

～関係機関の協力による農業参入の取り組み～

名	称：株式会社 <small>ジェイアールきゅうしゅう</small> J R 九州ファーム大分 <small>おおいた</small>
事業名（年度）	：経営体育成交付金（共同利用施設）（平成22・23年度）
事業実施主体名称	：大分市 <small>おおいたし</small> （大分県）
内 容	：複合経営促進施設（16棟23,312㎡、予冷施設含む）
事 業 費	：87,244千円（国費：41,542千円）

1 事業取組前の状況

（1）経営規模（平成21年→現在（平成25年））

ア いら	（ 0 a → 280 a ）
イ 甘夏	（ 0 a → 28 a ）
ウ かんしょ	（ 0 a → 400 a ）

▽ おおが けんじ 大神 健二 社長（中央）と そねだ のりひろ 菅根田 則弘 部長（右）、
しらさか よしのり 白坂 義則 農場長



（2）経緯等

- ・ 農業の担い手不足が深刻化するなか、J R九州が農業に進出することで、“九州の活性化に貢献したい”との思いから、「観光＝食＝農業」をコンセプトに農業参入することを決意した。
- ・ 「食」を創るには、農業の活性化が必要と考えており、担い手が不足している地域において円滑に参入するための検討と、様々な参入候補地を検討した結果、関係機関の協力が得られ、温暖な気候風土のある大分市を最初の参入地とした。
- ・ 現場での生産は、平成22年4月にJ R九州の子会社「ぶんてつかいはつ分鉄開発（株）」の社員3名を役員として、生産技術を指導をする地元農家とともに農業生産法人「J R九州ファーム大分」を設立した。
- ・ 農地の確保では、農業への新規参入と言うこともあり、農地所有者との調整等において上手く進まないという懸念もあったが、大分県や大分市の協力により農地のあっせんを受け、円滑に借りることができた。
- ・ 栽培作物の選定では、県や市、J A等に相談し、市の推奨作物でもあるいら、県内で多く栽培されているトマト、ねぎ等を候補としたが、最終的には、県産としてブランド化されており、栽培が比較的容易で周年栽培・出荷が可能な“いら”に決定した。
- ・ 法人の構成員は、栽培技術を学ぶため、農業生産法人設立前に旧 おおいたしのうきょうにらぶかい 大分市農協にら部会（現 おおいたけんのうきょうちゅうおうにらぶかい 大分県農協中央にら部会）の部会長から6ヶ月間におよぶ研修を受け、その後、いらの生産を開始した。試行錯誤の連続で、出荷量は最初は少なかったものの、順調に伸びてきている。



△ 事業で整備したニラハウス（一部）

2 取組の概要

- ・ 現在、会社が生産している作物は、本事業で設置した施設でのにらのほか、隣市の臼杵市で廃園される予定だった甘夏の樹園地を借り受け、更に廃作（葉たばこ）された農地を活用した高糖度かんしょ（甘太くん）で、農業経営におけるリスクの分散を図っている。
- ・ にらについては、夏にら（3～4月植付、7～11月収穫）と冬にら（7～8月植付、12月～翌年6月収穫）を組み合わせており、1日の作業は、夏にらの場合、午前中に収穫、午後に調整を行っており、出荷先は、JAを通じた福岡や関西方面の市場となっている。
- ・ 会社は、設立当初、役員3名、社員2名、常時雇用者（パート）8名だったが、現在は、役員3名、社員5名、常時雇用者10名となっており、体制を強化した。

3 経営改善の効果

- ・ 経営収支だけ見れば黒字ではないが、収穫を重ねることで、年々、出荷量が増加し、その品質も向上しており、経営が安定しつつある。10a当たりの収量は、夏にらが約5,000kg、冬にらが7,000kg超となっている（大分県の10aあたり平均収量:4,520kg）。
- ・ 雇用者は、農業大学の卒業生のほか、農業経験の有無を問わず、就農を希望する者を受け入れており、求人は、各種就農相談会等を活用して行っており、地域における“新規就農者への支援”にも貢献している。
- ・ 経営体育成交付金を活用して周年出荷が可能な施設を整備したことにより、年間を通して作業量を安定的に確保できる生産体制を確立できたことは、従業員を抱える法人にとって、意義深く価値があるものと考えている。

4 成功の要因

- ・ 農業経験がまったくなく、多額の初期投資が必要となる農業への参入が成功した要因は、施設整備に関する支援策を活用できたこともあるが、その実施に向けた調整や農地の確保、生産技術の確立等への支援について、県や市、JA等の協力が得られたことが大きい。
- ・ 会社の“志”は「農業の活性化を通して九州の活性化に貢献すること」であり、その熱い思いを関係者に理解してもらったことが、何より成功の要因と考えている。

▽ ハウス内で元氣よく育ったにらの様子



5 今後の経営改善の方向

- ・ 現在、にらの出荷先は各方面の市場が主だが、今後は、JR九州グループの旅館や外食店舗等にも拡大し、そこで提供する料理の食材として消費者にも味わってもらいたい。
- ・ また、規格外品等を活用した加工品の開発・販売のほか、新たな料理への活用による農産物の付加価値の向上にも取り組みたい。
- ・ 農業経営は、自然を相手にしており奥が深く、市場の動向を見極めるのが難しいので、今後もより一層の経営改善に取り組み、農業所得の更なる向上を目指したい。