

年 組 名前:

問1

ちゅうおうし のうか なに なに しきん
中央市の農家は、何を何するために、資金を

あつ
集めていますか。

.....
.....

問2

しきん あつ
資金を集めるクラウドファンディングでの、

もくひょうがく へんれいひん こた
目標額と返礼品を答えて下さい。

・目標額 :

・返礼品 :

.....
.....

問3

くぬぎだいひょう はいき きかくがいひん へ とく く しやうひんかいはつ
功刀代表は、廃棄される規格外品を減らす取り組みで、商品開発を

すす
進めています。あなたなら、「食品ロス」をなくすために、何をすれば

よ かんが
良いか考えてください。

.....
.....
.....
.....

規格外トマト 味わう場を

中央の農家 レストラン建設へ資金募る

トマト栽培を手掛ける「ヨダファーム」(中央市藤巻、功刀隆行代表)は、育てた規格外トマトを加工して提供するレストランの建設に向け、インターネットで資金を集めるクラウドファンディング(CF)に取り組んでいる。功刀代表は「食品ロスという課題を解決し、農家にしかできない付加価値のあるものを提供できる場所をつくりたい」と話す。

レストランは、規格外トマト来春のオープンを目標に準備を進めている。返礼品には、規格外トマトを販売するほか、近くに農園があるメリットを生かし、観光客らがトマトを収穫し、ジュースに加工して飲めるような場をイメージしている。1本(180円)などを用意した。1本(180円)などを用意した。

に2・5個分の完熟トマトを凝縮。そのままジュースとして飲めるほか、他の飲み物と割ったり、調味料やドレッシングなどアレンジしたりと幅広く使える。弱火で時間をかけて煮詰め「フレッシュユサガ

残るようになった(功刀代表)という。ファームがトマト栽培を始めてから60年目に当たることを記念して、CFの目標額を60万円に設定。新商品の開発費と建設費に充てる。CFサイト「Makuke」で募っている(4月9日まで)。

アンディングに取り組むのは8回目。廃棄される規格外品を減らそうと商品開発を進めていて、購入者が新商品の要望を寄せてくれるなどアイデアが広がってきたという。功刀代表は「中央市特産のトマトを盛り上げ、農業の楽しさも知ってもらえるようにしたい」と話している。

(2023年2月7日付

山梨日日新聞 16面)

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します

Copyright © 2023 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.