

ローカル  
スーパー  
最前線！  
withわかめアニキ  
vol.11

# オアシスファーム

## 株式会社 渥美フーズ OASIS FARM (愛知県田原市)

### SMの生ごみの堆肥化から始まる エコサークル活動が持続可能な未来をつくる



オアシスファームの第1牧場で、今年の4月から肉用牛として放牧し始めた短角牛3頭と触れ合う渡会社長



わかめアニキ（海藻専門加工卸・株式会社リアス 坂詰和仁さん、以下アニキ）が全国約50店舗を巡回する「絆」JAPANツアーに同行し、キラリと輝く企業をレポートする「ローカルスーパー最前線

withわかめアニキ」。第11回は、シリーズ第2回、第8回で登場した渥美フーズが運営するオーガニック農場「OASIS FARM（オアシスファーム）」を取材した。渥美半島をエコツーリズムで長期滞在できる“オーガニック半島”にすることを目指し、驚くべきスピードで進化している現地からレポートする。

（取材・文／編集長 三浦慶太）

社長はなぜ農業を始めたのだろうか（当  
初の草刈りを終え、鶏たちが産んだばかり  
の卵を集めている。スーパー・マーケット  
を展開している。スーパー・マーケット  
(SM) が事業の核でありながら、渡会  
社長はなぜ農業を始めたのだろうか（当

と約2時間。豊橋市小松原町にあるオアシスファームの鶏舎に着いたのは午前8時過ぎだった。渡会一仁社長はすでに朝の草刈りを終え、鶏たちが産んだばかりの卵を集めている。

渥美フーズは現在フードオアシスあつみ4店舗、ビオ・あつみエピスリー2店舗、あつみ食堂、産直マルシェYottocoを展開している。スーパー・マーケット

シリーズの第2回・本誌2023年9月号でも詳述しているので、そちらも併せてご覧いただきたい。

さかのぼること4年前の2020年秋、渡会社長は渥美フーズの若手社員たちに5年のビジョンと成長ストーリーを考えて発表してもらいう課題を出した。そして、その発表の中で「エコサークル」というキーワードが出た。エコサークルとは、持続可能な社会の実現に取り組む人や企業を有機的につなぎ、豊かで幸せな

前回紹介した愛知県豊田市足助町にあるパレット（2024年12月号参照）の取材を終えた翌朝、足助のかじやさんの前でアニキと待ち合わせる。アニキのキャラピングカー「絆号」に同乗して走ること約2時間。豊橋市小松原町にあるオアシスファームの鶏舎に着いたのは午前8時過ぎだった。渡会一仁社長はすでに朝

#### 渥美半島で展開する エコサークル活動

#### 資料①



2035年の渥美半島は、山や海の美味しいものが溢れるオーガニック半島になっていて、食や自然での遊びの達人や、エコサーキュラーが集まっています。食やエネルギーを循環させ、エコツーリズムで長期滞在できる、地域にやさしいオアシスを目指します。

「2035年 渥美半島 エコガーデンシティ構想」のイメージ図



店頭の「めぐるたまご」コーナー。容器もリユースし、お客様から返却され再利用するたびにシールで印を付けています



オアシスファームの鶏舎。800羽の「後藤もみじ」のメスと、餌の生ごみが載せられたローラーコンベア

## 資料②



渡会社長の夢を描いた「パイロテージュ・小松原」。映画『ビッグ・リトル・ファーム』のような観光農園を中心に、観光客や若者が集まる地域づくりを目指す



餌に群がる鶏たち。平飼いで伸び伸び育てられ、屋外にも出られる



鶏に豆腐を与えるのはオアシスファームの専属スタッフの塩澤美砂さん



おからと米糠を混ぜて攪拌した餌を与える



エコロジー経済を循環させる活動のことだ。エコサークル活動を渥美半島でやつていく。「これは面白い!」と思つた渡会社長は、経営理念を改定してエコサークルな社会を目指すことを明記し、「2035年渥美半島エコガーデンシティ構想」というビジョンを掲げた（資料①）。

そうした中、渡会社長は懇意にしてい小松原町の農家が大切に土づくりをしてきた農園が使われていないことを知る。「全部自分でやらせてください」と申し出で、2021年の春、6000坪の自社農園「オアシスファーム」をスタートさせた。レモン400本、イチジク40本、梅40本、オリーブ120本、他にもアボ

カド、山椒などを植えた。農薬や化学肥料を一切使用しない自然農法で育てることにした。渡会社長はそれまで農業は未経験だったが、全国各地で有機農業に取り組んでいる「師匠」を見つけて、それぞの品目の栽培方法を今も教わっている。

