントで旬の果物を使用したスイーツを販売

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

菓子工房で製造したスイーツは、道の駅や移動販売車で販売しています。イベントや展示会などへの出展の多い9～12月が繁忙期です。

うめの栽培管理も自ら行いますが、菓子工房の作業と重なった時は、(株)松野町農林公社のアグリレスキュー事業を利用して両立しています。

趣味は自転車。松野サイクリングミーティングの代表を務めています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	休日は不定期					
← 栽培管理、加工・販売 →						
【普通期】						
休日	← 栽培管理、加工・販売 →					



将来のうめ園地をバックに



サイクリングの仲間と

☆これからの夢や目指すもの☆

うめの管理は、農薬などの使用をひかえ、環境にやさしい農業を実践していきたいと考えています。また、うめ園地見学と梅酒づくり体験を組み合わせた“梅酒の学校”を開催し、大好きな梅酒のPRにももっと取り組んでいきたいと思っています。

ひとりの活動には限界もあるので、将来的には法人化し、地元の高齢者がいきいきと働くことのできる場所を作り、ふるさとを元気にしたいと考えています。

☆メッセージ☆

農業はやり方次第で、可能性は無限です。原材料だけでなく、販売手段を持っていることは最大の強みになります。行動力を生かして、これからも前向きにチャレンジしていきたいと思っています。