

# 三古の水だより



〈発刊所〉  
信濃川左岸流域  
農業水利事業所  
〒940-0082  
新潟県長岡市千歳  
1丁目3番88号  
(長岡地方合同庁舎6F)  
TEL:0258-31-1011



「三古の水だより」とは？  
北陸農政局信濃川左岸流域農業水利事業所が発刊する広報誌です。題字になっている「三古」とは、前歴事業(一期事業)信濃川左岸農業水利事業の原形である昭和20年に樹立した「三古用水改良事業計画」から引用した言葉です。

ちなみに、「三古」は三島郡の「三」と古志郡の「古」より出た本地区を表すものです。

また、本地区は、三度目の国営事業ということもあり、「三」にとっても縁が深い地区としてこの題字としました。

三古の水だよりでは、受益地内の農業法人を順次掲載し、地域の農業について紹介しています。

## 有限会社 ファームリンクル

十一月の半ば、長岡市飯塚で農業法人を営んでいる有限会社 ファームリンクルの代表取締役社長である内藤章次さんにお話しを伺いました。

水田約六十ヘクタール、畑約十五ヘクタールの農地で米作りと園芸を行い、それに加え直売所の経営を社長含めた十一名の社員と一名のパートさんで行っています。

従業員の半数が三十代以下であり、とても活気のある農業法人です。若手の方は農業大学校出身で、インターン学生としてファームリンクルに来てそのまま就職される方が多いそうです。

従業員の方は基本的にそれぞれ担当が決まっていますが、忙しい時期には皆さんで協力して作業を行っています。

内藤さんにハウスを案内していただいている際、若手の従業員の方と内藤さんが話している姿を拝見しましたが、とても和気あいあいとした雰囲気でした。

若手の方が中心となり、Facebookで直売所の販売開始等をお知らせしています。

Facebookのリンクはこちら

[有限会社ファームリンクル | Facebook](#)



取材風景



売店前で内藤さんと



布海苔とそば粉を混ぜる機械

ふのりそば…海藻「布海苔」をつなぎに用いた越後魚沼の発祥の伝統的なそば



そば粉の石臼

## 設立の背景

ファームリンクルは元々、園芸・水稲・加工をそれぞれ行っていた三人が集まり、『飯塚ファームリンクル』という名で平成四年に任意組織として設立しました。その四年後、平成八年に『有限会社 ファームリンクル』を設立しました。

農園のある越路地域は、泥炭地、砂地、火山灰性の黒ボク地であり、排水性に優れているため、そばの転作を任意組織時代から行っていました。初めはそば粉として販売していましたが、売れ行きはあまりよくなかったそうです。そんな時、地元酒造の系列会社から、日本酒のメとして出す生そばを卸してくれないかという提案がありました。

内藤さんは試験的に手打ちのそばを持っていきました。これが好評で正式に生そばを卸すことが決まり、本格的にそばの加工所を作ることになり、それを機に法人化しました。

そばは現在十三ヘクタールほど栽培しています。種まきから生そばの加工までを自社で行い、新鮮なそばを提供し続けています。

## 魅力的な品目を栽培

ファームリンクルのある越路地域は、周辺でも多くの人が農業を営んでいます。そのため、多くの農家が栽培する作物を生産し販売しても売れ行きは伸びないそうです。そこでファームリンクルでは、流行と消費者の需要を良く見極めて様々な品目を栽培しています。

## 冬場の葉物野菜



訪問時はちょうどほうれんそうやオータムポエム(アスパラ菜)がビニールハウスの中で栽培されていました。ここでは、暖房器具を使用しておらず、本格的な冬が始まる前までに二回ほど植え換え栽培しています。冬場の葉物野菜は人気なので、直売所ではいつもすぐに売れるそうです。



ビニールハウス内の  
ほうれんそうとオータムポエム

## 大根



収穫後の大根がハウスの中で干されていました。漬物製造免許を保持されており、たくあんを製造するほか切干大根に加工して春先まで直売所で販売しています。地元のお客さんからはとてもおいしいと評判だそうです。

## いちご



一月中旬から六月初旬の期間は越後姫を販売しており、販売開始の知らせを受けて多くの人が訪れます。越後姫は柔らかいため、足が早く、県外に出荷することとはなかなかできませんが、上越などから買いに来る方もいらつしやるそうです。直売所での販売だけではなく、時間制のいちご狩りも行っています。

## さつまいも



さつまいもは収穫後二箇月ほど追熟させます。周辺には焼き芋屋が多くあり、そこにさつまいもを卸しています。ファームリンクルの直売所でも生のさつまいも他に焼き芋を販売しており、閉店前に売り切れてしまうことがほとんどです。



収穫したさつまいもの  
仕分け作業中

そのほかにも、水稻育苗ハウスを利用したアーチ栽培でシャインマスカットを育てており、毎年予約制にするほど人気だそうです。地域密着という直売所の利点を活かして、地域の生の声を聞きつつ、人気のある、求められている品目を的確に適量栽培して、活気のある直売所を作り上げてきました。



1棟に約1000株の  
いちごを栽培

## 経営への想い

肥料や光熱費の高騰を受け、厳しい情勢ですが、若手の従業員も多くいらつしやるファームリンクルの代表である内藤さんは、働き方改革等の実施、六次産業化の見直しをいっつ、多品目で良いものを作りながら収益を上げるといことを目指してやっていくしかないとおっしゃっていました。水稻は六十ヘクタール栽培しており、そのうち六十アールほどは地元の岩塚製菓と提携して、耕作放棄地を活用した有機栽培を行っています。経費削減をしつつもSDGsに取り組み、高品質なものを作っています。

主食米以外には、酒米やもち米を酒屋やおせんべい屋と契約栽培しており、経営が安定しています。そのため、プラスで新しい作物の栽培に挑戦し、経営を拡大させていくことが可能となっています。冬から春にかけてはいちご狩りを開催し、観光農園としての役割も果たしています。

地域との結びつきを大事にしながら、お客さんに楽しんでもらえるような経営を続けていきたいとおっしゃっていました。これからも飯塚地区を中心に農業を盛り上げていきたいです。

## 感想

多くの営農者が水稻中心の経営である中、早い段階から六次産業化を始め、多くの品目を栽培してきた内藤さんにお話を伺い、地域に寄り添い、そして時代に合わせて柔軟に対応していく経営力がファームリンクルをこれまでもそしてこれからも支えていくと感じました。取材を受けていただきありがとうございました。