

# ジョイファーム小田原の 体験ツアー企画提案

日本大学 生物資源科学部 食品ビジネス学科

生産者と消費者のキューピット



# 背景

消費者は生産現場や過程を知らずに食べている



**有機のジョイファーム小田原産のキウイを使い、消費者と生産者の繋がりを強めたい！**

# 目的

## 生産者と消費者のキューピット

両者の歩み寄りのお手伝い！

### 生産者

キウイについての  
情報発信



### 消費者

キウイの魅力に  
自ら気づく

繋がりがあえる関係性の構築へ！

# 研究方法

- 1 ジョイファームホームページの調査
- 2 有機キウイの生産者の生産現場の現地調査
- 3 調査をふまえたツーリズムの提案

## 研究の流れ

ジョイファーム小田原についてのHP調査

有機キウイの生産現場の現地調査

ツアーの企画・提案のための考案

## 研究の内容

ジョイファーム  
小田原について

ジョイファーム  
小田原のこだわり

ジョイファーム  
小田原の生産者

有機キウイ  
について

有機キウイ  
ができるまで

## ジョイファーム 小田原について

- 130の生産者が集まる団体
- 豊かな生活を提供するために小田原の農業を守り、育てている
- 「新しい農業」「楽しい仲間づくり」「人との繋がり」が合言葉

## こだわり

自然と手を結ぶ

6次産業化

体感する交流

人を育てる

ジョイファーム  
小田原の生産者

向上心

熱意

団結力

笑顔

小田原の農業を盛り上げようとベテランから  
若手までみんなが一緒になって取り組んでいる



## 有機キウイ

安心して美味しい物を  
食べてもらいたい  
小田原の大地に優しい農業を  
していきたい



有機キウイ栽培は始まった

## 有機キウイ

自然と共存する持続的な農業を目指す



無化学肥料・無農薬そして除草剤を一切使わず  
土壌の生物環境を守って栽培



えぐみがなく栄養価も高いキウイが育つ

# 有機キウイ ができるまで

## 環状剥皮



## 人工授粉



## 摘果



有限会社ジョイファーム小田原

<https://www.joyfarm-odawara.com/>

# 有機キウイ ができるまで

## 収穫



## 追熟



有限会社ジョイファーム小田原

<https://www.joyfarm-odawara.com/>

## ツアー企画の 意義

**食を対象とした観光には**、その食の生産や加工・流通 というフードシステムを遡り、「食の美味しさを 生み出す背景」や「どのような歴史を経てその土地に根付いたか」といった対象となる食の歴史・文化や**生産過程、生産者・消費者の互いの考えや思いといった多様な価値を伝える役割**がある 片上(2022)

**フードツーリズムが**非日常の余暇活動というのみに止まらず、活動から得た知識や考え方、思いや想いなどが、**生産者・消費者双方の日々の生活や生業へとつながり多様な形で活かされることができれば、地域の食文化の維持・存続・継承等に貢献契機になる可能性**がある 片上(2022)

ツアー企画の  
目的

消費者に「安心して食べてほしい」という生産者の思いを届ける



有機農業のこだわりを知ってもらう



消費者と生産者が交流できる機会をつくる

## ツアー企画の 留意点

特別感を演  
出すること



今だけ  
ここだけ  
あなただけ

人が集まる魅  
力を作ること



面白い  
役立つ  
同じ人が集まる

サプライズの  
要素を作ること



おみやげ  
インスタ映え  
スポット

## ツアー企画 の流れ

アイデアを絞り込む

ユーザーの立場に立つ

需要動向をリサーチする

課題を明確にする

全体をイメージする



# 説明

ジョイファーム小田原での  
体験がメインの無料プラン

ジョイファーム小田原の説明

有機キウイの摘果体験

農家の方のお話

「おいしい」  
ぎゅぎゅつと!

＊参加費無料＊

日帰りキウイ摘果体験!



10:00 小田原駅集合  
バスで30分

10:30 ジョイファーム小田原について説明  
20分

11:00 畑 見学(案内ガイド)  
20分

11:30 江川到さんのお話  
15分

11:45 田中重治さんのお話  
15分

12:00 キウイ摘果体験

13:00 体験終了 畑出発  
バスで30分

13:30 小田原駅にて解散

対象年齢 小学生以上  
定員 7人  
費用 無料!



# 説明

## 小田原を満喫できる有料プラン

有機キウイの収穫体験

昼食(海鮮丼)

小田原観光

ワークショップ



パルシステム神奈川  
プレゼント  
**日帰り**  
**小田原ツアー**  
プレゼント付き  
お一人さま 5,000 円

見て食べて体験して！！  
ご家族・カップル・お一人でも楽しめる

対象年齢 小学生以上  
定員 7人  
費用 5000円

小田原を1日で満喫できます！！★  
ご参加お待ちしております！

小田原満喫!