果樹の栽培と並行して、渥美フーズの全店の生ごみを堆肥化する取り組みを始めた。店で出る生ごみを堆肥化して畑にやる。そうして育った農作物を店で販売する。分かりやすいエコサークル活動だ。

**渡会社長**「そもそも始まりは、店舗から出る生ごみを燃やすのがもったいないと思ったからです。私は3つのモットーがある。1つは『なるべく火を使わない』。2つ目は『なるべく生き物を殺さない』。3つ目は『なるべく毒を出さない』」といふものです。店舗から出る生ごみは約90%が水分で、焼却炉に入れてもそれだけでは燃えないでの燃料をかけたり、プラスチックを混ぜたり、無理をして燃やしています。

それを燃やさずに有機物として堆肥化して、畑で土に返していくらしいなど考えました」

そうして、従来は産業廃棄物業者に引き渡していた全店から出る生ごみを、ビオアツミエビスリー豊橋の一角所に集めて、渡会社長自らそれをトラックに積み込み、オアシスファームの堆肥舎へ運ぶ

流れをつくった。専門書を何冊も読んで堆肥の作り方を学び、なるべくエネルギーとコストがかからない江戸時代から続く製法を採用した。

しかし、堆肥づくりを進めていく過程で渡会社長はある問題に直面する。夏になると生ごみに大量のウジが発生したのだ。どうしたもののか途方に暮れた渡会社長だったが、知人から鶏を飼うことを勧められる。鶏にとってウジは大好物。6羽から飼い始め、数十羽に増やした頃にはウジの問題は解決した。

同時に、鶏は卵を産む。渡会社長はそれを「めぐるたまご」と名付けて商品化し、店舗で販売することにした。鶏は現



産まれたての卵を集めて「めぐるたまご」として販売する



鶏と一緒に生ごみの中の桃を食べる渡会社長。桃は色変わりが早くカットフルーツにもできないので廃棄が多い。「農業をやり始めて人生で一番桃を食べている(笑)」



林は天然の牛舎。出入口の木のトンネルから短角牛が下りてきた

在800羽まで増えたが、1日に産む卵

の種類は「後藤もみじ」で、岐阜県各務原市にある後藤孵卵場でDNAが確保された純国産鶏だ。

## 『ピッグ・リトル・ファーム』を目指して農地を広げる

次に、渡辺社長が描く小松原エリアの未来のイメージ「plotage komatsubara（パイロットージュ・小松原）」を紹介する（資料②）。「パイロットージュ」とは「水先案内」という意味だ。渥美半島の南側にある豊橋市小松原町で、国道23号線と国道42号線から南側の小松原海岸と寺沢海岸へ広がるエリアに、畑・養鶏場に加え、豚と牛の牧場、さらに養蜂場・乗馬場、ファーマーズマーケット、農場レスローン、キャンプサイトなど、オーガニックな食と遊びの要素を詰め込んだ観光農園をつくる計画で、現在までに、レモ

場で、『ピック・リトル・ファーム』という農の暮らしのつくり方』(ジョン・チエスター／制作・監督・脚本・撮影監督)というデキュメンタリー映画になつていて、現在もアマゾンprime videoで観ることができる。渡会社長さんの映画を観て感動し、「アプリコット・ローン・ファーム」のよつた農場を渥美半島につくりたい」と誓えた。

当初は6000坪だったオアシスファームは、現在は3万6300坪まで広がつてしまふ。3年半で6倍に拡大した。そ

種類の果樹を1000本植えた。来年に向けてオレンジジュース用のミカン苗を800本注文した。ゆくゆくは果樹を1万本まで増やしたいと考えている。

おからは餌ではなく、スキンシップをするために与える。牛たちは牧場に生える草を食べて育つ

つていくしかない。渡会社長は小松原町の住民の皆さんにオアシスファームの構想を理解してもらい、本気度を伝えるために、今年の4月に小松原町に中古住宅を購入して奥さんと一緒に移住し、住民投票も移した。

で、回覧板にオアシスファームの取り組みを説明する書面を載せてもらつたり、「小松原みどりの会」という草刈りグループの皆さんのが遊休農地の開墾などを手伝つてくださつたりして、ありがたいです」

