

「大地の恵みの贈り物」を、 あなたの食卓へ

多田 英俊さん (ただ ひでとし)
 株式会社 地恵贈 代表取締役 (多田農場)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第11回コンクールで奨励賞を受賞した「株式会社地恵贈^{ちえぞう}」代表取締役の多田英俊さんにお話を伺いました。

《酪農から6次産業化への挑戦》

北海道池田町は、十勝平野の東寄りに位置し、十勝川と利別川の豊かな清流に囲まれ、農業と畜産が盛んな自然と食が魅力的な町です。

多田農場は、大正時代に入植して以来、この地で四代にわたり農業と向き合ってきました。約45ヘクタールの広大な畑で、有機肥料をたっぷりと含んだ「たい肥」を入れ、土づくりからこだわった畑作を行っています。かつては酪農も営んでいましたが、牛舎の老朽化や時代の変化をきっかけに、「自分たちがこだわって作った作物を、一番美味しい形^{おい}で直接届けたい」、「ただ、じゃがいもやかぼちゃを作って売るだけではなく、直接消費者の声を聞きたい」という強い思いから、思い出の詰まった牛舎を自らリノベーションして、半分を原料の「低温貯蔵庫」に、もう半分を「加工場」へと生まれ変わらせ、2011年「株式会社地恵贈」を設立し、生産から加工、販売までを一貫して行う「6次産業化」への挑戦を始めました。



フライドポテトなど商品のラインナップ



《自社生産そして自社加工のこだわり》

有機肥料で育てた自慢のインカのみぞめ・こがねまる・きたあかりなどのじゃがいもやかぼちゃを収穫し、じっくりと低温貯蔵庫で寝かせて糖度を高め、素材の甘みを引き出すのが特徴です。また、加工時の切り方ひとつで味が変わること^いに気づき、それぞれの品種が一番美味しく引き立つ切り方で仕上げています。フライドポテトをはじめ、かぼちゃを利用した昔ながらのかぼちゃだんご、パイやケーキなどアイデアが詰まった商品を急速冷凍し販売しています。これらすべて、一つひとつ丁寧に手作業で作られているため大量生産はできません。だからこそ自信をもって安全・安心と言える商品を提供できると考えて毎日作業をしています。



加工品の作業中

《地域とのかかわり》

代表の多田さんは、加工品の販売のほか「田植えの校長先生」として、地域の子どもたちに田植えから収穫までを教える食育活動にも力を注いでいます。学校給食への加工品の提供や、地域のイベントに参加し、代表自らフライドポテトを揚げる姿は、地域を盛り上げたいという気持ちが伝わってきます。これからも試行錯誤を重ねながら、新鮮な素材を活かした商品づくりに妥協せず向き合っていきたいとお話してくださいました。現在、「特製アイスクリーム」も試作中とのことで今からとても楽しみです。

※当協会ホームページ、「わが村は美しくー北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。

