

SHUNKADO
SWEETS JOURNAL

それぞれの想いが
一杯のかき氷には
閉じ込められています

キウフルーツカントリーJapanは国内最大級のキウ農場。50種類以上の新品種を開発し、今では85種1,500本のキウを栽培しています。農場にはキャンプ場やカフェもあり、連日多くの人がキウフルーツカントリーJapanを訪れています。この農場を現在運営しているのは平野耕志さん。1976年に初代平野正俊さんがアメリカからスプーン1杯の種を持ち込んで栽培をスタートさせ、その後自身の父親である先代から引き継ぎ、現在3代目です。

ザンビアでの経験

農業大学を卒業後、2年間JICA海外協力隊に参加したという平野さん。

「赴任したのはアフリカのザンビア。アフリカ大陸全般に亘ることですが、ヨーロッパ系の移民が始めた大規模な農業が金銭的に潤っている一方で、個人の農家は本当に自分たちが食べ分くらいしか栽培できず、格差が激しいのが今も変わっていない課題です。この課題はザンビアだけでなく、日本にも言えることなんじゃないかと思っています。ザンビアで活動してきた知見をゆくゆくは日本の農業にも活かす、国内の課題にも取り組んでいきたいと考えています。」

ザンビアで農業の大切さを肌で感じた平野さんは、現在は現地の農家と連携し農業事業を行うなど、つながりを持っています。

農業は“循環”

農場には羊や鶏などの動物がいたり、キャンプ場、そしてお客様がくれるカフェやバーベキュー施設なども完備されており、園のそばには小川が流れています。

「農業は循環だと思うんです。動物たちは糞草取りや堆肥、キャンプ場のウッドデッキは間伐材を切り出して使うことで周辺の森林環境の正常化。小川を作ることで作物への水分供給や自然と多様性を保っています。カフェはコミュニケーションが生まれるクリエイティブな場になっていますね。このようにこの農場は大きな規模での“循環”を生み出しているんです。」

これからのキウフルーツカントリーJapan

キウフルーツカントリーJapanは、これからも循環型の自然に優しい農業を続けていき、今年もザンビアの貧困農家さんと一緒に果物栽培を開始します。

「彼らの生活を少しでも豊かにしていき世界の役に立てる農業を目指していきますので、応援よろしくお願いします。」と平野さんは意気込んでいます。

かき氷甲子園のお客様へ

「丹精込めて作ったキウ！暑い夏に合うちょと酸味のあるキウを用意しました！是非お召し上がりください。」

1ST STAGE

Pink up! 1ST STAGE

6TH STAGE

Pink up! 6TH STAGE

平野 耕志

【キウフルーツカントリーJapan】 TEL 0537-22-6543
〒436-0012 静岡県静岡市上内田2040 <https://kiwifruit.jp/>

JAPAN
WAGURI
COUNCIL

一般社団法人
和栗協議会

一粒の栗が、
日本と地域、
世界をつなぐ。

note

プロジェクトの軌跡はコチラ

Instagram

プロジェクトの最新情報はコチラ

日本の未来を拓く“リジェネラティブ”な地域づくり

高度経済成長期、日本は労働・資本ストック・技術進歩によって驚異的な成長を遂げましたが、現在は経済の停滞が地方経済の衰退と格差を招き、日本全体の活力が低下しています。この課題を解決するための鍵は、日本の「農業（一次産業）」と「地域文化」にあります。和栗産業を事例に、持続発展型の「農業立国」を目指して地域の活力を取り戻すことが、和栗協議会の使命です。

2022年夏、掛川県の復興課題をきっかけに始まった遠州・和栗プロジェクト。勉強会や体験を通じて農業課題に触れ、5つの専門部会（生産／研究／技術／イベント・商品／広報・人事）を立ち上げました。これらの活動を公的な基盤に基づいて推進し、透明性と信頼性を確保するため、この度、一般社団法人として協議会を設立することを決定しました。静岡県豊かな自然と歴史的資源を活かし、和栗をはじめ農産物の新たな食文化モデルを創出し、地域活性化に挑戦します。また、「和栗」と「お茶」の融合を通じ、日本文化を象徴する芸術や価値創造を進め、音楽やデザインなど異分野と一次産業の連携で地域文化をさらに豊かにしていきます。

現在、和栗以外の農産物を推進する自治体や異業種、次世代を担う学生との交流がもたらす可能性は無限です。異業種・世代を超えた共創が、一次産業や地域振興にイノベーションを生み出す「場」を提供することこそが、和栗協議会の最大の意義です。これが、「リジェネラティブ（再生的で持続発展）」な未来を切り拓く原動力となります。

和栗協議会は、産×官×学×農×林の英知を結集し、「利他」の精神と高い志を持って地域経済を育成し、持続可能な地域づくりを進めます。さらに、「WAGURI」ブランドを世界に発信し、和栗産業の再興をきっかけに、一次産業全体と地域文化の再評価を目指します。どんな困難に直面しても、「Having Fun! 楽しむ心が未来を拓く」という姿勢を大切に進んでいきます。

