

株式会社 アローズファーム ARROWS FARM



株式会社アローズファームが目指すもの。それは、「美味しいトマト」で「農業の未来」と「喜びあふれる社会」を創造すること。交野市で農業を開始後、失敗の連続と自然災害を受け、試行錯誤した結果、アグリテック（農業+テクノロジー）を取り入れ、「美味しいトマト」をプラン化し、都市から30分と便利な交野市を中心とする地域に農業を展開している。こうして、地域の魅力を創出し活性化を図り、農業も人々も元気になってもらいたいと言う想いで手掛けている。

交野にかっこいい農家さんがいた！

社名の「アローズファーム」の由来は代表の大矢さんの「矢」をとり「ARROW」と名付けられた。代表の大山さんが31歳、取締役の角谷さんが30歳、今回メインで取材させていただいた農業エンタメ事業部の大山さんが26歳と、若い方たちが経営する農園ということもアローズファームの魅力。一見、絶対に農業従事者には見えない（ファッション・クリエイティブ系の方かと思いました）大山さんが、いざ取材をさせていただくと、人々への感謝、熱い農業への情熱やこれからの展望を伺うことができた。「交野の農家」と言えばアローズは元気だね！と言ってもらえるようになることが目標、とおっしゃっていた。



「トマト」農家

ハウス毎、またハウス内のエリア毎に、育てる作物に適した土を作るため、土壌成分を数値化して診断を行っている。そんな環境で大切に育てられるのは、昔なつかしい自然の酸味と濃い旨味が特徴の「大玉トマト」や、フルーツのように甘いミディ・ミニサイズのトマト類など、種類が豊富である。7年前に専業農家として立ち上げた時から受け入れてくださった地域の方々に対する感謝と責任の思いで、それぞれの世代層の好みに合わせた作物づくりを行っている。旬の時期になったら、農園入口に「トマト直売」の旗を掲げて、直売の準備を始める。その旗を見て例年たくさんの人々が購入に訪れるそう。直売の醍醐味は何といっても、とれたての新鮮さ、一番美味しい状態を購入できるところだ。お客様の「美味しかった」「今年も待っていた」の声を聞ける瞬間が、一番うれしい瞬間とのこと。



いちご栽培

アローズファームではトマト以外に、いちごの栽培も行う。その理由は販売目的でなく、交野市でかつて有名だったいちご狩りを復活させて、地域を盛り上げるため。2020年より始めたいちご狩りもう2年目を迎える。取材に伺った2021年12月にも順調に発育していたいちごがそろそろ収穫できる時期に入ったようで、2022年は拡大して開催予定だ。「恋みのり」「章姫（あきひめ）」「紅ほっぺ」の3種食べ比べも大変魅力的。



農業エンタメ事業

大山さんが担当している農業エンタメ事業部は、農業に関わりの無い幅広い層の方々に、土と触れ合い植物を栽培する面白さを知っていただくためのイベントや企画を運営している。2021年には、農業体験ができる「おそとファーム寝屋川公園」をオープン。区画別で好きな作物を育てることができ、種や苗、農業グッズはバックアップ企業のサポートがあるため、農業に興味のある一般人にはとても嬉しい取り組みである。また、地元の幼稚園生たちを対象とした収穫体験など、食育の活動も行っている。



取材を終えて

農業は大自然が相手。美味しい野菜を作るために日々行う栽培管理や、害虫・病気のケアだけでなく、近年目立つゲリラ豪雨にも悩まされ、大型台風では数千万円のハウスや農業設備が一夜にして破壊された。若いメンバーの心がくじけそうになることもあるが、日々試行錯誤を続けながら、応援してくださる顧客の皆様、協力企業、農業仲間の皆で支えあい、農業も人も地域も元気になって地域の好循環を生む目標のため、日々挑戦している。「良い作物を育て、新しい人材を育て、そして自分を、会社を育てる。」料理人を目指す私たちもその想いに共感し、これからのアローズファームに注目していきたい！



