

【ワタミオーガニックランド（岩手県陸前高田市）概要】

- 所在地：陸前高田市竹駒町相川158-5
- 創立：2019年10月
- 代表取締役：小出 浩平
- 事業内容・農業テーマパーク開発／運営

〔経歴〕

1989年 戸田建設入社(技術士・一級建築士)
2003年 NPOサステイナブルコミュニティ研究所設立
2006年 ミスミ入社(神戸工場村建設)
2009年 ワタミ入社(再エネ開発,林業等)
2014年 ワタミエナジー社長
2019年 オーガニックランド社長

〔スケジュール〕

2019年10月 設立

2021年 4月 モデルエリアオープン (**スマートテロワールを目指して**)

2022年 3月 ソーラーシェアリングスタート予定

〔特徴〕

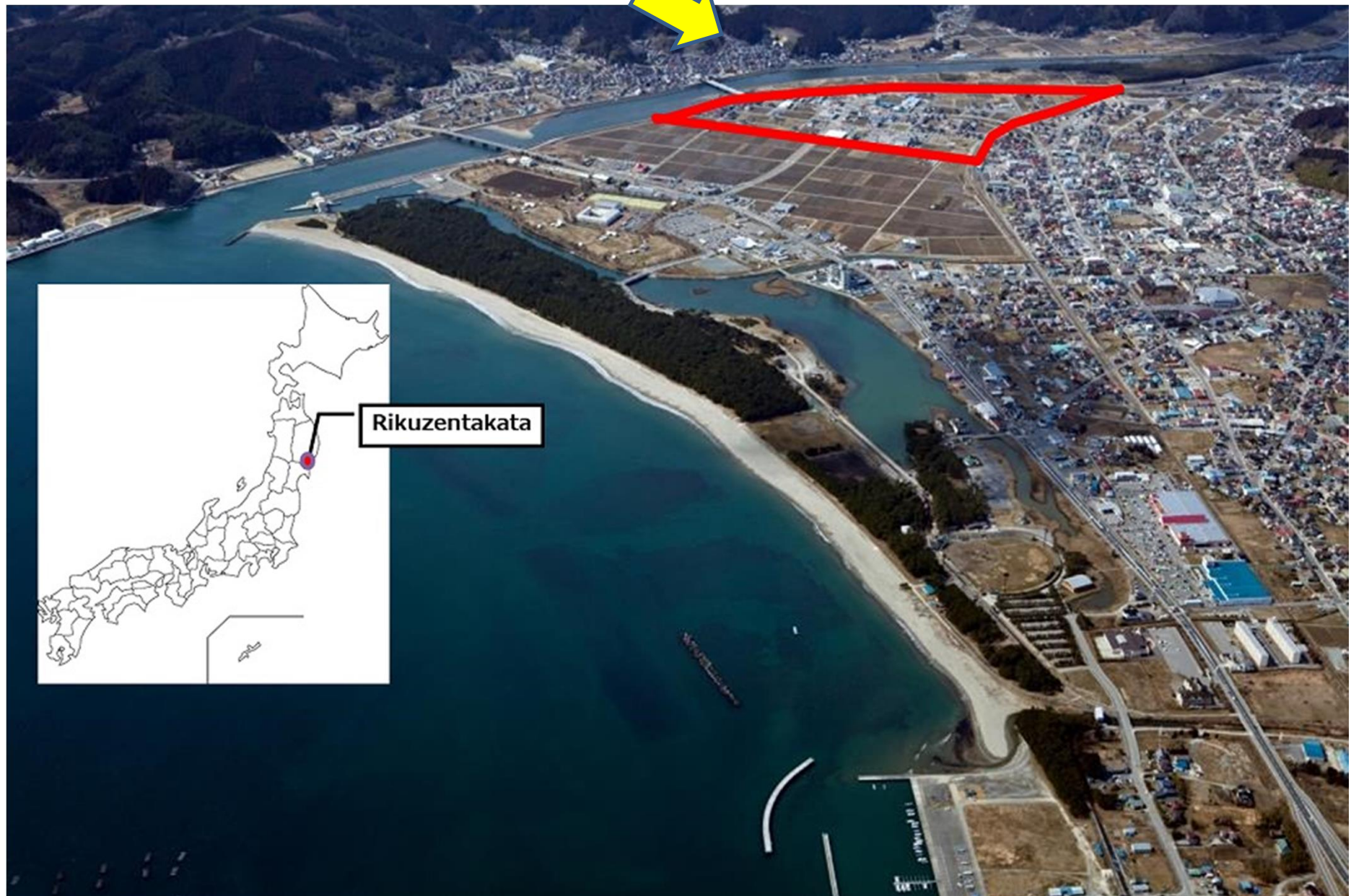
- ワタミグループの100%子会社
- 命、オーガニック、資源循環がテーマ
- 農業・植樹など、様々な学びと体験の場を提供

