

【参考資料】「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」開業の経緯

● 深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム施設概要

施設名 : 深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム
住所 : 埼玉県深谷市黒田字上反 54
営業時間 : <開門・閉門> 平日：9 時～19 時 30 分／土日祝：9 時～20 時 30 分
<マルシェ> 平日：11 時～19 時／土日祝：11 時～20 時
<レストラン> 平日・土日祝：11 時～18 時 (LO 17 時 30 分)
料金 : 入園料：なし ※各コンテンツには体験費用が掛かります
アクセス : 関越自動車道「花園 IC」より車で約 4 分
秩父鉄道「ふかや花園駅」から徒歩約 5 分
駐車場 : 深谷テラスパークと共用で 138 台 (無料)



● 深谷テラス ヤサイな仲間たちファームのコンテンツ

【いのちと彩りを感じられる「体験農園」】

敷地面積 (約 17,600 m²) の約 3 割を占める体験農園には、30 種類以上の野菜が植えられています (年間では 100 種類ほど)。まず初めに、ガイドスタッフがお客様とお話ししながら敷地内の農園を一緒に歩きます。農園には旬を迎えた野菜だけではなく、様々な生育状況の野菜が植えられており、それらをご覧いただきながらガイドスタッフのトークを聞いていただくことで、今まで気が付かなかった野菜の魅力を見つけていただくことを目的としています。

ガイドツアーの後、ご参加いただいたタイミングで最も旬を迎えている野菜を 2～3 種類収穫いただけます。野菜はお持ち帰りいただくだけでなく、どのように調理したら無駄なく美味しく食べられるのか、ガイドスタッフが解説します。

費用：一人 1500 円～2000 円前後 ※収穫量によって変動

所要時間：約 75 分

※野菜を収穫する体験をしていただくため、動きやすく、汚れてもよい服装でお越しください。

※収穫した野菜はお持ち帰り専用です。レストランやマルシェでは、深谷市や全国から仕入れた野菜を使ったグルメが楽しめます。

※5 月 23 日に収穫予定のヤサイ：カラフルジャガイモ (シャドークイーンなど)、スイスチャード、ケール



【食べ頃や食べ方が分かる・選べる「マルシェ」】

マルシェでは、深谷市や深谷市近隣の農家から仕入れた*新鮮な旬の野菜・果物を 50 種類以取り揃える予定です。ズッキーニ、カラーピーマン、カラフルジャガイモ、カラフル人参、ソラマメやグリーンピースなど豆類、ケール、スイスチャード、フェネルなど各種ハーブ、エディブルフラワーなどが並びます。また、野菜の他にはドレッシングなどの加工品、花束のように旬の野菜を束ねてハーブを添えたオリジナル商品「Today's Salad Mix」や、野菜を使ったフィナンシェなどの加工品もご購入いただけます。

このマルシェの一番の特徴は、販売スタッフがお客様へお手に取っていただいた野菜の「一番おいしい食べ方」と「無駄なく使いきる方法」をご案内させていただくという点です。スタッフの中には野菜ソムリエの資格を持っている者もおりますので、野菜に関する疑問やおすすめの調理方法など、なんでも聞いてみてください。

*深谷市産の野菜は 7 割程度、深谷市近隣の農家からも 3 割程度仕入れています。ただし、気候などにより、変動があります。



【旬の恵みに出会える・幸せになれる「レストラン」】

地産地消を提唱し、野菜の持ち味を生かし切る調理法に定評のある、株式会社オトワ・クリエーションの音羽和紀 (おとわかずのり) シェフと音羽創 (おとわそう) シェフが監修するレストランには、**グランドメニューがありません。**

マルシェにその日入ってくる新鮮な野菜たちを主役に、その都度メニューを考えます。10 種類程度の野菜をボリュームたっぷりに、オリジナルのドレッシングとともに楽しんでいただくサラダなど、野菜の素材本来の優しい味わいが分かる、味付けやカットに注目してみてください。

メニュー例：シェフズサラダ



【触って食べて五感で学べる「野菜教室」】

オープン後不定期開催を予定している野菜教室では、シェフや野菜ソムリエなどの資格を持った講師がお客様に野菜の魅力を様々な方法でお伝えしていくイベント実施を予定しています。

キャンパスに見立てたお皿に、カラフルな野菜をカットして並べて絵を描くワークショップや、野菜の“ヘタ”など、捨ててしまう部分を使って作ったスタンプで彩るオリジナルのカード作りなども予定しています。

また、詳細は検討中ですが、大人も楽しめるような野菜の栄養講座なども随時企画していきます。



●深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム発足の経緯／ストーリー

2012 年始まったキューピーの新規事業プラン社内公募制度「Try! Kewpie (現 Kewpie Startup Program*)」へ、当時キューピーのグループ会社デリア食品の子会社である、「旬菜デリ」の生産工場、サラダなどのお惣菜を作るお仕事を担当していた松村 佳代が提案、採択されたプロジェクトです。