アローズファームさんで収穫された野菜ピックアップ！

いちご

採れたては果汁が豊富。酸味が少なく甘味をしっかりと感じられ、香りの良いいちご。



イチゴのスムージー

年中いつでも美味しく健康に

材料(2人前)	分量	作り方
イチゴ(紅ほっぺ)	100g	1. 全ての材料をミキサーに入れて、ドロップするまで攪拌するだけ。
牛乳	200g	
ヨーグルト	100g	
はちみつ	大さじ1	
ミント葉	2枚	



トマト

今回は甘味の強いミディ・ミニサイズのトマトシリーズをピックアップしました！

キャロルパッション

味が濃厚。酸味と甘みのバランスが良い、「美味しいトマト」の小粒凝縮版。



イエローミミ

小粒で黄色い見た目からは想像がつかないほど甘くジュシー。



フルティカ

今回のピックアップでは唯一のミディサイズ。「フルティカ」という名の通り、フルーティで果肉感がしっかりあり、芳醇。



アローズファームの おすすめ！ オレンジ千果

ミニシリーズの一番人気！強い甘味とハリのある食感のものはフルーツ。



イエローカルパッチョ

最高の贅沢。
トマト本来の味をいただく簡単カルパッチョ

材料(2人前)	分量	作り方
イエローミミ	8個	1. イエローミミを輪切りにする。 2. ①に塩を振り、少し置く。その後お皿にきれいに並べる。 3. ソースの材料を混ぜ合わせて、②のトマトにかけて完成。
塩	適量	
【ソース】		
醤油	適量	
EVオリーブオイル	適量	

材料(2人前)	分量
鶏もも肉	1枚
オレンジ千果	4個
キャロルパッション	4個
パセリ	4枝
そうめん	一束
水	100cc
オリーブオイル	適量
塩	適量



蒸し鶏のイタリア風冷やしSOMEN

子供にも人気のアローズトマトを可愛くシンプルに頂く一品に

材料(2人前)	分量	作り方
鶏もも肉	1枚	1. フライパンに水100cc、塩適量入れ湯気が出るまで温める。鶏もも肉を入れ、蓋をして弱火で10分煮る。その後ひっくり返して火を止め、もう10分置いておく。 2. ①を作る間にミニトマトを半分に切っておく。 3. そうめんを湯で茹で、冷水で冷やす。 4. 蒸した鶏もも肉を取り出して粗熱をとる。フライパンに残っている汁を中火で煮詰め、ボウルに移しオリーブオイルを適量入れ泡立て器で混ぜて乳化させる。 5. 乳化したソースにそうめんを入れ馴染ませる。お皿に盛りトマトとパセリを飾って完成。
オレンジ千果	4個	
キャロルパッション	4個	
パセリ	4枝	
そうめん	一束	
水	100cc	
オリーブオイル	適量	
塩	適量	
醤油	適量	
EVオリーブオイル	適量	

材料(2人前)	分量
キャロルパッション	5個
玉ねぎ	100g
醤油	大さじ1.5
白胡椒	適量
パセリ	適量



トマトつけだれ

いろんな食材にかけて美味しく食べられる
トマトつけだれ

材料(2人前)	分量	作り方
キャロルパッション	5個	1. 玉ねぎをすりおろす。パセリも細かく刻んでおく。 2. キャロルパッションを粗みじん切りにして、①と合わせる。 3. 醤油を加えて良く混ぜ合わせる。好みで胡椒を加えて完成。
玉ねぎ	100g	
醤油	大さじ1.5	
白胡椒	適量	
パセリ	適量	

