



(株)フレッシュ フルーツファクトリー
「FRUTICO」
〒502-0817 岐阜市長良福光123-8
Tel.058-215-7144

ビジネスインタビュー

ヒットの北し
Made in Gifu

ご存知ですか？

岐阜のフルーツや野菜つて すごく美味しいんです！



(株)フレッシュフルーツファクトリー 代表取締役 相馬慎悟さん
「FRUTICO」



岐阜市長良福光に、今年2月にジェラートなどを扱うスイーツ店「FRUTICO」がオープンしました。ここは北海道余市町で農産物の加工販売を営む株式会社ユナイテッドファームスが手掛けるスイーツ専門店の岐阜での第1号店です。
オレンジ色が印象的な外観を目印に、開店以来県内産・北海道産を中心としたフルーツを豊富に使ったスイーツを目当てに、多くの方が訪れています。

でもなぜ、北海道から岐阜へ？
まずはそのあたりから、社長の相馬慎悟さんにお聞きしました。

岐阜の農業、すごい！

相馬さんは株式会社ユナイテッドファームズの取締役として、百貨店の催事等で全国各地を飛び回っていました。

昨春秋に名古屋を訪れた際、友人に「岐阜に食事に行こう」と誘われました。

出掛けて行ったのは、地産地消の食材にこだわった人氣の店でした。そこで、とても衝撃を受けました。

「食材の味が濃く、北海道のものにも劣らない程ほんとうに美味しかったのです。岐阜の農家さんは気候や土壌にちゃんとマッチしたものを作っているのだと感銘を受けました」

求める味は自分で作る

相馬慎悟さん39歳。北海道伊達市に生まれ育ち、父方

しました。

そして「こんな味が欲しいからこういう風にしたらどうでしょう」「ここで剪定するところに栄養がいくから、こんな味の果実になりませんか」などと、細かな注文も言えるような関係になるには、何年も通ってこそ得られる「信頼」のみだと学びました。

ちょうど、北海道から本土への出店を考え出した頃、「忘れられない味」がありました。それが「岐阜の食材」の味でした。

そこで昨年11月、岐阜で農産物加工がしたいと相談に訪れた当所で、経営支援員から山県市産の「富士柿」を紹介されました。

「試食をお願いしたら、熟した柿に直接ストローを挿し、吸ってみると、とろーとしてすごかったです。見た目も衝撃でしたが、その甘さにびっくりしました」

そう笑う相馬さんは、冷凍された完熟柿をどのように解凍させるか、何日置くかなど色々なパターンで試作を繰り返し、僅かに残った渋みまで完全になくなった「とろみ」たっぷりの柿ジェラートが完成しました。

『外』の人間だからわかります 岐阜の食材のすばらしさは「誇り」

こうして岐阜と関りだして、半年が経とうとしています。

「岐阜の農家さんはすごく柔軟な考え方をしている人が多いです。北海道の農家さんのように、こういう味にしたいからこうしてくださいと伝えると『なるほど。じゃあやってみるか』と必ず提案を聞き入れて挑戦してくれます。結構僕、面倒くさいことも頼んでいるのですけどね」

岐阜での「信頼」もこれからどんどん厚くなっていく

は漁師、母方は有名なメロン農家という、まさに大自然に抱かれた豊かな環境で育ちました。

幼い頃から一流の素材の味・食材に直に触れるなかで、ごく自然に選んだ職業は「料理人」。20歳の頃からイタリアン、フレンチの料理人としての修業を重ねました。

そのなかで、料理人には食材を極めていくと、求める食材を「自ら作る」ところから始めたくなる人が多いことを知りました。

「僕も同じでした。自分でブドウを作りたいと思いました」

5年前から、ブドウ「ナイアガラ」作りを北海道余市町で始め、先輩農家の方々に「こんな味のブドウを作るにはどうしたらいいですか」と、一から習いながら農業という「闘い」に挑んでいきました。

「天候、時間、体力などすべての面で農業はほんとうに辛いものでした。でも、やめたいと一度も思わなかったのは、自ら求める味への追求。『こういう味の商品を作ってお客さんに届きたい』という想いだけでした」

そのブドウは今、ストレートジュースとして岐阜の店頭に並んでいます。

いい、岐阜へ

自ら経験を積んだおかげで、今は畑の全体像をみるとどのように管理されているかがすぐにわかるようになり

ことでしょう。

そんな岐阜の農業に、感じたことはまだまだあります。「北海道もそうなのですが、岐阜の人にも新鮮で味わいのある素材が身近にあってあたりまえな環境です。だから感謝も感動もしない。でもこれってすごく誇れること。岐阜の人はもって誇らなきゃもつたないですよ」

岐阜って、美味しいね！ 農業って、いいね！

ショーケースには、北海道産のブルーベリーやアスパラと並んで、岐阜県関市産の柚子やパッションフルーツなど素材の味が最大限に引き出された色とりどりのジェラートが並びます。

「美味しい食材との出会いからはじまった『岐阜』との繋がりで。今度は私が、岐阜にはこんなにも味わい深く美味しいものがたくさんあることを、全国にどんな情報発信していきたいと思っています」

その足掛かりとして2店舗目がもうすぐ名鉄電車の田神駅の近くにオープンします。

将来的には岐阜県下に10店舗を目指します。

「岐阜にある、あたりまえのおいしさを、より広くアピールすること、『農業って、いいね！』って魅力を感じる若者を増やし、岐阜の元気の手助けをしていきたいです」

店舗のオレンジは、ビタミンカラー。
岐阜を元気に、農家を元気に
相馬さんの想いは
岐阜から、全国へと
広がっていきます。

