



芹生柿の 高級食材化・販路拡大へのチャレンジ



芹生の郷づくり(五和町手野)
芹生園・手野風蔵

芹生の郷

昔、手野地区は田芹（たぜり）が多いことから、葦原雅亮先生が「芹生の郷」と称された。以来、「芹生の郷」は手野の代名詞となり、手野小学校の校歌にもうたわれてきた。



芹生の郷の柿づくり

ボランティア型



コミュニティビジネス型へ (生き生きとした楽しみのある活動へ)

●戦 略

地域づくりの基軸をこれまでの**ボランティア型**から、少し**コミュニティビジネス型**へと移行させ、活動テーマを**“捨てられたものにこそビジネスチャンスがある”**とし、これまであまり重要視されていなかった**“渋柿”**に光をあて、公益性をもった新たな地域に根差したまちづくりを展開する。

①芹生園の開設

芹生園（柿の試験所）を開設し、極上品種柿の開発・研究を行うとともに、特産品化と市場開拓について研究行動を起こしていく。

②柿のコミュニティビジネス化

手野の多くの人々が極上品種柿を生産し、コミュニティビジネスを展開していく。

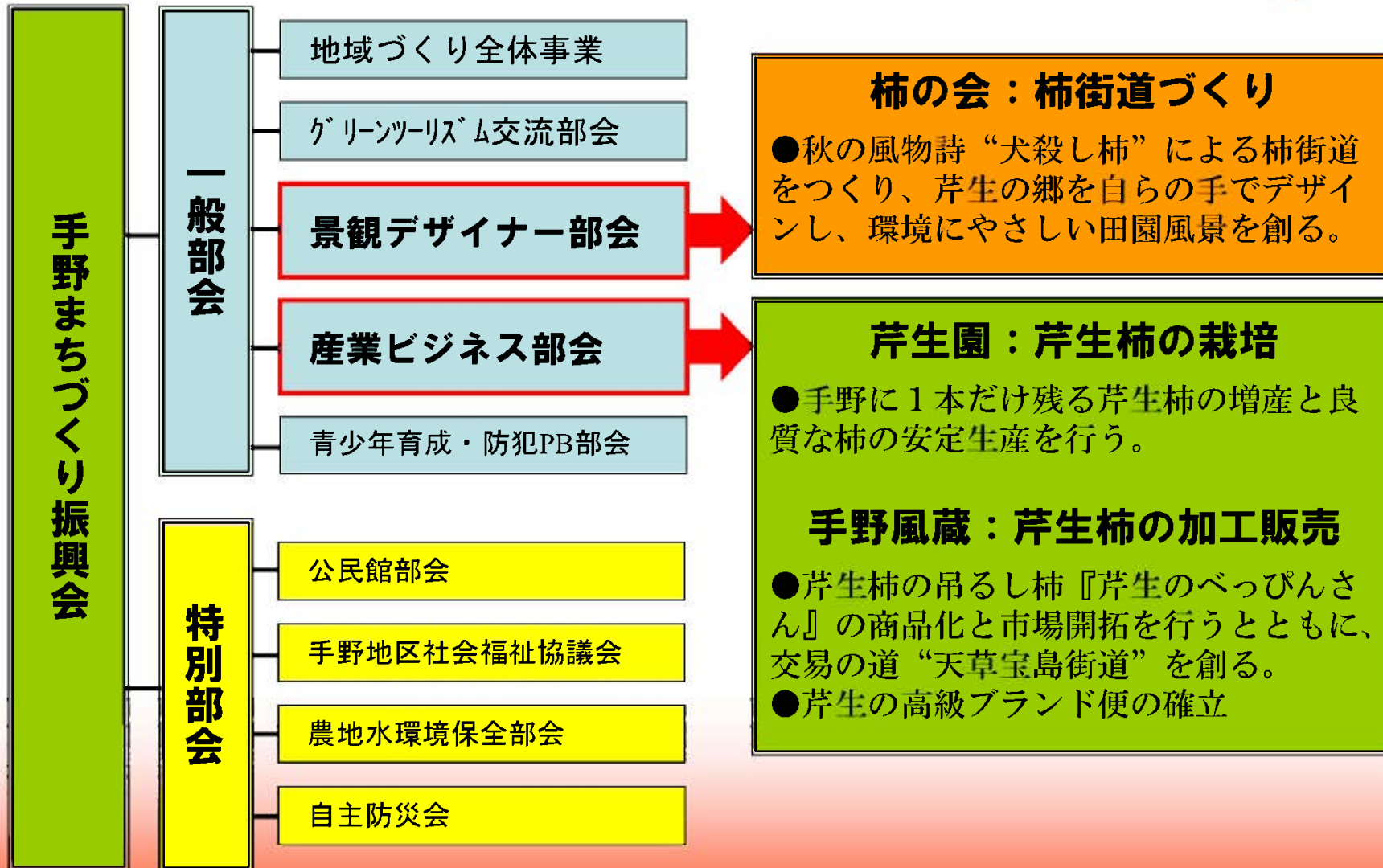
③柿で景観デザイン化

柿で手野の景観をデザインして秋の風物詩とし、グリーンツーリズム・観光開発へと発展していく。

近い将来(3年後)

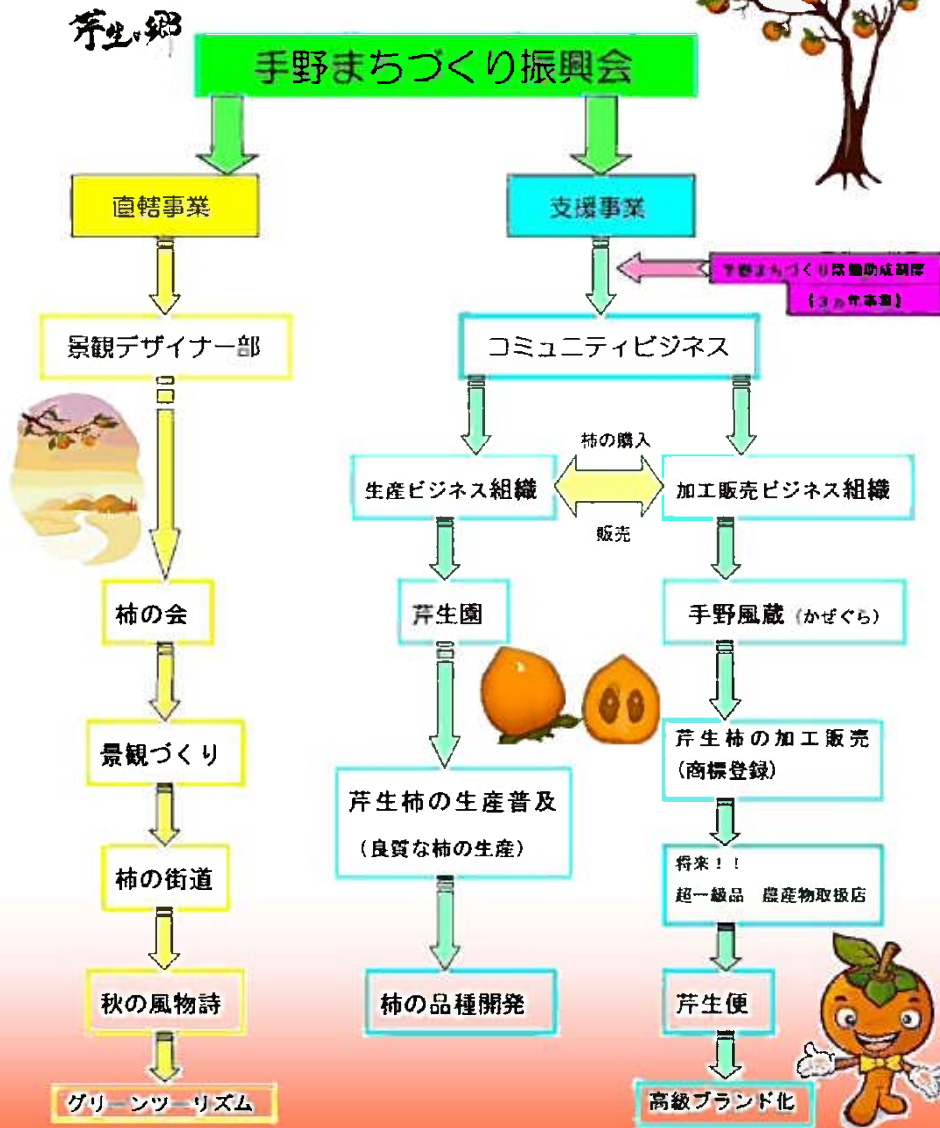
- 手野の人々が柿を生産し、新たなコミュニティビジネスが生まれている！
- 芹生柿として商品化、特産化され手野の知名度が高くなっている！
- 芹生園での品種開発が進み、多くの極上品種が生まれている！
- 品評会が開催され生産者にこちよい競争力と柿交流が生まれている！
- 犬殺し柿で芹生の郷がデザインされ秋の風物詩が創られている！

