

株式会社 兵四郎ファーム

代表取締役 会長 ファーム長
野見山 正輝さん 白藤 健一さん

朝倉市／就農19年目

有機栽培は良いことづくめ。
なぜ取り組まないのかと思います

食べ物は美味しいことが重要。
そのための有機栽培でもあります

「あごだし」を中心に素材と美味しさにこだわった商品の製造・販売を行う（株）味の兵四郎（本社：福岡県）を経営する野見山さん。平成16年に友人からもらった有機栽培米の美味しさにとても感銘を受け、農業への参入を決断。翌年（平成17年）に、朝倉市で農地を確保し、有機栽培の米づくりを始めました。

その後、米の需要が減少する国内と、小麦アレルギーが増えたことでグルテンフリーの需要が拡大する世界の情勢を分析した野見山さんは、「米でパンを作りたい」と思うようになり、米粉用品種の作付けも始めました。

農業参入後10年程度が経過し、農地を取得（購入）することになったのを機に、野見山さんは自ら

が代表を務める農業生産法人（（株）兵四郎ファーム）を平成27年に設立。

その後、野見山さんと農場長の白藤さんは、AGSAに4期生として入学。野見山さんは、AGSAで学んだことはこれまで自社で行ってきたことと一致していると実感。現在、同社のスタッフは全員、AGSAの卒業生です。

株式会社 兵四郎ファーム

栽培品目：水稲(米粉用)、大豆
経営面積：2.7 ha
販路：(株)味の兵四郎の直営店、ECサイト 他
農産物の加工・販売

website
<https://hyoshiro-farm.co.jp/>

Instagram
https://www.instagram.com/hyoshiro_farm/



兵四郎ファーム



有機栽培の実践

(株)兵四郎ファームでは、水稻の米粉用多収品種「笑みたわわ」、大豆を栽培。BLOF理論に基づき、有機肥料によるアミノ酸の補給、土壌分析・施肥設計に基づくミネラルの補給、有機質資材の施用等を実践。加えて、これまでの試行・検証により構築した独自の雑草の抑草対策を実施（「有機栽培の実際」の取組内容」参照）。

こうした取組により、毎年の天候等による変動はあるものの、水稻（「笑みたわわ」）は、540～660kg/10a(※)の収量を確保しています。



BLOF理論に基づき育てた水稻。台風でも倒れることなく力強く伸び、ウンカなどの害虫被害にも侵されたことはありません。

(写真は(株)兵四郎ファーム提供)

※：「笑みたわわ」の栽培技術標準手順書（農研機構）の表1-1「「笑みたわわ」の特性」中の精玄米重は669kg/10a

有機栽培の実際取組内容

1. 秋わら処理による物理性・生物性の改善

- ・毎年11月頃、秋わら処理を実施
⇒収穫後の水田に鶏ふんや米ぬかを投入してすぐに耕うんし、稲株の分解を促進させる。

2. 有機肥料によるアミノ酸の供給

- ・有機肥料（アミノ酸肥料）は、主に発酵鶏ふんとアミノ酸態窒素を多く含むものを施用。
- ・BLOF理論に基づいた堆肥設計ソフトを用いて施用成分を決定。施用にあたっては、自社からの副産物である米ぬかや酒粕、もみ殻など（全て有機）を使用。
- ・10a当たり、基肥15kg、追肥2kg（状況に応じ）を施用。

3. 土壌分析・施肥設計に基づいたミネラルの供給

- ・土壌分析は、年1回実施。
- ・外部の検査機関に体積法による土壌診断を依頼

【検査項目】

pH（酸度）,アンモニア態窒素（NH₄-N）,硝酸態窒素（NO₃-N）,可給態リン酸（P₂O₅）,カリ（K₂O）,石灰（CaO）,苦土（MgO）,可給態鉄（Fe）,交換性マンガン（Mn）,塩分（NaCl）

- ・土壌分析の結果とBLOF理論に基づいた施肥設計ソフトを用いて、微量ミネラルの不足分を算定。ミネラルは市販品を購入し、基肥の時期に施用。

4. その他の取組

- ・種子の浸種では酵母菌を、育苗中も酵母菌+乳酸菌を施用。
- ・代かき前にカビ菌撃退、除草効果及び有用な菌類の増加を目的として水田の水口から酵母菌+乳酸菌の溶液を投入。
- ・抑草対策として、代かきを丁寧に3回。収穫後から田植えまでに4～5回耕うん。
- ・乗用除草機も随時使用。