大阪・関西万博 開催中

専ら室と和栗協議会が
出展しています！
詳しくはこちら

開催期間
2025年
4月13日(日)～
10月13日(月祝)

ここにちかぢい！

栗部会の皆さん

THE COURTYARD
KITCHEN

みんなではじける
ニコニコサマーブッフェ
2025

2025
8/6 水～16 土

各日3部制 90分制

11:30 12:30 13:30

浜松餃子

オススメ

浜松産お野菜の
サラダバー
【6～7種】

前菜ブッフェ
【6～7種】

選べるパスタ
【3種】

デザート
ブッフェ
【6～7種】

ドリンクバー

予約受付中

WEB予約

お電話予約

料 金

大人 3,980円(税込)

小学生 1,800円(税込)

幼児 550円(税込)

3歳以下 無料

キッズプレート(トッパース)

キッズプレート(トッパース)

9月 シルバーウィークも特別ブッフェ開催予定！

1月いち開催

n!coe

遠州朝どれマルシェ

2025

7/27 日

8/24 日

9/28 日

10:00～16:00

会場 n!coe

n!coe TKG

地元浜松で作られたこだわりの白米と卵を使った、
ここでしか食べられない卵かけご飯、各ブースで
お好みのトッピングをのせてお楽しみください。

nicoe de ramen

地鶏ビスケの白湯ラーメン

しっとり仕上げた鶏チャーシューと
黒トリュフ香る卵添え

THE COURTYARD KITCHENにて、
「鶏白湯ラーメン」が昨年に引き続き登場！
フレンチ出身のシェフが8時間かけて煮込
んだ濃厚鶏白湯スープとこだわりの細麺
が絡み、ラーメン屋風汁のおいしさです。
甘く冷たいかき氷と濃厚なラーメンで
nicoeの夏を満喫しよう！

1杯 650円 税込

提供時間
15:00～

NICOE GOURMET TOUR

ニコエ
あったか
グルメ巡り

かき氷甲子園にお越しの際は
ニコエのあったかメニューを
お楽しみください！

SHOP 専ら室

焼きたてどらやき

“しとむ”生地に丹波産大豆使用の専ら室
自家製つぶあんを挟んだ上品な味わい。オーダ
ーを受けてから、職人が焼き色やふくらみにまで
こだわって手焼きします。

1個 200円 税込

五穀屋

焼きたてだんごにこだま

天然醸造のお醤油を使用した自家製みたらし
だれを絡めた、うるち米と黒米二色の焼きたての
おだんごです。

一皿 286円 税込

頭にカキーン!!

見た目も味も楽しい
かき氷たちが登場!!

Hamakita Sweets Community
nicoe

かき氷
甲子園
2025

都道府県
47都道府県

キラッと光る食材を探せ!

ニコエの夏の風物詩

2025.7/2 水 → 9/28 日

10:00～18:00

※期間中一部休館日がございます。詳しくはnicoeのホームページをご確認ください。

メニュー開発メンバー

今年も新作が続々登場!

アイスクリームの權威、江森宏之シェフをはじめとする
「食」のスペシャリスト達が全国の名産品をかき氷に新アレンジ!

Instagramで
最新情報発信中!

nicoe公式Instagramアカウント
(@nicoe_hamakita)ではかき氷のこだわりは、
もちろん人質ランキンやnicoeのニュースを随時中
ぎにフォロー＆「#nicoe」で投稿してください!

Hamakita Sweets Community
nicoe

浜松市浜名区染地台6丁目7-11
TEL.053-586-4567(代表)

営業時間 10:00～18:00
電話受付時間 9:00～17:00
定休日 月・火曜日

https://www.nicoe.jp

nicoe

今年の「かき氷」を越える
 かき氷は現れるか...!?
 All stage lineup!

こちらのアイコンが
 表記された商品には
**自家製
アイスクリーム
ジェラート**
 が入っています!

かき氷全商品に
 「デカップ」が
 ついています
 & 大盛りかき氷も
 こぼれない
 『デカップ』をご用意!