定期的に行われている地域の環境整備は、「住民の方と一堂に会して話すことができる」（渡会社長）ことで積極的に参加している。草刈り、鶏や牛への餌やり、生ごみの回収、作物の収穫と配達、そうした農作業に加えて渥美フーズの経営者としての仕事ももちろんある。日々のタスクは盛りだくさんだが、それに加えて農地の取得という難題にも取り組む。

気になつたので、一日どれくらい働い

気になつたので、一日どれくらい働いているのか聞いてみた。回答は、「薄明開始から薄明終了まで」。薄明開始？薄明終了？初めて聞く言葉だった。ネ

## SMの生ごみで鶏を育てる 「東三河モデル」

れでもまだまだ足らぬじやうで、渡会社長は農地のリストを作つて、地権者を探しては土地の貸借や購入について打診している。しかし、農地の手配はそれほど容易なものではない。まず地権者が誰で、ツト検索してみると、ピンポイントで調べられるサイトがあった。この原稿を書いている11月11日、小松原町の「(市民) 薄明開始」は5時53分、「(市民) 薄明終了」は17時14分。薄明開始には必ず鶏が

渡会社長にオアシスファームを案内してもらつた。先述の通り、12ヘクタールの土地があり、平飼いの鶏舎、短角牛の放牧場、レモン畑、イチジク畑などを車で移動して見学した。

鶏舎では、ちよつと朝の餌やりを行つていた。今年入社したオアシスファームの専属スタッフの塩澤美砂さんと渡会社長が、800羽の鶏に手作業で餌を与えていく。餌の中身は、渥美フーズの店舗から1日2回の頻度で回収している野菜くずなどの生ごみに加え、取引先の豆腐店や製麺所から食品残渣をもらつていて。これまで豆腐店で作り過ぎてしまつた在庫はパックを破つて分別し、産業廃棄物として捨てていた。それをパックのままもりい、鶏舎で開封して鶏たちに食べさせている。豆腐店としても廃棄費用と手間の削減になる。豆腐や厚揚げは渥美フーズで売られている商品と同じもので国産大豆を使用し、圧搾油で揚げたこだわりの逸品だ。ぜいたくな餌を鶏たちはあつとしゅ間に平らげる。

他にも、おからと米糠を混ぜたものを与えている。渡会社長によれば、おからは小さな豆腐店でも1日に1トンほど出

答は、一薄明  
薄明開始？

あつという間に平らげられる。  
他にも、おからと米糠を混ぜたものを  
与えている。渡会社長によれば、おから  
は小さな豆腐店でも一日に一トンほどの用

域の環境整備として話すこと渡会社長)といる。草刈り、の回収、作物作業に加えての仕事ももちろん盛りだくさん取得という難いれくらし働いくすなどの生ごみに加え、取引先の豆腐店や製麺所から食品残渣をもらっている。これまで豆腐店で作り過ぎてしまった在庫はパックを破つて分別し、産業廃棄物として捨てていた。それをパックのままもらい、鶏舎で開封して鶏たちに食べさせている。豆腐店としても廃棄費用と手間の削減になる。豆腐や厚揚げは渥美フーズで売られている商品と同じもので、国産大豆を使用し、圧搾油で揚げたごだわりの逸品だ。ぜいたくな餌を鶏たちはあつという間に平らげる。

答は、「薄明  
薄明開始?  
葉たつた。ネ  
れくらい働い  
あつという間に平らげる。  
他にも、おかうと米糠を混ぜたものを  
与えている。渡会社長によれば、おかう  
は小さな豆腐店でも1日につ1トンほど出



レモン畑で飼っているオスの鶏にも油揚げと生ごみを与える

草取りや虫取りをしなくとも鶏が食べてくれる

200羽のオスを養鶏用ハウスで飼育する。出入口は自動開閉式で、日の出に合わせて朝30分に開き、18時30分に閉まる

## 未来に実りをもたらす オーガニックの果樹畑

さうにレモン畑、イチジク畑、今年の春に「かんきつ中間母本農6号」の苗木を254本植樹したミカン畑を案内してもらつた。

レモン畑には400本のレモンの木があり、今年で3年目。4年目を迎える来年から収穫を見込む。渡会社長の師匠の有機レモン農家は、1本の木から100kgを収穫するそうだが、渡会社長は「私は50kgでも収穫できれば」と考えている。

る産業廃棄物。店舗に豆腐を納品するとさきに、おからも一緒に持ってきてもらつている。米糠は地域の農家が持つて来てくれるたり、あつみ食堂で精米して出るものを使つたりしている。ちなみに、おからに米糠を混ぜているのはおからだけだと味がないので鶏たちの食が進まないそで、甘味のある米糠を混ぜることで味付けしている。近隣の農家から出る割れたミニトマトや大きくなり過ぎた野菜なども与えている。