手野まちづくり活動組織図



概要

芹生の郷の柿づくり



芹生園生産組織

1. 会員 29名

2. 総志

芹生柿を通して、日本一の柿の郷づくりを提唱し、新たなコミュニティビジネスを創設することを目的とする。

また、会員の共同の利益の増進を図っていく。

3. 規約



コミュニティビジネス創設事業 芹生園（共同園）の開設



芹生園面積: 1,900㎡
栽培本数: 67本

種類: 芹生柿、犬殺し柿、里柿
天草夕映、高瀬柿
三角柿、とんぼ柿
黒柿、強力渋柿



▲ 芹生柿植え付け作業(平成22年冬)



▲ 除草作業風景（現在）

芹生柿



形は丸みを帯びた
お椀形をしています。
大きさは500g前後
と大変大きな渋柿
です。

手野コミュニティビジネスの主演

干し柿にすると柔肌で唐紅色に包まれ、
とっても上品な味がするまぼろしの柿です。

芹生柿 手野風蔵に舞う





犬殺し柿



大変大きな渋柿で、落ちて犬にあたると犬が死んでしまういわれから“犬殺し”と呼ばれています。



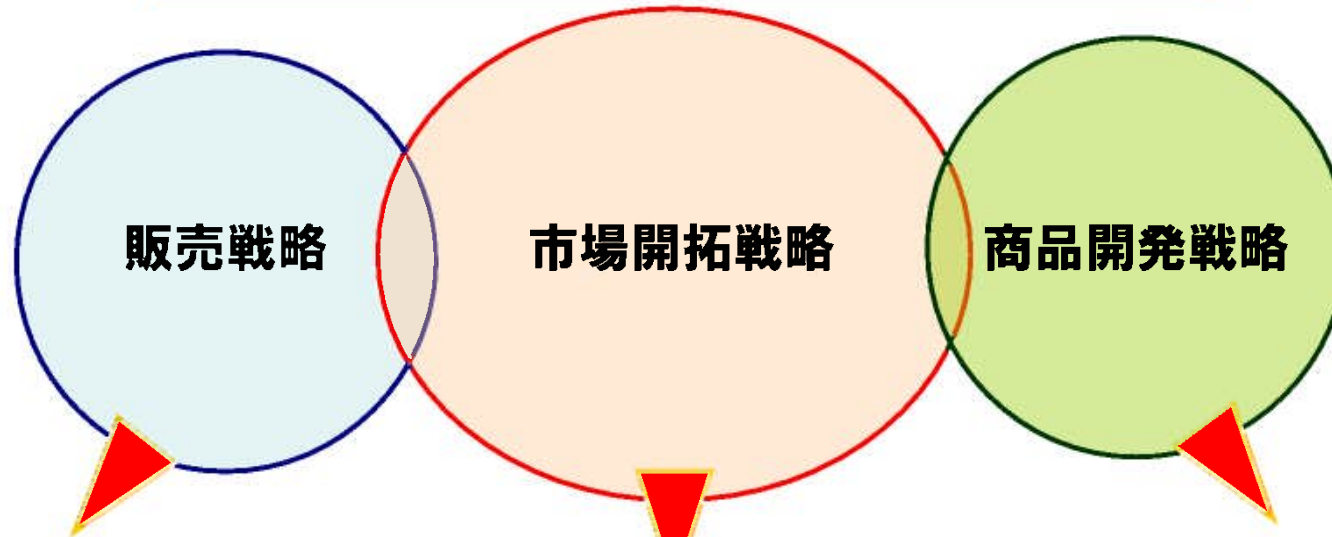
秋の風物詩：手野を彩る柿街道

先の尖ったトンボ形をしています。

芹生柿の高級ブランド化に向けて



マーケティング・ブランドデザイン



販売戦略

市場開拓戦略

商品開発戦略

販売ターゲット

- 都圏富裕層
- 手野風蔵
- ・県内顧客

市場アプローチ

- くまもとアグリフードフェア2013
- 農商工連携ビジネスグループマッチング個別マッチング
- 熊本食の商談会2013
- あまくさ宝島市場

高級食材リサーチ

- 東料産直サンプル試食会
- お菓子製作
- ・首都圏バイヤーマーケティング

パッケージファッション

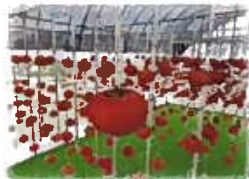
- パッケージ開発
- ・しおり製作
- ・パッケージデザイン
- ・パッケージ試作品
- ・商品カルテ製作



芹生柿

