

# 自社栽培果実で作る「フルーツアイスバー」と観光農園のブランド化



6次産業化事業をはじめたきっかけ  
事業としての信用性を高める  
ため。特に、サポートセンタ  
ーのサポートが背中を押して  
くれた。  
齋藤勝彦さん

6次産業化認定事業者（平成27年2月27日認定）  
**株式会社フルーツオンザヒル**  
〒370-2111 群馬県高崎市吉井町小串750-5  
TEL：027-388-8411 FAX：027-388-8412  
URL：http://www.fruitonthehill.co.jp  
代表者：齋藤勝彦 主な事業：果樹作農業等

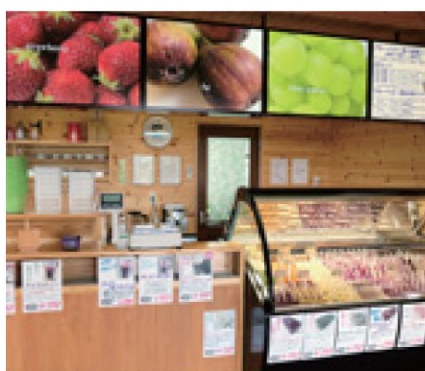
食に対する

こだわりをもとに

農園設立の夢を実現

榛名や浅間の山並みを望む丘陵地で観光農園とカフェを営む「株式会社フルーツオンザヒル」。約2haの農地で、80種類2000本のブルーベリーなどのベリー類を中心に栽培。園主の齋藤さんは、市内で玩具店を経営していた。15年ほど前から埼玉県美里町の実家でブルーベリー畑を管理するうちに、農園の設立を思い描くようになったという。

玩具店は子どもに譲り、借り受けた土地を自身で開墾。平成24年



ツシジュースやスムージーを販売。当初はジェラートを予定していたが、果実本来のおいしさを生かせるものを追求した結果、アイスバーに至ったという。ブルーベリーやグレープ、キウイ、いちじくなど、色とりどりのアイスバーを展開。5年目となる平成31年度は、収穫時期に合わせて4月下旬～10月下旬まで営業。休園中は、果樹の養生や耕作地の拡大に力を注ぐ。

また、カフェの隣にドライフルーツ製造施設を新設。自家栽培の果実を中心としたドライフルーツの製造も開始した。「何度来ても楽しめる観光農園を目指したい」と、齋藤さんは更なる進化に意欲を燃やしている。

「ブルーベリーを摘みに来たお客さんに、プラスαの楽しみを提供したかった」と齋藤さん。その思いが功を奏して、初年度から多くの人が県内外から訪れた。

いつ来ても楽しめる  
観光農園を目指して

カフェでは、自家栽培の果実を中心に使用した「フルーツアイスバー」をはじめ、手づくりのフレ

フルーツアイスバー

新鮮フルーツをアイスバーに。

250円



## 取材後記

無農薬や有機肥料の使用といった栽培方法へのこだわり、県内では珍しい「フルーツアイスバー」を専門に商品化するなど、独自性を取り入れたことが注目を集める要因といえる。また、6次産業化事業者として認定を受けることも、多くのメディアで取り上げられるきっかけとなり、高い宣伝効果を得られたようだ。