**渡会社長** 「餌は何も買つていません。全てごみでまかっています。一般的に畜産のコストは餌代が6割だといわれていますが、それがゼロです。むしろ、店舗で廃棄する生ごみの量が半分になつたので、産業廃棄物の回収頻度も半分になり、廃棄にかかる費用が毎月40万円ほど減りました。

鶏もいろんな餌の中から好きな物を好きだけバランスよく食べられるので、腸内環境が良くなり、ふんが臭いません。

くれたり、あつみ食堂で精米して出るものを使つたりしている。ちなみに、おからに米糠を混ぜているのはおからだけだと味がないので鶏たちの食が進まないそで、甘味のある米糠を混ぜることで味付けしている。近隣の農家から出る割れたミニトマトや大きくなり過ぎた野菜なども与えている。

鶏舎に入らせてもらつたが、確かに嫌な臭いが全くしない。鶏舎から外に出られる窓や、自由に出入りして卵を産める産卵箱が用意されている。飼育環境に恵まれ、うれしそうに餌をついばむ鶏たち。オアシスファームのエササークルが生み出す「めぐるたまご」は渥美フーズの定番商品になった。

渡会社長は、オアシスファームで確立

した生ごみの堆肥化、養鶏、卵の販売という一連の取り組みを、「東三河モテル」として他の地域のSMでも実施してもらいたいと考えている。すでに近隣のSMとは提携が始まり、生ごみを引き受けたり、堆肥に混ぜるおがくずをもらつたりしている。鶏を30羽飼い始めたSMもあらうそだ。

**渡会社長** 「危険なぐらい夏が暑くなつてしまつて、環境のことを考へない人はいません」と思っています。『できる人が、できる

トウモロコシなどの配合飼料ばかり食べているとふんが臭くなります」

鶏舎に入らせてもらつたが、確かに嫌な臭いが全くしない。鶏舎から外に出られる窓や、自由に出入りして卵を産める産卵箱が用意されている。飼育環境に恵まれ、うれしそうに餌をついばむ鶏たち。オアシスファームのエササークルが生み出す「めぐるたまご」は渥美フーズの定番商品になった。

ことを、できるだけ』というのも私のモットーです。地域のSMができるることをしたいと思つています」

見学は大歓迎だそなので、興味のある企業があれば、ぜひオアシスファームを訪れてみてほしい。

牧場の奥には林あり、天然の牛舎になつていて。渡会社長が牧場に到着すると、一頭ずつゆっくりと林から下りてきた。渡会社長は「おやつ」としておかかを与えた。餌としてではなくスキンシップのためだそうだ。牛に飼料は与えていない。

渡会社長「牛を育てるのに飼料代が高くて大変だといいますが、牛は本来草を食べて育ちます。この牛たちは遊休農地に生えている草だけを食べて育っています。1日に30~40kgの草を食べて、600kgと650gぐらい体重が増えます」

渡会社長の話を聞いて、「肉牛を育てるには飼料が必要」と当然のように認識している自分に気が付く。しかしそうではない。牛は草を食べて育つ。本来は「グラスフェッド」が自然なのだ。

この第1牧場に加えて、来年の春までに第2牧場、第3牧場を整備して、子牛と馬を入れる。いずれ豚も飼う計画だ。

## 遊休農地の草だけで育つ グラスフェッド短角牛

次に見せてもらつたのが、短角牛を放牧している第1牧場だ。3ヘクタールの遊休農地を確保し、今年4月から肉用牛として日本短角種3頭を飼い始めた。和

牛には黒毛和牛、褐毛(あかげ)和牛、

短角牛、無角牛の4種類があり、短角牛のシェアはそのうち0・5%未満といわれる。脂肪分が少なく、うま味成分のグルタミン酸やイノシン酸を豊富に含む良

質の赤身肉が特徴だ。北海道の北十勝フ

ーム有限公司から、昨年の6月に生ま

れた素牛(飼養される前の生後6~12カ月の子牛)を購入した。

牧場の奥には林あり、天然の牛舎になつていて。渡会社長が牧場に到着すると、一頭ずつゆっくりと林から下りてきた。渡会社長は「おやつ」としておかかを与えた。餌としてではなくスキンシップのためだそうだ。牛に飼料は与えていない。

