

株式会社 コアラファーム

■6次産業化経営体名

株式会社 コアラファーム (倉敷市)

■構成員

役員 2名 非常勤 3名

■経営の概要

米 6.6ha 特別栽培米
(ヒノヒカリ、きぬむすめ、朝日、ヒヨクモチ)

■経営方針

毎朝つきたての軟らかいお餅を地元で販売する



■HP や SNS 等

自社HP <http://88kome.net/>Instagram https://www.instagram.com/koara_farm/Facebook <https://www.facebook.com/people/コアラファーム/>自社オンラインショップ (八十八俵堂) <http://88kome.shop-pro.jp/>

■活動の内容

(1)活動の経緯

平成 22 年：就農。父と祖父と稲作経営

平成 23 年：Koara Kitchen 開業し、加工場を建設

平成 25 年：八十八俵堂設立。加工は餅事業に 1 本化

平成 27 年：山岳ガイド業「Original Line」開業

平成 28 年：法人化「株式会社コアラファーム」

加工場増設

米と餅加工・販売、山岳ガイドの複合経営

六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画認定。

平成 29 年 経営革新計画の認証「食べる生甘酒」

一般社団法人大山ガイドクラブ設立

第 66 回矢野賞受賞

(公益財団法人矢野恒太記念会)



(2)主な加工品

米 (2・3・5kg 中心)

白餅、あん餅 (白・よもぎ・赤米)、豆餅、

玄米餅 (発芽玄米)、雑穀餅 (4 種の豆と 4 種の穀物)

バター餅、食べる生甘酒



(3)主な販路

自家店舗、岡山倉敷エリアスーパー（14店舗）、
JA 晴れの国岡山直売所（山手、早島、児島）、
農マル園芸吉備路農園、サウスヴィレッジ、自社HP、
高島屋カタログギフト、ハーモニックカタログギフト、
倉敷市ふるさと納税返礼品



(4)販売戦略

- 就農時に祖父母が、小さい加工場で餅、赤飯等を製造し直売所で販売をしていたのがきっかけで、自社で生産した特別栽培米ヒヨクモチを自社で加工・販売（委託）し、収益性を向上させている。
- 毎朝つきたて、柔らかい「鮮度の良い餅」を直売所、スーパー等へ配達している。
- 定番である餅をいかに魅力的な商品にできるかを意識して新商品を開発している。



■今後について

- 将来の担い手になる地元の子供たちに農作業体験（田植え、稲刈り、餅つき）、職場体験などを行い農業という仕事を理解してもらい、地域内に稲作後継者を増やしたい。
- 条件のよくないほ場が多くても事業を継続・安定させることができる経営者として能力を向上させたい。
- 農業以外の業種である家庭料理教室や農業体験プログラム（好きなこと・興味があること）などにも積極的に取り組み、経営を広げていきたい。
- 加工場建設し、商品開発、販路拡大、人材育成等次々と新しい業務を展開してきた。初期投資費用も大きく大変だが、多くの方のサポート受け、人脈を得ながらがんばっていききたい。