～発信地～ **手野風俗**
TEL: FAX: 0964(34)8047

芹生柿は 南の島 天草“手野”で生まれました。



風薫に熟す芹生柿 (12月中旬)



芹生のべっぴんさん



産前一週、フによも 芹生柿と腸内のフロッグビーツ

芹生柿

平成5年 天草市 芹生の郷の民家の鹿島の庵上管の中から1本だけボソリと生まれた極上の産物で、この芹生柿を全国へ世界へそして明日につながる交易の道“天草宝街道”の主産品として、手野の地域で大切に育て、“くよもと水”のブランドにも登録されています。

名前の由来

天草の手野は、長崎県雲仙岳を指呼に見て、イルカウォッチングが楽しめる風光明媚な町の山あいには位置しています。この手野地区は昔から水が綺麗で田舎が多いことから別名「芹生の郷」と称され「芹生柿」はこの代名詞をとって名付けられたのです。



芹生の郷の原風景

◎保存方法
冷蔵庫に保存してください。いつまでも保存時の柔らかさや味を保ち、水分である白粉も露出します。
※ワイン、お茶のお供にどうぞ

芹生のべっぴんさん 特徴



- ◎糖度 約30度程度あり、とっても上品で奥深い味わいです。
- ◎種類 自然交配で生まれた柿ですので、種類は特定されておらず、形は通常の産物のトンボ形とは異なり、甘柿に見られるお椀形をしています。
- ◎色 干し柿にすると5月程度で綺麗な唐紅色になり、時が経つと白粉をつけ正にべっぴんさんが薄化粧をしている姿になります。
- ◎大きさ 直径約8cm～10cm 重さ400g～500g
- ◎食感 大変赤肌で華かんを食する感覚です。

芹生柿販売チラシ

芹生柿の化粧箱



極(生400g以上干したもの)3個入り



郷(生350g～400g干したもの)6個入り



芹生柿のしおり

まぼろしの芹生柿

芹生の
べっぴんさん

手野風産

（お問合せ先）お問合せは、私が生まれた
（本園地）本園地にお越しください。
手野風産
熊本県天草市五和町手野1丁目 508-2
TEL(FAX):0969-34-0047

