

## 自家農場で栽培した果物と野菜で 野草木果（酵素ジュース）を開発

### 農業生産法人 有限会社 白川ファーム



取締役  
大城 美子



ハウスでは、さまざまな植物が隣り合わせて栽培されている。

【問い合わせ先】 農業生産法人 有限会社 白川ファーム

住 所	〒901-0412 沖縄県八重瀬町上田原151-1		
TEL&FAX	098-998-6829	携 帯	090-1942-5434
U R L	<a href="http://www.shirakawafarm.com/">http://www.shirakawafarm.com/</a>		

#### お客さまの「声」に応えたい

八重瀬町で果物や野菜の栽培・販売を行っている白川ファームは、農業体験ができるイベント「なんぶのはるみち農業・農村体験」に8年前から出店を続け、果物を使ったジャム作り体験などを通してお客さまと交流を深めてきた。

その一環である「酵素ジュース作り体験」は、イベントに参加してくださる常連客を飽きさせないようにと考案した人気の体験コースだ。酵素は食べ物の消化・吸収・排泄を改善し、ダイエット

にも効果があると近年注目されている。実際に参加して「酵素ジュース」を作り、飲み続けてきたお客さまからは、「便通が改善された、アトピー症状が和らいだ」という声や、また、「体験だけではなく、もっと手軽に買えて贈り物にもなる商品はないの」という声もあったという。

栄養士と調理師の資格を持つ大城氏は、お客さまの声に応えるべく、より手軽に飲めて効果が期待できる「酵素ジュース」の商品化を目指して製造に挑戦。同町と県のアグリチャレンジ6次産業化支援事業を受け、濃縮タイプの酵素ジュース『野草木果』を誕生させた。

#### 果物の強い菌に苦戦

『野草木果』は、無農薬栽培した果物や島野菜、

木の新芽などから作った原料にシークワサー果汁を加え、子供にも飲みやすい味に仕上げた。

こだわったのは厳選した88種類の素材。普段食べないケールや柿の新芽などの植物を多く使っているため、一つ一つの成分を調べ細心の注意を払ったという。また、ドラゴンフルーツで鮮やかな赤色を引き出したほか無添加にもこだわり、「加熱すると抜けてしまう天然色素を化学成分ではなくシークワサー果汁で発色させました」と大城氏。



『野草木果』は720ml ¥3500（税込み）だが、八重瀬町の店舗では、販売を記念して特別価格で販売中だ。

開発する過程で苦労は絶えず、例えば、酵素を多く含む果物はその分強い菌を持つため、殺菌処理に苦戦し、時には300ℓの原料を廃棄したこともあるそうだ。幾多の苦労の末、県内の清涼飲料水メーカーの協力により商品化が実現。2013年4月に販売をスター

トさせている。年中植物が育つ温暖な気候の沖縄では、原料調達はそう難しいことではないそうで、白川ファームは、2900坪の農場で一年を通して原料を生産、商品化できる態勢も構築している。

#### 売上げ目標達成を目指して

大城氏は、「販売先を開拓して、初年度の売上げ目標1000本を達成したいです」と意気込む。『野草木果』が市場でどのように受け入れられるか注目が集まる。