

# Step to the future

未来への前進

姫路商工会議所支援で未来へ、  
くっど前進された会員事業所をご紹介します！

種から育てた実りを匙にのせて  
農家自慢の野菜・果物を絶品ジェラートで召し上がれ♪

## Q 貴社のこれまでの歩みを教えてください！

A 11年前に、4棟のビニールハウスでトマト栽培を始めました。今では、姫ファーストトマトや姫フルティカトマト、奥さんが育てる4品種のイチゴを中心に、ブルーベリーやトウモロコシ、網干メロンや姫路若菜といった姫路伝統野菜など、年間で約20種類の野菜や果物の栽培をしています。無農薬・減農薬栽培に取り組み、安心安全の野菜作りを心がけています。また、なるべくストレスがかからないようCO<sub>2</sub>濃度や温度、水加減は人の目で見ながらシステムで最適な環境に制御しています。



2年前、そんな農場の近くにある築140年の自前の古民家をリフォームすることとなり、せっかくなら地域の活性化のために活用したい！と奥さんと話し合っジェラートカフェを思いつきました。ジェラートは野菜や果物を素材に使い、そのままトッピングすることで食材そのものも味わってもらえます。

東京・大阪での勉強会に参加したり、有名なジェラート工房で勉強をさせていただいたり準備をすすめ、2022



年12月に「たね匙」をオープンすることができました。生産農家としての強みを活かし、野菜・果物をふんだんに使った「素材を丸ごと味わえる」ジェラートをコンセプトに、スタッフと一緒にメニューを開発しています。

材料は地産地消にこだわり、兵庫県産の牛乳を使用しています。また、砂糖はてんさい糖を使っていて優しい甘さが特長です。おすすめの「トマトみるく」はトマトの青臭さがなく、フレッシュなトマトの味わいが広がり、最後はトマトの爽やかさですっきりするジェラートです。「イチゴみるく」や「イチゴソルベ」は栄養たっぷりの土で育てられたイチゴの味の濃さが感じられます。

## Q 姫路商工会議所に相談していかがでしたか？

A ジェラートを製造する機械設備を導入するにあたって、商工会議所から「ものづくり補助金」を紹介いただきました。ものづくり支援センターで事業計画書の作成を支援していただき、リサーチに基づいた根拠のある数字を使うなど、より具体性のある計画にするために提出期限ギリギリまで修正を重ね、事業内容をブラッシュアップすることができました。また、兵庫県の新事業展開応援事業を活用し、空きスペースだった牛小屋をトイレやベビールームに改築、他にも野菜・果物の販売スペースやテラス席を作ることができました。職員の方には丁寧にアドバイスをいただき、とても感謝しています。

## Q 今後の目標を教えてください！

A これまで、村の方には農場でもお店でもたくさんお世話になりました。ありがたい気持ちを伝えられるよう、感謝DAYを作って恩返しをしたいと考えています。また、お店の販売スペースに近所の農家の方の野菜や果物、お米をたくさん並べてもらって、農家と農家、農家とお客さんの交流の拠点になればいいなと思います。



農家のジェラートカフェ **たね匙**  
(チームしんすけ農場)

代表者 井藤 真輔

事業内容：ジェラートカフェ  
野菜・加工品の直売所  
〒679-2121 姫路市豊富町神谷990  
TEL 090-9545-0412

※収穫時期によって営業時間・定休日  
が異なります。右記Instagram  
でご確認をお願いします。



@TANE\_SAJI