



# LeCis 株式会社 小林ふあーむ

## 1 小林ふあーむとは

2015 春 田んぼ 2反  
にんにく農家を目指して  
福知山市六十内に移住  
「孫ターン」

2016 トマト、なす  
少量多品目 8反

2017 もうかる野菜  
トマトジュース 1町4反

2018.2.20 株式会社小林ふあーむ 設立  
社会的信用 3町2反

メリット 家計と経営の分離  
経営者としての社会的責任の自覚  
給与の支払いで労働意欲 up

倒産!?

決算が面倒...



## 2 小林ふあーむの課題

① 農業者としてスキルアップ ↑

② 販路拡大

・ ネット販売  
トマト、なす⇒お中元

・ お米、トマトジュース⇒お歳暮・都会へ  
・ パッケージの工夫  
様々なシーンに

③ 6次産業

トマト→ジュース・ペースト  
ケチャップ

お米 → ?

## 3 小林ふあーむの未来像

① 消費者参加型農業

【参加方法】

米・野菜を買ってもらう、一口株主  
農業体験・イベント『お米の達人』  
facebook, instagram, ホームページ

食の大切さ ↓ 農業のおもしろさ

自給率 up ↓ stop  
若者の農業ばなれ

日本の農業の活性化

② 女性起業家・女性農業者として

女性の目線

女性だからこそ



( 農業就業人口の約半分が女性 )  
女性経営者 7%

③ 地域に根づいた農家



小林ふぁ～むは山の湧き水、澄んだ空、昼夜の寒暖差など自然豊かな京都丹波の福知山の環境と気候をいかにお米や野菜を作っている小さな農家です。



畑では有機物だけを入れた土で、虫を1匹1匹手で取り除き、草を抜き、農薬にたよらず野菜を作っています。だからうちの野菜は虫さんにいたずらされてキズがでけたり穴があいていたり。見た目はきれいな野菜はいいえせん。でも...しっかり野菜の味がしています。



【トマトジュース】小林ふぁ～むでは必要以上に手をかけず「トマトの力」を信じてトマトを育て樹上完熟させてから手で摘み取り採種しています。ふぁ～むのトマトはとても個性的。1個1個みんな違う味がします。そんなふぁ～むのトマトだけでつくった「とまとのじゅ～す」。砂糖や食塩、水や添加物は一切加えていません。だからふぁ～むのジュースはその年のトマトの味で決まります。「唯一無二のとまとのじゅ～す」なんです。甘みと酸味のバランスにこだわらりとしたのどこしよ夏はぐんと冷やして飲んでください。冬はホットトマトジュースなんていかがでしょ？時には「賢泉に」とまとのじゅ～す。たっぷりのトマト鍋。スポーツ後の1本としても好評です。トマトの苦手な方にもぜひ飲んでほしいジュースです。



【とまとのじゅ～す紹介動画】

【お米】小林ふぁ～むでは丹波コシヒカリのほか新羽二重もち(餅米)やお酒の原料となる酒米を作っています。

小林ふぁ～むのお米は特別栽培米です。一般的な栽培方法に比べて農薬の使用回数や化学肥料を半分以上カットして栽培しています。また機械除草を行い、堆肥や稲の切り株をすき込んで田をおこし、土中の微生物の力で分解させ来年のための肥料にして化学肥料を減らす栽培に取り組み

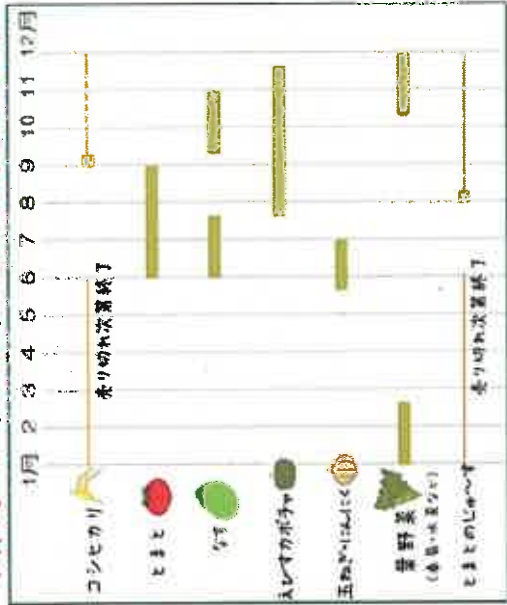


エコファーマーに認定されています。



京都府 中西持第 30002 号

小林ふぁ～む 野菜、お米、お酒の収穫スケジュール



小林ふぁ～むでは、田畑やお米・野菜の成長の様子をホームページやフェイスブック、インスタグラムなどで見ていただけるよう日々更新しています。リアルタイムのありのままの小林ふぁ～むをぜひご覧ください。



<https://www.cobafarm.com>  
小林ふぁ～む cobafarm HP



<https://m.facebook.com/cobafarm>  
[小林ふぁ～む] で検索



<https://www.instagram.com/cobafarm/>  
[ cobafarm ] でユーザー検索



小林ふぁ～むのお米や野菜は「コーナン福知山産直館」でお買い求めいただけます。またネット通販やイベント出店情報も随時ホームページやフェイスブックでお知らせします。



# 小林ふぁ～む

Coba farm



〒620-0000

京都府福知山市字上小田 175 番地

TEL & FAX 0773-21-5810

e-mail : info@cobafarm.com





# 京都丹波トマト



## 京都丹波のめぐみ

京都丹波福知山の環境や気候を利用し、こだわりの『かなこ農法』で育てた桃太郎ファイト。小林ふぁ～むの【とまとのじゃ～す】はこの完熟トマトだけで作ったトマトジュースです。ジュース1本に大玉トマトが丸ごと3個分。食塩・砂糖・添加物や水は一切加えていません。

小林ふぁ～むの【とまとのじゃ～す】は100%トマトなので収穫時期によって味が変わります。初夏のジュース、晩夏のジュース、秋のジュース・・・ワインのように様々なテイストのトマトジュースをお届けします。くわしくは小林ふぁ～むのHPをご覧ください。



HP

Instagram

Facebook

動画



<https://www.cobafarm.com>

  
小林ふぁ～む  
coba farm