〔現状の悩み・課題〕

- 土づくりからスタートのため投資負担増
- 安定収益の確保
- 理想（オーガニック）と現実（経済性）のギャップ**
- 地域内連携が不十分



震災前



震災直後(11/3/2011)



© 国際航業株式会社

計画地（約23ヘクタール）



全景（2021年9月）

モデルエリアからスタートし、順次投資していく予定です



事業概要

1) 事業上の位置付け

- ①ワタミグループが理想とする、6次産業モデルを具現化させたいと考えています
- ②日本初のオーガニック（有機・循環型社会＝命）のテーマパークを目指します
- ③東日本大震災で被害が大きかった岩手県、陸前高田市の活性化に寄与したいと考えています

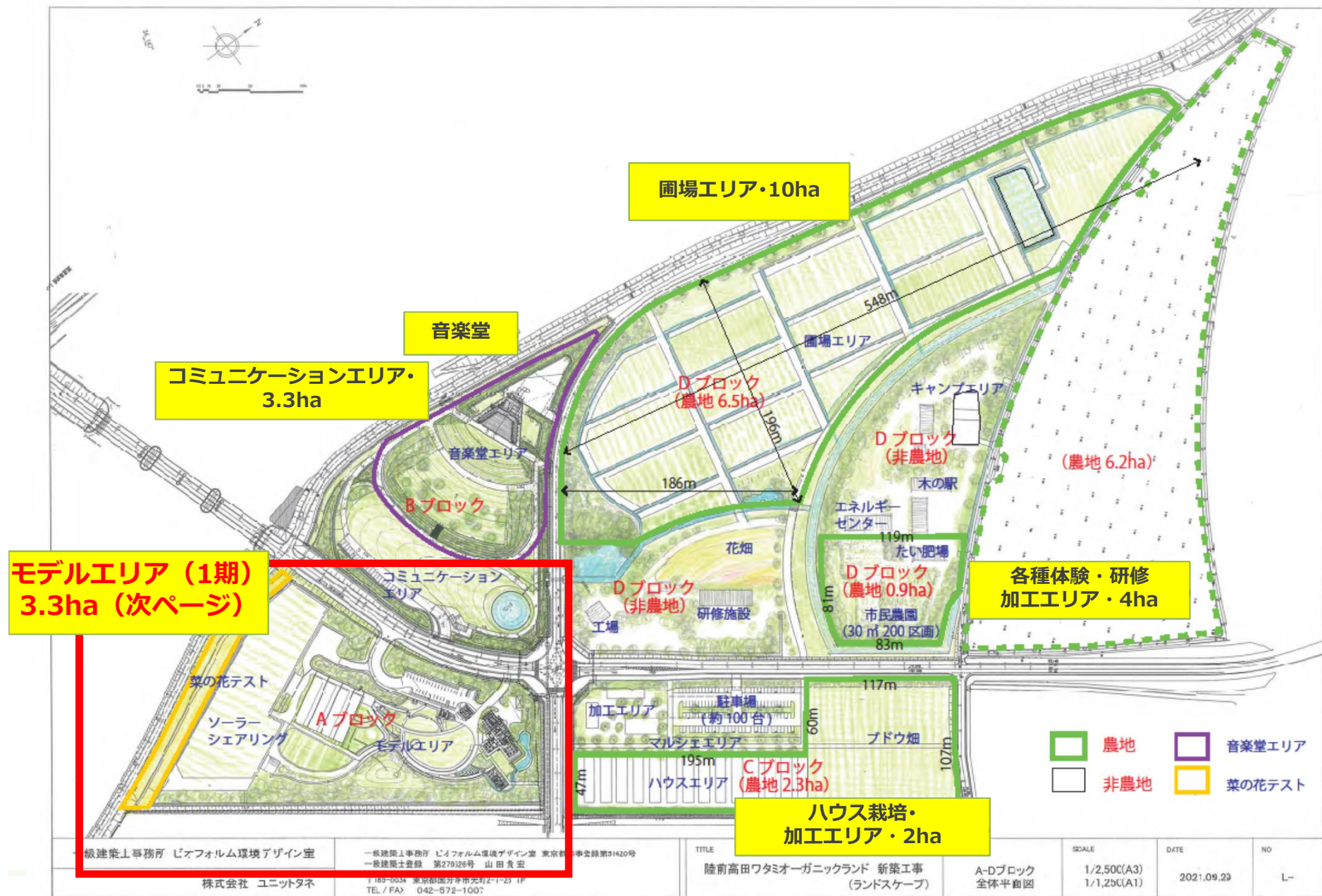
2) オーガニックランドの役割分担

- ・農業用表土まで陸前高田市に準備して頂いております（約23～24ha）
- ・農地・加工・レストラン等の施設はワタミが投資します

3) 長期事業計画概要

- ①2021年4月29日 BBQ+カフェ+農場（ワイン・ブドウ畑等）オープン
3月12日 **東京農業大学様と包括連携協定締結**
- ②**2022年4月** ブドウ畑にソーラーシェアリング（直接消費）設置予定
- ③**2022～23年** 野外音楽堂（隈研吾先生設計）などアートパークエリア・一部オープン予定、
ハウスエリア整備スタート
- ④2025年初 ワイン初出荷を計画しています
- ⑤2025年度以降、土づくり・水・エネルギーセンターによる循環を具現化させていきます
- ⑥将来**「修学旅行の聖地」「ここに来れば有機農業が学べる」**という場にしたいと思います

全体完成イメージ（約10年後）



2021年春、モデルエリアオープン

・この地で、下記の施設を建設し、農園、バーベキュー、カフェ、体験学習からスタートします



造園(ブドウ)



キッチン(無償貸与)
トレーラーハウス(譲渡)



インフォメーション棟・トイレ棟

ハウス3棟・BBQ棟

造園(芝生)

高[↑]食材へのこだわり 地産地消の推進

- ①牛肉⇒岩手県の内陸に位置するキロサ牧場という広大な場所で、