「芹生柿」せりうがき
田芹が生息する
きれいな水の郷「手野」で
突然はつりと一本生まれ
芹生の郷の人々が
大切に育て上げた
「柔肌で、味よし、茶よし」の
三拍子そろった
べっぴんさんです。

芹生柿

BEPPIN

手野風産

熊本県天草市五和町手野1丁目508-2
tel&fax.0969-34-0047

芹生柿
せりうがき

田芹が生息する
きれいな水の郷「手野」で生まれ、
芹生の郷の人々が
大切に育て上げた
「柔肌で、味よし、茶よし」の
三拍子そろった
漬物「BEPPIN」です。

「芹生の郷」の塔

※熊本県天草市手野地区は、塔田万代（たけのむらたけ）が多いことから「芹生の郷」(せりうがき)と名づけています。

芹生の
べっぴんさん

手野風産

「手野風産」の名称
手野風産は、晚生の芹生柿が青葉を落として、
芹生柿「べっぴんさん」として本舞台に立ち上ると
するどき、天草灘の方からミネラルいっぱい
の北風が吹いてくる。その風を受けとめる風が
「手野風産」です。
この風風を通りぬける風に添えて、手野の
新しい菓子を皆様の所に運んでいきたいと思っ
ておられます。

「一驚」一口食べると一驚する

「一喜」一個食べると一喜を感じる

「一幸」三個食べると一生幸せになる

「手野風産」の名称
手野風産は、晩生の芹生柿が青葉を落として、
芹生柿「べっぴんさん」として本舞台に立ち上ると
するどき、天草灘の方からミネラルいっぱい
の北風が吹いてくる。その風を受けとめる風が
「手野風産」です。
この風風を通りぬける風に添えて、手野の
新しい菓子を皆様の所に運んでいきたいと思っ
ておられます。

楽しみ方

お菓子の楽しみ方
1. 1つでもお菓子を食べてみる
2. 1つでもお菓子を食べてみる
3. 1つでもお菓子を食べてみる
4. 1つでもお菓子を食べてみる
5. 1つでもお菓子を食べてみる
6. 1つでもお菓子を食べてみる
7. 1つでもお菓子を食べてみる
8. 1つでもお菓子を食べてみる
9. 1つでもお菓子を食べてみる
10. 1つでもお菓子を食べてみる

お菓子の楽しみ方
1. 1つでもお菓子を食べてみる
2. 1つでもお菓子を食べてみる
3. 1つでもお菓子を食べてみる
4. 1つでもお菓子を食べてみる
5. 1つでもお菓子を食べてみる
6. 1つでもお菓子を食べてみる
7. 1つでもお菓子を食べてみる
8. 1つでもお菓子を食べてみる
9. 1つでもお菓子を食べてみる
10. 1つでもお菓子を食べてみる

新たに“芹生のルビーちゃん”登場



芹生のルビーちゃん...生柿で250~350gのものを干した小町柿

芹生 の紅玉

(ルビーちゃん)
マザーブランドは
“芹生のべっぴんさん”です

芹生のルビーちゃんは、芹生のべっぴんさんが母親で性格も性質も全く同じ、柔肌で上品な味で色がルビー色に似ているところから“芹生のルビーちゃん”として、表舞台に立ちます。毎年、母のように大きくなると頑張っている小町柿です。

保存方法
冷蔵庫に保存しておくが、いつまでも保存味の柔らかさや味を保ち、糖分である白粉も溶出してきます。

特徴
晩期の早急熟柿で、小粒で干し柿になると“芹生のべっぴんさん”と同じく“柔肌で色よし味よし”の二拍子揃った小町で商品名を“芹生のルビーちゃん”と称しています。