渡会社長「牛を育てるのに飼料代が高くて大変だといいますが、牛は本来草を食べて育ちます。この牛たちは遊休農地に生えている草だけを食べて育っています。1日に30~40kgの草を食べて、600kgと650gぐらい体重が増えます」

渡会社長の話を聞いて、「肉牛を育てるには飼料が必要」と当然のように認識している自分に気が付く。しかしそうではない。牛は草を食べて育つ。本来は「グラスフェッド」が自然なのだ。

この第1牧場に加えて、来年の春までに第2牧場、第3牧場を整備して、子牛と馬を入れる。いずれ豚も飼う計画だ。

**渡会社長** 「採卵用の鶏のオスは、生まれた瞬間に雌雄分別され、シユレッダー

1虫たちは最も熟れているイチジクを集中して食べる  
2イチジク畑には蓬莱柿という品種の樹が40本植えられている  
3はさみを持って木の間に入り、完熟しているイチジクを探して一つ一つ収穫する



それでも年間20トンになる。そのまま売るのはもちろん、レモンケーキやレモネードなどの原料、さらには来年からクラフトビールの製造を始めるのでレモンビールも作る。

レモン畑で驚いたのは、ここにも鶏がたくさんいたことだ。最初に見た鶏舎と違って、養鶏用のハウスで飼っている。この鶏たちは「後藤もみじ」のオスで、7月に60日齢の雛を200羽入れて、取材の前日に56羽を肉鶏として出荷した。なぜレモン畑でオスの鶏を飼っているのだろうか。

それでも年間20トンになる。そのまま売るのはもちろん、レモンケーキやレモネードなどの原料、さらには来年からクラフトビールの製造を始めるのでレモンビ

の樹を40本栽培している。イチジクの主な品種には「棚井ドーフイン」と「蓬莱柿」の2種類があり、市場流通は量産品種の棚井ドーフインが9割以上といわれる。棚井ドーフインは果実が大きくさつぱりとした甘みで、蓬莱柿は通称「白イチジク」とも呼ばれ小ぶりで甘みが強いのが特徴だ。イチジクは成長が早く、収穫のタイミングが難しい。半日のずれで甘さが全然違つてくる。日持ちしないの

で、収穫後なるべくすぐに店舗に持つておけるタイミングで収穫している。まだ1店舗分の量しか獲れないが、来年は倍になるそうだ。生食に加え、スイーツの

オースの雛が殺されないよう引き取つて伸び伸びと育て、畑の草取りや虫取りをしてもらいつ。大きくなつたら肉鶏として出荷する。命をいただくことに変わりはないが、ただ殺すのと、大切に育てた上で食に供するのとでは大きく異なる。一つ一つに自然な理由があることに納得する。オリーブ畑にも同じ養鶏用ハウスを建てる計画だ。

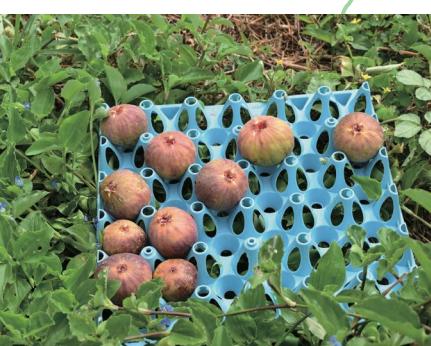
にかけられて殺されてしまします。アーニマルウェルフェア（動物福祉）のために、ゆくゆくはメスもオスも同数の雛を飼うようにしてみたいと思っています。

ここにいる鶏たちは、レモン畑の草取り係として活躍しています。今年は1回も草取りをしていません。夏は暑くて日差しがきついので、レモンの木の日陰にして、ちょうど株元に生える草をきれいに食べててくれます。虫も食べててくれるで、虫取りもしなくていい

オスの雛が殺されないよう引き取つて伸び伸びと育て、畑の草取りや虫取りをしてもらいつ。大きくなつたら肉鶏として出荷する。命をいただくことに変わりはないが、ただ殺すのと、大切に育てた上で食に供するのとでは大きく異なる。一つ一つに自然な理由があることに納得する。オリーブ畑にも同じ養鶏用ハウスを建てる計画だ。

イチジク畑では、「蓬莱柿」という品種の樹を40本栽培している。イチジクの主な品種には「棚井ドーフイン」と「蓬莱柿」の2種類があり、市場流通は量産品種の棚井ドーフインが9割以上といわれる。棚井ドーフインは果実が大きくさつぱりとした甘みで、蓬莱柿は通称「白イチジク」とも呼ばれ小ぶりで甘みが強いのが特徴だ。イチジクは成長が早く、収穫のタイミングが難しい。半日のずれで甘さが全然違つてくる。日持ちしないので、収穫後なるべくすぐに店舗に持つておけるタイミングで収穫している。まだ1店舗分の量しか獲れないが、来年は倍になるそうだ。生食に加え、スイーツの

