



# SWEET INNOVATION

Oishii Farm CEO

## 古賀大貴

### 高品質な日本の「oishii」を世界に届ける

1パック9.99ドルの日本の高級イチゴが、米国市場で人気を集めている。Oishii FarmのCEO古賀大貴氏は、米国で野菜や果物を食べた際、日本のものの品質の良さをあらためて実感し、ニューヨークで植物工場を立ち上げた。日本アルプスのイチゴの種を気候等の条件が全く異なるニューヨークで育てるには、栽培環境をコントロールする必要がある。同社では、ハチにイチゴの授粉を促したり、AIロボットに熟れたイチゴを検知・自動収穫させたりと、効率的に生産している。さらに同社のイチゴは、都会の工場で育てているため輸送の過程で傷むこともなく、従来のイチゴよりも栄養価が高いという。



インタビュアー

ジュリア・チャタリー

CNNのアンカー兼特派員。経済番組「ファースト・ムーブ」のアンカーとして、ダボス会議やG7会場からのレポート、名だたる企業のCEOへのインタビューなどを行う。ロンドン・スクール・オブ・エコノミクスを首席で卒業後、モルガン・スタンレーに入社。その後、2012年にCNBCインターナショナルに、2017年にブルームバーグに入局。翌年CNNに入局。

ゲスト

古賀大貴

1986年、東京都生まれ。幼少期を欧米で過ごし、2009年に慶應義塾大学経済学部を卒業。その後、コンサルティングファームを経て、UCバークレーでMBAを取得。在学中の2016年に「Oishii Farm」を設立した。2024年、米国大手メディアのファスト・カンパニーが選ぶ「最もイノベーティブな企業」の1つに選ばれたほか、同年4月にはTEDにも登壇するなど、現在アメリカで急成長中のスタートアップ企業の創業者。



Listening Quiz

## 62 今アメリカで、日本生まれの高級イチゴが大人気

**Julia Chatterley** Now for a “berry” delicious story. It may be one of the most luxurious and expensive strawberries on the market, each one costing around \$2—so that’s around \$16 per pack—though Oishii’s Japanese strawberries are rapidly gaining fame here in the United States. These exquisite berries originated from Japan. They’re cultivated in cutting-edge vertical farms\* right here in the United States, free from pesticides and genetic modifications, according to the company. And inside their high-tech indoor farms, bees, robots, and farmers are all working in harmony in a blend of nature and technology. Currently, these strawberries are available in eight states and in Washington, DC. The firm says they sometimes ship within 24 hours of harvest to help maintain freshness and sweetness. And joining us now for more—cofounder and CEO of the firm, Hiroki Koga.

Hiroki, fantastic to have you on the show. You grew up in Japan, and then several years ago, you came to the United States. What inspired you to bring Japanese strawberries to America?

**Hiroki Koga** Yeah, so, I came to the US in 2015 and, actually, was in California. Back then, I didn’t know that California had the highest-quality produce in this country. And I went to the local grocery store, and everything looked amazing, but when I tasted the produce at home, especially strawberries and tomatoes, they were a big shock to me, because the quality was just so different from what I was used to eating in my home country of Japan.

- berry:**  
(イチゴなどの)ベリー
- ▶「very」と韻を踏んだしゃれ。
- luxurious:**  
ぜいたくな、高級な
- cost:**  
①価格が～である ②費用、値段
- rapidly:**  
急速に、あっという間に
- gain fame:**  
有名になる、評判になる
- exquisite:**  
極上の、別格の味わいの
- originate from:**  
～由来である、～からやってきたものである
- cultivate:**  
～を育てる、栽培する
- cutting-edge:**  
最先端の
- vertical farm:**  
垂直農場
- (be) free from:**  
～が使われていない、～と無縁である
- pesticide:**  
殺虫剤、農薬
- genetic modification:**  
遺伝子組み換え
- indoor farm:**  
室内農場
- in harmony:**  
調和して、一体となって
- in a blend of A and B:**  
AとBが融合する形で
- ship:**  
～を出荷する
- harvest:**  
収穫、採取
- inspire...to do:**  
…を～する気にさせる
- highest-quality:**  
最高級の
- produce:**  
農産物、青果物

**ジュリア・チャタリー** ここからは「ベリー」デリシャスな話題です。これは市場で最も高級で高価なイチゴかもしれません。価格は1粒が2ドル前後——つまり、1パックだと16ドル前後もするのです。それにもかかわらず、オイシイファーム社の日本のイチゴは、アメリカで急速に注目を集めつつあります。この極上のイチゴは日本生まれです。まさにここアメリカで、最先端の植物工場で栽培されています。農薬とも遺伝子組み換えとも無縁だと、同社は説明しています。そのハイテク屋内農場の内部では、ミツバチとロボットと農場作業者の全てが一体となって、自然とテクノロジーが融合する形で働いています。今のところ、このイチゴが買えるのは8つの州とワシントンDCです。同社によると、新鮮さと甘さを保つために、収穫後24時間以内に出荷することもあるそうです。それでは、詳しいお話をうかがいましょう。オイシイファームの共同創業者兼CEOの古賀大貴さんをお迎えします。

大貴さん、ご出演ただけて大変うれしいです。あなたは日本で育ち、そして数年前にアメリカに来ましたね。日本のイチゴをアメリカに持ってこようと思ったきっかけは何ですか。

**古賀大貴** はい、私は2015年にアメリカに来ました。正確にはカリフォルニアです。当時は、この国の最高品質の農産物がカリフォルニア産だとは知りませんでした。地元のスーパーに行くと、何もかもすごくおいしそうだったのですが、買って来た青果類を食べたとき、特にイチゴとトマトに、大きなショックを受けました。日本で食べ慣れていた質と全く違ったんです。



古賀氏は2015年に米国に渡り、カリフォルニア州の地元スーパーで買ったトマトやイチゴを食べた際、日本で食べ慣れた味との違いに衝撃を受けた。その体験が植物工場をつくるきっかけになったという

#### ■ vertical farm (垂直農場)

vertical farming (垂直農法) は倉庫や工場の中でLEDなどを使って野菜などを栽培する方法。従来の水平に広がる (horizontal) 農園・農地との対比からこう呼ばれる。なお、ここでは「植物工場」を指す。