エサにこだわり（玄米・米糠・デント）循環型肥育で育った
キロサ牧場のワタミ黒牛（黒毛和種×ホルスタイン）
厳選した国産交雑種の肩ロース肉を使用。肉のうまみが濃い。
- ②豚肉⇒バラ肉・切り落とし肉は、すべて岩手県産を使用。
- ③鶏肉⇒アマタケ様の厳選された鶏肉を使用。
- ④野菜⇒自家栽培の採れたて新鮮な野菜を使ったサラダ、
地元の農家さんから仕入れた新鮮な野菜、自家製オリジナルの
ベジドレッシング（トマト・人参）が自慢です。
- ⑤太麺⇒オリジナルの太麺です。焼きそばに最高に合うこと間違いなし。
- ⑥オリジナル焼肉のタレ⇒地元八木澤商店の醤油と味噌に
地元米崎リンゴを配合した秘伝のたれです。

地元食材を活用したBBQ、ハンバーガー提供中



Iwate beef

牛肉

Iwate pork

豚肉

Iwate chicken

鶏肉

県内キロサ牧場の広大な土地で、こだわったエサ（玄米・米糠など）の循環型肥育で育った岩手めんこい黒牛の肩ロース肉。肉のうまみが濃い！



脂身がとっても美味しい！バラ肉・切り落とし肉は、すべてこれらも岩手県産。



地元の南部どりは、フランスの赤鶏×国産の白鶏の掛け合わせ。ひな鳥は環境と飼料にこだわって、健やかに育っています。



カフェ事業

キロサ牧場 **ワタミ黒牛**、**岩手県産の豚肉**を使い、**新鮮野菜**と岩手県のパン屋さんで焼き上げた特注のバンズでサンドした、**オリジナル焼肉バーガー**を販売しています。
キッチンカーでは、**地元の小麦**で作ったクレープ、**グラスフェットミルク**で作ったソフトクリームを販売しています



ゼロからワインをつくる会

スマートテロワール、サステイナブルコミュニティをゼロから創っています！

- 2021年春 マスカットベリーA（500本）を皆さんで植樹
- 2025年春 初出荷予定
- それまで、ゼロからワインをつくるプロセスを体験頂きます
- 2022年春 2000本の植樹にも参加できます

是非、皆さん！力を貸してください！



申し込み Email

info-rt-organic@watami.net

k_koide@watami.net