※自家製アイスクリーム・ジェラートの味は、かき氷によって異なります。

4TH STAGE
 Schedule
 8/6 水
 17日

新潟県

初登場

夏イチゴの黄金パッションフルーツ

マスカットボーネ

1,200円

2019年度最優秀賞1位

栃木県

8位

完熟南高梅

のりりと桜

800円

2017年度最優秀賞第3位

東京都

5位

東京ミルク

エチオピアコーヒーミックス

1,200円

2019年度最優秀賞第1位

静岡県

11位

8位

能登の塩ラメ

金箔をのせて

1,000円

500年歴史の能登半島の名産品

石川県

6位

1ツツツ

能登の塩ラメ

金箔をのせて

1,000円

500年歴史の能登半島の名産品

1ST STAGE
 Schedule
 7/2 水
 13日

静岡県

初登場

ヨーグルトと美でる
甘酸っぱい夏
掛川産キウイフルーツ

1,300円

98歳1,500円、80歳以上の新記録を樹立する、日本最年長のマイケル・ジャクソン・ジャクソン・ジャクソン

熊本県

2位

キャスト
おすすめ

真っ赤な果実 ゆうべに
ヨーグルト仕立て

1,500円

2022年度最優秀賞(最優秀)第2位

広島県

7位

キャスト
おすすめ

うす漬くるくる
瀬戸内のベルナレモン

1,100円

2021年度最優秀賞第1位

岩手県

4位

キャスト
おすすめ

岩手江刺のぜいたく
焼きりんごまみれ

1,200円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

山口県

8位

キャスト
おすすめ

萩の夏みかん
メープルゼリー入り

1,000円

2022年度最優秀賞(最優秀)第4位

5TH STAGE
 Schedule
 8/20 水
 31日

福島県

8位

白桃あかつきの
ピストロ風
モッツアレラチーズを添えて

1,100円

2022年度最優秀賞(最優秀)第2位

鹿児島県

8位

女性人気

手作り黒糖
クリーム仕立て

900円

ふるさと振興会

宮崎県

13位

7位

宮崎
うっとりマンゴー

1,300円

2021年度最優秀賞第2位

京都府

8位

宇治濃厚抹茶のみかん
とろろと抹茶のソース染め

900円

京都府の宇治抹茶を、京都府の宇治抹茶を、京都府の宇治抹茶を

岐阜県

6位

飛騨牛乳
パンナコッタ添え

1,100円

岐阜県産の飛騨牛乳を使用した飛騨牛乳

2ND STAGE
 Schedule
 7/16 水
 27日

福岡県

2位

8位

あまおう莓
ふんわりマスカットボーネ

1,200円

2022年度最優秀賞(最優秀)2位の産地

神奈川県

8位

まるごと湘南ゴールド
神奈川生果の黄色いオレンジ

1,000円

2017年度最優秀賞第1位

茨城県

7位

ブルーベリー×
クリームチーズ
酸いも甘いもこれ一杯

1,000円

2021年度最優秀賞第4位

埼玉県

8位

キャスト
おすすめ

川越さつまいも
キャラメルソースと
パリパリさつまいもチップ

900円

2022年度最優秀賞(最優秀)第1位

埼玉県

8位

キャスト
おすすめ

川越さつまいも
キャラメルソースと
パリパリさつまいもチップ

900円

2022年度最優秀賞(最優秀)第1位

6TH STAGE
 Schedule
 9/3 水
 15日

新潟県

初登場

WAGURI掛川
モンブラン
ミルフィーユハッペ

1,500円

2022年度最優秀賞(最優秀)第1位

北海道

初登場

美味しきゴールドラッシュ!
華麗(カレー)なる
フレンチ水

1,100円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

滋賀県

4位

滋賀の木いちご
きんぎょと可愛(い)な
クラフトコーラ

1,200円

滋賀県産の木いちごを使用した滋賀県産の木いちご

徳島県

3位

すたじィ
スパージュ
クラフトコーラ

900円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

岡山県

7位

葡萄の女王
シャインマスカット
ミント香るフレンチ仕立て

1,400円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

3RD STAGE
 Schedule
 7/30 水
 8/3日

新潟県

8位

新潟スナック
麹の甘酒と黒豆きなこ

1,000円

新潟県産の黒豆を使用した新潟県産の黒豆

佐賀県

8位

すいととーとさかの
自家製アイスバー添え

1,300円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

沖縄県

8位

たのみのきききききき
沖縄西表ハイビス

1,300円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

愛知県

8位

名古屋コーチン
濃厚カスタードプリン

1,200円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

愛媛県

6位

真紅の果実
宇和島
ブラッドオレンジ

900円

2021年度最優秀賞(最優秀)第3位

7TH STAGE
 Schedule
 9/18 木
 28日

長野県

3位

そのまなま
ナガノパル
はっぺが資本バババ

1,300円

2024年度最優秀賞(最優秀)第3位

山梨県

5位

山梨梨膏(きんぎょ)
ピーチメルバ仕立て

1,200円

2020年度最優秀賞(最優秀)第1位

愛媛県

8位

レモン香る
愛媛県産のモンブラン

1,200円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

鳥取県

8位

二十世紀梨
ラクトと旅する鳥取砂丘

1,100円

2022年度最優秀賞(最優秀)第3位

●掲載内容は2025年6月現在のものです。●商品の形状はより良い商品づくりのために断りなく変更させていただきます。●キャストの指示に従わず生じた混乱、事故については主催者側は一切責任を負いかねます。●社会情勢や悪天候など、お客様の安全が確保できないと判断した場合、事前告知なくイベントを中止および近北スウィーツコミュニティ nicoo を休館する場合があります。また、買行中止の場合でも交通費や宿泊費などの補償はいたしません。●商品は豊富にご用意しておりますが、販売状況により完売する場合もございます。