一社内公募へエントリーしようと思った理由

調理師免許や野菜ソムリエ上級プロの資格も保持しており、野菜の魅力やそれらを生かすエキスパートである松村氏は、常々「野菜の魅力を知ってもらいたい！もっと野菜を食べてほしい！」という想いを抱いていました。そのような中で始まった社内公募のタイミングで、農家などの生産拠点で楽しく学びながらヤサイを美味しく食べて好きになってもらえる場所づくり「キューピーFarm」を新規プロジェクトとしてエントリーしました。

一10 年間の間に乗り越えてきた壁

プロジェクト実現のために最も重要で大きな壁となったのは「畑の中やすぐそばに、レストランなどが入った商業施設をつくること」が「関東近郊からのアクセスが良いこと」という条件をクリアした場所探し。この条件をクリアしていくのが想定よりも難しく、初めの 4 年間は手探りの状態が続いていました。しかし、土地探しの中で様々な出会いや経験があり、それらはすべて「キューピーFarm」を構成するアイデアの一つとなっていきました。さらに松村氏が研修のために 2 年間赴任した株式会社緑の風農場（兵庫県）では、生産した野菜を商品化するトライ&エラーを経て、「セット販売商品や販売方法のアイデアにつながっています。

一深谷市「花園 IC 拠点整備プロジェクト」への採択

土地探しに費やした 4 年間で様々な出会いがあり、その中の一人、茨城県の農業関係者の方から深谷市の「花園 IC 拠点整備プロジェクト」の公募について情報共有を受けたことをきっかけに、2015 年にエントリー、2016 年に採択が確定しました。

*「Kewpie Startup Program」について <https://www.kewpie.com/sustainability/employee/diversity/>

●登壇者プロフィール

氏名：森 佳光 (モリ ヨシミツ)

出身地：千葉県

肩書：キューピー株式会社 執行役員 広報担当 兼 グループ総務統括 および 深谷テラスプロジェクト 担当

略歴：茨城大学大学院農学部研究科修士課程修了後、1987 年 4 月にキューピー株式会社へ入社。2011 年 10 月に同社品質保証本部お客様相談室 室長。同社広報・CSR 本部広報部 部長、執行役員広報・グループコミュニケーション室 室長などを経て、2021 年 2 月に同社執行役員広報担当兼深谷テラス担当に就任。2022 年 2 月には執行役員 広報担当 兼 グループ総務統括 および深谷テラスプロジェクト担当となり、現在に至る



氏名：松村 佳代 (マツムラ カヨ)

出身地：千葉県

肩書：深谷ベジタブルコミュニケーション株式会社 野菜営業部

略歴：2000 年、東京農業大学 生物産業学部 食品科学科卒業。同年、旬菜デリへ入社。社内公募制度「Try! Kewpie (現 Kewpie Startup Program)」への採択を機にキューピー株式会社 経営推進本部経営企画部へ転属。その後、同社深谷テラスプロジェクトへ配属となり、深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム開業に伴い、運営会社である、深谷ベジタブルコミュニケーション株式会社 野菜営業部所属となり現在に至る。



氏名：音羽 和紀 (オトワ カズノリ)

出身地：栃木県

肩書：オトワグループ代表、地産地消フレンチのグランシェフ

略歴：大学卒業後、渡欧。ドイツ、スイス、フランスのホテル、レストランで修行。フランス料理界の重鎮、故アラン・シャペルに日本人として初めて師事。帰国後、1981 年、宇都宮にてレストラン「オーベルジュ」を開店。フランス料理店のほか、レストラン・バー、デリカショップなどを経営。

そのほか、親と子の料理教室や地域の学校で料理を教えるなど"子供達の食"をテーマにした活動や、地域の産物を使った料理の開発、県の農政委員を務めるなど、地域の食環境のためにも活動。



氏名：音羽 創 (オトワ ソウ)

出身地：栃木県

肩書：オトワレストランマネージャー、フレンチシェフ

略歴：宮城県塩釜「シェ・ヌー」、神楽坂「ル・マンジュ・トゥー」、「オトワレストラン」を経て渡仏。フランス・アヌシー「Le Belvédère」にて経験を積みながらヨーロッパ各地の街やレストランを視察。2010 年帰国後、宇都宮の「オトワキッチン」料理長、「シテ・オーベルジュ」責任者を務め、2016 年、シエル エ ソルの料理長に就任し、その年の『ミシュランガイド東京 2017』にて一つ星を獲得。若手料理人の登竜門「RED U-35 2017」において準グランプリとなる。現在「オトワレストラン」マネージャー。



氏名：中村 敏樹 (ナカムラ トシキ)

出身地：長野県

肩書：有限会社 コスモファーム 取締役会長、農業プロデューサー、農業コンサルタント、日本野菜ソムリエ協会 講師 など

略歴：香川大学 農学部園芸学科卒業。日本で初めてフルーツマトの栽培を手がけ、35 年以上全国の生産農家に農産物の生産指導をしながら販売や流通のコンサルタントも行ってきた。2006 年より少量多品目栽培を自社園場で本格的に手掛ける傍ら、日本の農業の現状や構造をトータル的に語る人材として、また、農業をわかりやすく説明できる人材として自治体・企業などでの講演や研修を数多く行っている。有限会社 コスモファーム（香川県）では、瀬戸内海の地中海性気候をいかして年間 200 種類以上のバラエティな野菜を生産・直接販売・加工している。