◎ 熟 度 熟度の深さがあり 天然の干かんのような食感で、とても上品で美味しい味です。

◎ 産 類 茨城県産で、野風蔵に天然自然熟成で生まれ産地です。

◎ 色 干し柿にすると、とても透きとおったルビー色をしています。

◎ 大きさ 生柿で 250~350g のものを干した小町柿です。でも一般の干し柿より大きいのです。

芹生のルビーちゃん販売チラシ



芹生のルビーちゃん化粧箱

販売戦略

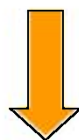


都圏富裕層顧客販売

帝国ホテル宝石店・鎌倉ケーキ有名店などから、年賀商品として都心セレブリーター向けに利用

【年賀商品】
宝石店へ“極”8個入り

好評



次年度予約



芹生柿を利用して、相手先から大変な喜びの報告があり、大満足との評価
★お中元も色々な商品を探してほしいとの依頼を受ける

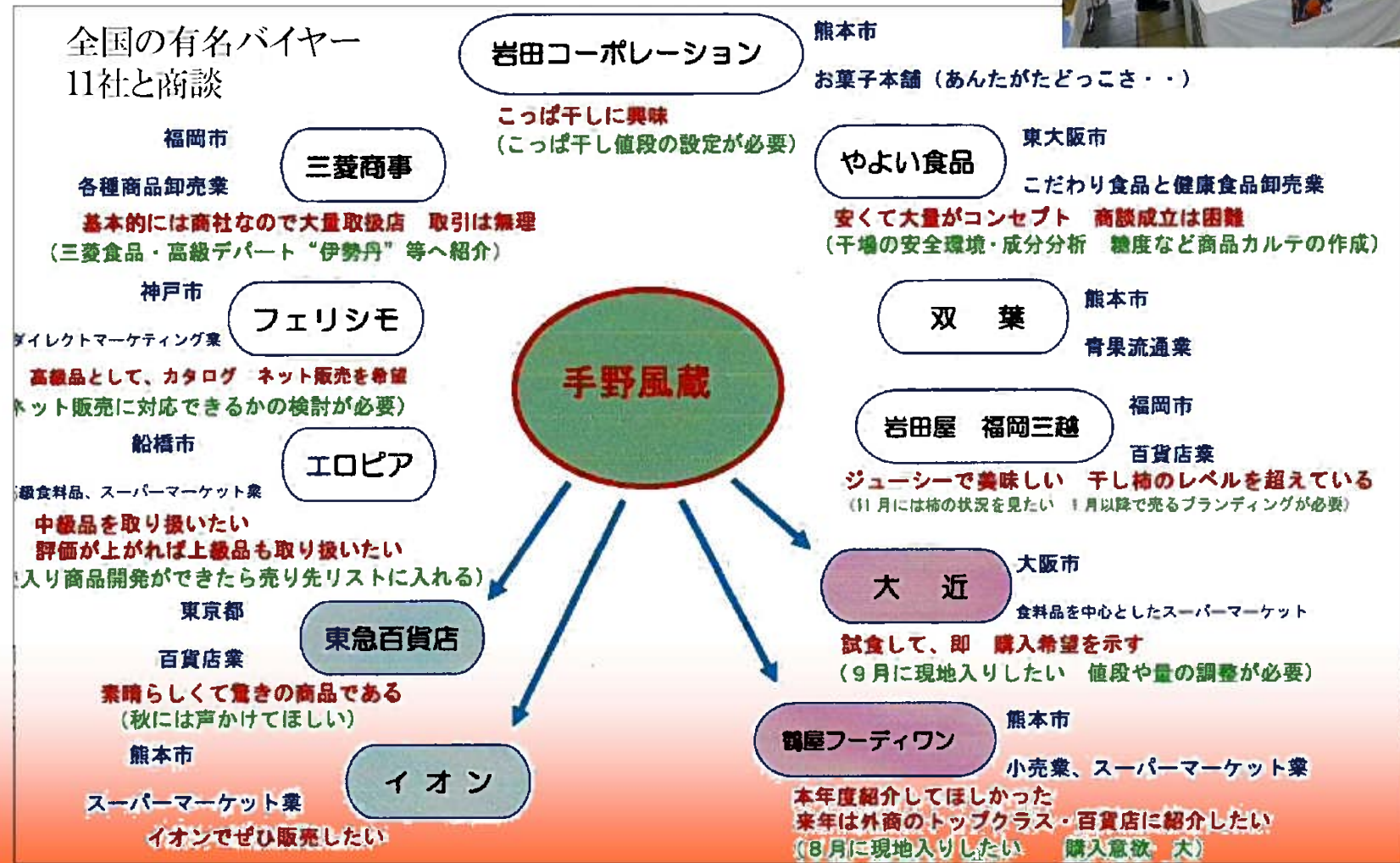


天草宝街道（交易の道）へと進んでいる

市場開拓戦略

①市場へのアプローチ

くまもと食の商談会 2013 (H25.1.16 グランメッセ熊本)



②高級食材リサーチ



東料産直サンプル試食会 (H25.1.17 銀座紙パルプ会館)

希少性の高い食材を料亭料理店に紹介し、お店の評判づくりや話題づくりに役立てていくことを目的に毎月実施されている試食会に参加



結果
(参加者の声)

- 非常に甘みがあっておいしい
- 甘みと大きさに驚いた。希少性を感じる
- 価格が高いため贈答用は厳しいかもしれない
- 是非使ってみたい
- 安定供給ができるようになると使いやすい

料理専門誌での紹介



料理通信(2013年7月号)
「全国お宝食材コンテスト」



一流シェフが「芹生のべっぴんさん」を使って
「芹生柿と鶏肉のフリカッセビーツのハーモニー」を創作

手野風蔵 芹生柿