# 1day タイムスケジュール

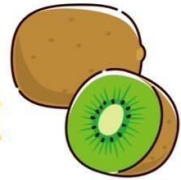


9:30	小田原駅集合	
		バスで30分
10:00	ジョイファーム小田原 キウイ収穫体験	
12:00	体験終了・ジョイファーム小田原出発	
		バスで30分
12:30	さじるし食堂にて昼食	
13:30	さじるし食堂出発	
		バスで10分
13:40	小田原城見学	
		徒歩10分
14:40	小田原市観光交流センター ワークショップ体験	
15:15	ワークショップ終了	
		バスで5分
15:20	小田原駅到着	
15:30	解散	お土産 プレゼント!

「おもい」  
ぎゅぎゅっと!

# ジョイファーム小田原

## ★キウイ収穫体験★



10:10	畑見学 案内ガイド	
		20分
10:30	江川到さんのお話	
		15分
10:45	田中重治さんのお話	
		15分
11:00	キウイ収穫体験(試食)	
		60分
12:00	体験終了 畑出発	

## ジョイファーム小田原って?

ジョイファーム小田原では、できるだけ自然に近く、  
作物そのものが健康的で、自信を持って送り出せる  
農作物を作っているとうと農業を減らした農業をしています。  
生産者は地域の歴史を守り、人と人をつなげ、地域農業を  
活性化させながら農業の可能性を追い続けています。

有限会社ジョイファーム小田原  
〒250-0203神奈川県小田原市我岸531

## こだわり

- 有機栽培について、体験を通して学べる
- 農産物の生産現場を見て、生産過程を知ること  
生産者の思いがわかる
- 小田原の地域活性化に繋がる
- パルシシステム神奈川の商品をプレゼント！



# 新聞

消費者に有機キウイの魅力がしっかりと伝わるようにしたい！



- ジョイファーム小田原のキウイの魅力
- 有機キウイができるまでの流れ
- ジョイファームの生産者突撃インタビュー
- きう山キャラクター化決定!?
- 生産者直伝直伝！おいしいキウイの見分けかたと食べ方

## ジョイファーム小田原の有機キウイの魅力に迫る！



有機をなのるには厳しい審査をクリアしなくてはならず、かなりの労力を要するが、お客様の視点に立ち、お客様の思いを一番に考えていただていきたいという思いが原動力となり、ここまで有機キウイを栽培し、届け

小田原キウイの魅力  
ジョイファーム小田原の有機キウイは「安全に配慮したがキウイが欲しい」という消費者の願いをかなえたいという気持ちと「間違いないものを届けたい」という生産者の思いの結晶である。生産者さんたちは「誠実に、食べ方のために」をモットーに心を込めて作られている。そんな生産者さんたちが労力や手間を惜しまず大切に育てられたキウイは丸ごと味わうことができ、えぐみがなく、ふくよかな甘みが引き立ち、香りが豊かなのが特徴である。その理由は自然と共存する持続的な農業を目指していることにある。環境への負担を極力減らすために化学肥料や農薬、除草剤を一切使わず、土壌の生物環境を守って栽培している。土が持つ力を引き出し、そこにいる微生物と共に自然に近い形で育てること。ここまでは「こだわりぬいて一般的なキウイと

ジョイファーム小田原特集号

有機キウイができるまでのながれ

四月上旬	新しい目が咲き始める。
五月上旬	環状剥皮を行う。
五月下旬	花が咲き始め、人工授粉を行う。
六月～七月	実がなり、大きくなる。ある程度大きくなつてきたところでそれ以外を摘果する。
八月～十月	傘紙で日焼けを予防。夏季選定を行う。
十一月	収穫を行う。
二月～四月	出荷に合わせて追熟を行う。追熟後袋詰めし消費者のもとへ。
十一月～三月	冬選定を行い、翌年ための環境を整える。

生産者直伝！おいしいキウイの見分けかたと食べ方  
おいしいキウイは食べごろのキウイを見極めることにあります！食べごろのキウイの見極めは、キウイを手のひらで握り、弾力感のあるものかどうかで判断できます。食べごろのキウイは追熟されており、ジョーシーで特有の食感を楽しめるそうです。食べごろを逃してはつらくなり柔らかさを感じるようなキウイは、思っている以上に果肉がフツフツになってしまったり、やはり食べるタイミングを逃さないことが大切かもしれません！そんな食べごろのキウイは生のままかじってももちろんおいしいですが、皮ごとスムージーやドライキウイにしても食べると絶品！皮ごと使うことでキウイの栄養も美味しくも余すことなく堪能することができます！皆さんも試してみてください！