代かき前の水田に酵母菌+乳酸菌の溶液を水口から投入

(写真は(株)兵四郎ファーム提供)

経営面の取組・工夫

農場は、従業員4名で管理。農業生産をはじめ、(株)兵四郎ファームの事業に必要な資産は、野見山さんが同社に自己資金を投入して整備。

自社で生産し、また、野見山さんが信頼する有機農業者から調達した米粉用米は、米粉を使ったパンミックスやパンケーキミックスに加工し、(株)味の兵四郎の直営店舗がある百貨店や同社のwebサイト等で販売。なお、(株)兵四郎ファームは、提携先の有機農業者にとっては水田活用の直接支払交付金を含め十分な売上となるような価格で、米粉用米を買い取るように努めています。

主食用米についても、同じく野見山さんが信頼する有機農業者から調達した米を「兵四郎米」のブランド名で販売しています。



米粉を使ったパンミックス(左)とパンケーキミックス(右)
米粉ならではのもっちりとした触感が味わえます。



信頼する有機農業者から
調達した「兵四郎米」

(写真は(株)兵四郎ファーム
提供)

今後の展開

(株)兵四郎ファームは、令和4年に認定農業者の認定を受けました。今後、認定計画に即して、自社農地の拡大に加え、水稻の有機栽培のノウハウを広めて「兵四郎米」を生産する有機農業者を増やしていく方針です。この方針の下、新たな品種「びかまる」の有機栽培を行う予定です。他の生産者に栽培ノウハウを指導するために、自社で試験栽培を行います。栽培ノウハウに対して農業者から料金を取ることは考えていません。

また、本年、(株)兵四郎ファームは、AGSA及び

AGSA出身の他の有機農業者とともに、国の新規就農支援の対象となる研修機関の認定を受けました。今後、AGSAと連携して有機農業の新規就農者の育成にも取り組みます。

販売面では、「兵四郎米」の有機農業者からの買取価格をさらに高められるよう、販売力を一層強化していく方針です。

(株)兵四郎ファームの活躍によって、有機農業の拡大、担い手の育成が一層進むことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 有機農業に取り組んで思うことは？

A. 有機農業は良いことづくめです。硝酸態窒素が少なく、香りがよく、高エネルギー（全身にエネルギーが満ちる感覚）で美味しいお米になり収量も上がります。また、茎が太くなるため、虫も来なくなり、ウンカにもやられない。台風が来ても倒れたことがありません。

一方、有機と言っても様々な農法があって確立していない印象を受けます。また、土を直す（微生物が増えて栽培に適した土壌となる）までに2～3年はかかります。その間は収量が伸びにくいいため、慣行栽培の生産者からすれば「虫が出る、収量が落ちる栽培方法」という認識を持っていると思われる。先ず、こうした意識の変化を促す必要があります。



(写真は(株)兵四郎ファームHPから)

Q. 米粉に注力する理由は？

A. 食が洋風化している中で、アレルギーのない米粉製品は可能性を秘めています。現代の洋風化した食べ方に米を合わせれば、格段に需要が上がるはずで、さらに美味しいとわかれば、主食用米としての米の美味しさも再認識されることになると思います。食べ物は美味しいことが重要。そのための有機栽培でもあります。

Q. 有機農業に転換するときのポイントは？

A. 1種類の肥料だけ与えても作物は育ちません。ビタミン、ミネラル等作物に必要なものを把握した上で施肥を行うことが必要です。また、稲作に関しては雑草対策ができれば問題ないと考えています。これが今まで実践してきた実感です。収量も確保できるし、なぜ有機栽培に取り組まないのかと思います。

Q. 当面の課題は？

A. 当社が栽培する米粉用の品種は、10月上旬まで水の供給が必要です。一方、当社の水田がある地区では主に主食用の品種「ヒノヒカリ」が栽培され、その関係で9月末頃には当地区への水の供給がストップするため、この間の水の確保が課題となっています。現在は、近くに生活用水路があればそこからポンプでくみ上げるなどの暫定的な対応をしています。

また、当社は有機農業で米粉用米を生産しておりますが、同じ場所で水稻の栽培を続けていきたいのですが、地域全体では主食用米の計画的な生産とブロックローテーションに取り組まれており、年によって当社の所有する水田のある地区への農業用水の供給がストップすることがあります。この場合は、大豆（味噌加工用）を栽培するようにしていますが、作付けをしない水田もあります。