●生産者: 手野風蔵 松村一比孝
●3000円 / 400g以上3個一
●問い合わせ
阪本町天草南五和町手野1-508-2
☎0969-34-0047

庭の巨大渋柿が出発点

天草・芹生郷の民家に自然交配で突然芽吹いた、直径10cmの巨大渋柿に出会った松村一比孝さん。干し柿にすると糖度は30度以上、350～650gもの大きさで食感もよく「地域活性と高齢者の地域ビジネスに」と孤軍奮闘。5年がかりで生産者を募り、接ぎ木栽培、手作業での干し柿加工にこぎつけた。2012年初リリース。450個を販売。「昔食べた干し柿の味、香り。郷愁の味」(田代)

独立独歩・個の力が光る6品に選定

自らの信念を貫いて、環境に寄り添い、食材と対話しながら仕事に励む。
確固たる生産者の姿勢が高く評価された6品のうちの1品に選定された。

料理専門誌での紹介



料理王国(2014年7月号)

「おいしい日本 再発見」
(天草特集)



天草の山里・手野で偶然生まれたという芹生柿は、直径10cm以上という大きな渋柿だ。約45日間干すことで糖度が約30度にまでなる。最高級品の「芹生のべっぴんさん」は1個1000円(税別)。

手野風蔵

天草市五和町手野1-508-2
☎0969-34-0047

天草の高級渋柿として
「芹生のべっぴんさん」が紹介される

その他、熊日、朝日、西日本等の新聞紙面や、NHK、RKK、KABなどの情報番組の中で「高級干柿」として紹介され、多くの反響があった

受賞歴と芹生柿がめざす場所



●天草まちづくり大賞（天草市）

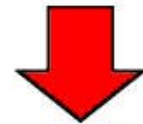
天草市内の優れたまちづくりを推進・活動している団体や地域を顕彰する。



●くまもと里モン賞（熊本県）

農産漁村の美しい風景や、文化・多面的機能を次世代に残す優れた取り組みを顕彰する。

真心と手間しかない地域力で、真の宝物を創り



夢は世界へ