材料(2人前)	分量
キャロルパッション	5個
玉ねぎ	100g
醤油	大さじ1.5
白胡椒	適量
パセリ	適量



サンタいちご

イチゴをサンタ風にデザインし
クリスマスを家族で楽しむ

材料(2人前)	分量	作り方
イチゴ	3コ	1. 生クリームを8分まで泡立てる。 2. イチゴのヘタを取り横半分に切る。 3. 生クリームをイチゴに挟む。「顔の部分」は好みで量を調整。 4. 生クリームをつまようじ等で少しイチゴの先に乗せて帽子の房をつくる。顔の目の位置に黒ゴマを付けて、軽く粉糖をまぶしたら完成！！
生クリーム	100g	
黒ゴマ	6粒	
粉糖	適量	
グラニュー糖	15g	

材料(2人前)	分量
イチゴ	3コ
生クリーム	100g
黒ゴマ	6粒
粉糖	適量
グラニュー糖	15g



イチゴとトマトのカプレーゼ

冬の女子会や軽めのランチに

材料(2人前)	分量	作り方
イエローミミ	2個	1. 紅ほっぺを半分に切る。イエローミミとモッツアレラチーズを同じ幅にスライスする。 2. 下から、紅ほっぺ(バジル)の葉→イエローミミ→紅ほっぺの順にサンドし、ピックで止める。 3. 2をお皿に並べて、EVオリーブオイル、パルマミコ酢、ブラックペッパーをトッピングする。 ※この時、いちごが完全に溶けてしまわない方が、見た目が可愛らしく仕上がります。 5. 十分冷えて寒天が固まったら完成。1口大に切って盛り付ける。
モッツアレラチーズ	2個	
バジルの葉	2枚	
ブラックペッパー	適量	
パルマミコ酢	適量	

材料(2人前)	分量
イエローミミ	2個
モッツアレラチーズ	2個
バジルの葉	2枚
ブラックペッパー	適量
パルマミコ酢	適量



いちごみるく寒天

素材の味を楽しむシンプルな寒天デザート
お子様にも安心な可愛いメニュー

材料(2人前)	分量	作り方
牛乳	125g	1. 牛乳と寒天を鍋に入れて火をつけ、温める。 2. ①が沸騰してきたら3分ほど混ぜながら寒天を溶かす。 3. 寒天が解けたら火を止め、分量の砂糖を加えて混ぜる。 4. 砂糖(クッキー等なんでもOK)を水で薄らしおき、③を混ぜながら入れる。しばらく置いて熱が取れたら、いちごを入れて冷蔵庫で冷やし固める。 ※この時、いちごが完全に溶けてしまわない方が、見た目が可愛らしく仕上がります。 5. 十分冷えて寒天が固まったら完成。1口大に切って盛り付ける。
砂糖	10g	
粉寒天	1g	
紅ほっぺ	4粒	

材料(2人前)	分量
牛乳	125g
砂糖	10g
粉寒天	1g
紅ほっぺ	4粒



鬼塚 美羽 ホテル&レストランリゾート科
私の夢：食べに来て下さった皆様に感動と笑顔を与えられる料理を作ること。そして自分自身を大切に、表現する事を忘れないことを目標に就職先でも頑張ります。

EWALDO ホテル&リゾート科
僕の夢：自分が作った料理で人を笑顔にすることができれば嬉しいです。食材をきちんと学び、料理にもっと詳しくなることを目指したいと思います。

岸本 琉希 調理師科
僕の夢：夢への第一歩としてその先へ。料理人への道を歩き始め、様々な人と出会い、成長していきたいと思います。

斎木 わかな 調理師科
私の夢：自分で洋服を作り、自分でブランドを立ち上げたい。就職先でアパレルに関する知識や基礎を学びます。

中嶋 大河 ホテル&レストランリゾート科
僕の夢：五感で楽しめる食事を提供すること。そしてお客様、料理側共にアツアツする料理作りをしたいです。

伊藤 隆大 調理師科
僕の夢：一流の技術を身に付けて、将来は自分のお店を持つ！これから先、何回も壁にぶち当たると思うけど、諦めず、めげずに頑張る。

馮 煒旭 ホテル&レストランリゾート科
僕の夢：海外の海が綺麗な所でおしゃれなカフェを開き、自分が作った料理を提供したいです。