ジョイファームの生産者突撃インタビュー

小田原の地で代々ミカン栽培を行ってきた農家を継いだ江上さん。本格的に農業始めた際は非常に苦しかったそう。苦しい状況を何とかしようと始めたのがキウイ栽培。比較的手をかけることなく栽培ができるキウイは、い、おいしさにむきあい、食べてもらう人とうまく合う。そんな姿勢からうまれるキウイはどのキウイにもまけない輝きを放っている。

キウ山キャラクター化決定!?!  
2022年突如として現れたキウ山。ジョイファームの着飾らない自然体の有機キウイちゃんに憧れを抱きつづけていた。つづけていくことを夢に見た。とうやらかの熱い思いはキャラクターになりたという欲望を生み出した。昨日ジョイファーム小田原の社長に直訴し、私を公式キャラクターとして直訴した模様。社長の判断はいかに。キウイ男爵の思いはかなうのか？

広告

ジョイファーム小田原では生産者の様子をインスタグラムやホームページで確認できる。ぜひのぞいてみては？

## 経緯

ジョイファーム小田原の生産現場や生産者の生の声を活かせるものにしたかった

ツアーに参加してもらうために有機キウイやジョイファーム小田原の魅力を伝えられるものをもものを作りたかった

今回作成したものをもとに継続して生産者さんの声を届けられるものを作成したかった

## こだわり

### 生産者の生の声を多く取り入れた記事にしたこと

- より身近に生産者を感じてもらえるように
- 生産者が感じている魅力を直接伝えられる

### 読んでいて楽しいとおもってもらえるような記事にしたこと

- 遊び心もちらばせることで読むほうもワクワクした気持ちに
- 実際にいってみたい！食べてみたい！という気持ちを起こすきっかけに

1



「おもい  
ぎゅ  
ぎゅっと！」

詳しくはこちら



ジョイファーム小田原の

# 「有機キウイ」

「安全に配慮したキウイがほしい」というお客さまの **声** にお応えし、  
「間違えのないものを届けたい」という作り手の **「おもい」** を  
**ぎゅぎゅっと！** つめたキウイ!!

ジョイファーム小田原 検索

2



ジョイファーム小田原  
**有機  
キウイ**

安心! 美味しい!

自然で育った:  
"ありのまま"で  
あなたに会いにいきます!



ジョイファーム小田原有機キウイ一同  
おたしたちのこともっと知って!



勇、気、あ、る  
有、機、が、あ、る  
…なんつって

やっぱり  
自然体って…  
大事なんっすね…  
(着飾りがちなキウイ山さん)



ポスター

1

生産者の思いが詰まっている  
ことを知ってほしい！



キウイのフレッシュさと生産者さんの  
温かみを感じられるポスターを作成

文字通り素敵な笑顔の生産者さんを  
キウイに詰めてみました！



# ポスター

2

「有機」って何？  
「有機」のことを身近に感じてほしい！



あ、  
こんにちは

"ありのまま"で  
会いにいきます!

消費者と有機キウイの距離を  
縮めてくれるキャラクター

着飾りがちな **キウ山さん**

有機キウイとは対比構造を成す

# 考察

- 「体験」をしてもらうことで有機栽培について深く知ってもらえる可能性
- ツアーにすることで、体感する交流の輪をより拡大させることができる可能性
- ツアーとしてジョイファーム小田原の活動を広く知らせることで、新規農業者の獲得にも繋がっていくのではないかと
- 摘果、収穫などツアーの内容によって、応募人数に差が出てきてしまうのではないかと

# 課題

- 1 生産者と消費者が同じ場で交流を深められるようにツアーを実施すること
- 2 ツアーを誘致するためのポスターや生産者の情報を定期的に発信すること



生産者と消費者の繋がりが見える関係性の構築を実現すること

# 展望

- 1 組合委員と生産者をつなぐキューピットの役割を継続して担っていく
- 植え付けから収穫までの流れを学べるような体験型ツアーを定期的に開催する
- ポスターや新聞を通して消費者に有機農産物の魅力を伝える

おいしいキウイの見分け方

キウイの栄養

収穫後の追熟について

おすすめの食べ方

# 参考文献

- ・有限会社ジョイファーム小田原  
<https://www.joyfarm-odawara.com/> (2023.12.6最終アクセス)
- ・片上敏樹 生産者と消費者をつなぐ新たな観光としてのフードツーリズム  
ー「観光の助演性」からの考察を基にー フードシステム研究第28巻4号 2020年  
P 222-227
- ・観光体験ツアー企画書シート  
<https://www.town.nakanoto.ishikawa.jp/material/files/group/4/kikakusi-to.pdf>  
(2023.12.6 最終アクセス)
- ・小田原市観光交流センター  
[https://www.odawara-kankou.com/spot/spot\\_area/VisitorCenter.html](https://www.odawara-kankou.com/spot/spot_area/VisitorCenter.html)  
(2023.12.6最終アクセス)

ご清聴  
ありがとうございました

---

