

# 姫路市で自然栽培によって生産した米・麦・大豆等を使った料理を提供するレストランを経営

## き っ か け

- ◆初めて自分で栽培した自然栽培の米を食べた時、その美味しさに大きな感動を覚え、たくさんの方に届けたいと考えたことが専業農家を志したきっかけである。
- ◆農薬や肥料を使用せずに栽培した農産物や加工品を販売するだけでなく、こだわり・魅力・美味しさをお客様に直接お伝えしたいと考え、農家直営レストラン「こばファームキッチン」を2022年にオープンした。

## 取 組 内 容

- ◆「こばファームキッチン」では、自ら栽培した農産物を使用し一汁三菜を基本に、おむすび、味噌汁、豆腐、漬物、デザート等季節に合った料理を提供している。
- ◆こだわりは、かまどで炊いたごはん、素材本来の味を楽しんでいただけるシンプルな調理。しっかりとおもてなしをしたいとの思いから、完全予約制である。
- ◆栽培品目は、米、麦、大豆、黒大豆、小豆、白小豆であり、栽培した農産物の一部を麦茶、黒豆茶、大豆水煮、味噌、ぬか床の素等の原材料として使用している。農産物・加工品の販売先は一般消費者への直接販売、スーパー、飲食店等である。
- ◆一般のご家族等を対象に、農業体験を通じた食育活動を実施している。
- ◆栽培方法について試行錯誤した結果、最近では収量・見栄え・食味ともに安定してきている。

## 今 後 の 展 望

- ◆新製品のもち麦を使ったうどんの販路を開拓したい。
- ◆農薬や肥料を全く使用しない自然栽培で経営が成り立つことを若い世代に伝えることで、農業に従事するきっかけを作っていきたい。

2024年5月22日調査

## 株式会社こばふぁーむ

### ◆所在地

兵庫県姫路市

### ◆お話を伺った方

代表取締役

小林 一雅

### ◆取組内容

- ・米・麦・大豆・小豆等を栽培
- ・自ら栽培した農産物を使った料理を提供するレストランの経営
- ・自然栽培の農産物・加工品の販売



株式会社こばふぁーむ代表取締役の小林一雅さん(中央)と社員の皆様(両隣)。建物はこばファームキッチン



品揃えが豊富な、こばファームの商品



素材の味を活かした  
こばファームキッチンの料理



炊き立ての『かまどごはん』でおもてなし