原料にする。



**渡会社長** 「昨日は夕方にお店に持つてたら、お客様が待つておられて、5パック買つていかれました。

農薬を使つてないので顔（形）は悪いです。ぜいたくな見た目や収量を追いかけて、お客様が待つておられて、5パック買つていかれました。

農薬を使つてないので顔（形）は悪いです。ぜいたくな見た目や収量を追いかけて、お客様が待つておられて、5パック買つていかれました。

最後にミニカン畑を見せてもらつた。ここには「かんきつ中間母本農6号」という品種を今年の春に254本植えた。糖度と酸味が高く、皮が厚いので生食には向かない品種だが、加工して「渥美半島オーガニックオレンジジュース」として売り出す構想だ。1ヘクタールの広さがあり、来年さらに800本、再来年も8



もぎたてのイチジクをいただいてひと休み。  
写真左がわかめアニキ

今年の春に「かんきつ中間母本農6号」を254本植えたミニカン畑

00本程度を植える予定。木が大きくな  
るまでに4~5年はかかるのでリリース  
はそれ以降になる。飲める日が来るのが  
楽しみだ。

## 経営方針は「低投入、内部循環、 自然共生」

渥美半島エコガーデンシティ構想の実  
現に向けて、渡会社長がオアシスファーム  
と並行して進めている大きなプロジェクト  
がある。田原市福江町の「旧ショッ  
ピングセンター レイ」をリニューアル  
した新施設「あつみの市 レイ」の建設  
である。株式会社あつみ編集舎といつ街  
づくり会社をつくり、地域のさまざまな  
関係者と連携して施設の設計・デザインや  
テナント誘致を進めている。近くにある  
フレードオアシスあつみ福江店を移転する  
ほか、あつみ食堂、パン工房あつみなど  
渥美フーズの4店舗も入居する。ビル  
来年2月のオープンに向けて工事が進む  
「あつみの市 レイ」



オアシスファームの鶏舎の世話をする  
小石さん



取材に同行してくださった農家の生田久さんは89歳。友人として無償で手伝ってくれて  
いる



毎週火曜日と金曜日には、社員が交代でオアシスファームで農業体験をする「あつみ環境塾」を開催。渡会社長と一緒にエコサークル活動への理解を深めている

渡会社長が常に立ち返る指針となる言葉  
がある。「低投入、内部循環、自然共生」。  
なるべく設備投資やコストをかけず、生  
みなど内部にある資源を循環させ、鶏  
や虫などの生き物をなるべく殺さず共に  
生きる。自然の力を借りることでそれを  
実現し、子どもたちの未来に少しでも良  
い自然環境を残したい。今年の夏は異常  
な炎暑だった。渡会社長は危機感を募り  
ます。

もうやっていますが、暑さで蜂が死んでし  
まいなかなか群れを増やせません。この  
暑さで、動物や虫たちもすごく苦労して  
いることをますます感じました。社内で  
も、これはもうかなりの危機だという話  
をしています。

「子どもや孫たちに本当に申し訳ない」  
といふ言葉にはつとさせられる。自分の  
利益ではなく、未来の子どもたちの利益  
を考える。そんな企業経営がこれから  
日本には求められているのではないか。  
渡会社長と渥美フーズがつくっていく渥  
美半島の未来に、ますます注目したい。

醸造所も新設する。多目的イベント広場、  
ゲストハウスも設置して、渥美半島を満  
喫するための拠点にしたいと渡会社長は  
考えている。来年2月のオープンに向けて  
着々と工事が進んでいる。

**渡会社長** 「こんな暑い地球になってしま  
つて、子どもや孫たちに本当に申し訳な  
いと思います。夏は暑くて、外でなんか  
遊べませんよね。これからずっとこうだ  
と思います。今年の夏、一番かわいがっ  
ていた鶏が熱中症になって私の腕の中で  
亡くなり、ショックを受けました。養蜂

をして広大な農地があります。どれだけ  
人口が減つても、豊かで幸せな半島はつ  
くれると思っています。食や遊びの達人  
が世界中から集まつてくるような、渥美  
半島がそんな豊かなオーガニック半島に  
なれば、それが渥美フーズの利益にもつ  
ながると思います」