

三木市で水耕栽培の野菜・ハーブを使ったカフェを運営



(左) 藤井大輔さん(上、左から) 藤井 恭子さん、スタッフの岡田さん
「地域の方に、とても助けていただいています。」と語ってくださいました。

◆水耕栽培で、小松菜やベビーリーフ等の葉物野菜やハーブを生産し、カフェ「birica coffee & freshveges」とコーヒースタンド「FRESH STAND by birica」で料理として提供するとともに、店舗での直売、小売店・飲食店に卸売販売を行っている。また、自家栽培と地元産の農産物を使ったクッキーやケーキ等の製造販売を行っている。

◆カフェは、国家戦略特区制度の規制改革（農家レストランの農用地区域内設置の容認）を活用し、ハウス横の農地でオープンした。



日差しが入るお洒落なカフェ
(Facebookから)

◆農業としての事業展開、やりがいや面白みを感じる仕事、自分たちらしい経営スタイルを模索した結果、飲食店併設型の農場経営に至った。6次産業化を目的として事業展開を考えるのではなく、農業の事業展開の一つの形として6次産業化があると考えている。

◆長く勤めてくれているスタッフと協力して、加工品の製造販売に力を入れたい。

◆SNS等を活用した効果的な情報発信を行って、もっとたくさんの方にカフェにお越しいただきたい。

birica

◆所在地

兵庫県三木市

◆お話を伺った方

藤井 大輔

◆取組内容

- ・野菜・ハーブの水耕栽培
- ・カフェとコーヒースタンドの経営
- ・ケーキやクッキー等の加工品製造販売

き っ か け

◆農業を始める前は大阪で会社勤めをしていたが、いつかは、おいしい自家栽培野菜を提供する飲食店を始めたいと考えていた。

◆知人が三木市で農業をしていることや都市部から1時間以内と近いことから、会社を辞め三木市に移住し、知人の農家から2年間の農業研修を受けた。都会ではできないことを、この三木市でやりたいと考え、水耕栽培と自家栽培野菜を提供するカフェ経営を開始した。

取 組 内 容



新鮮な葉物野菜



小松菜のパウンドケーキ(画像提供: birica)

今 後 の 展 望

2024年2月5日調査