

経営形態が異なる2者による法人設立 ファーマライズ株式会社（長崎県東彼杵町^{ひがしそのぎちよう}）

【取組内容】

長崎県東彼杵町において、施設イチゴ20a＋水稲150aを経営する認定農業者の隅氏と、水稲80a＋水稲生産組合（3戸）のオペレーターを行う兼業農家の児玉氏の二人が経営を統合して令和4年7月に法人を設立した。

現在、水稲350a、作業受託250a、施設イチゴ30aを作付けしている。



（隅氏（左）、児玉氏（右））

【取組に至った経緯】

隅氏は、地産地消を推進するために観光農園の開設や法人化等、規模を拡大したいと考えていたが家族経営に限界を感じていた。

児玉氏は、先祖代々からの土地を大切にしたいが、子供や親族に就農を期待するのは難しくどうしたら持続可能な農業を続けていけるか思慮していた。

令和4年に入り、昔から知り合いだった二人が将来のことについて話をするなかで、隅氏は施設栽培のノウハウを持っていること、児玉氏は水稲作業に係る機械を保有していることから、経営を一つにして法人を設立してはどうかということになった。

同年3月役場に相談、早速、長崎県農業経営・就農支援センターから専門家の派遣があり、定款、事業計画書、収支計画書など必要書類の作成支援（計3回）を受けた結果、短期間で法人を設立することができた。

なお、法人設立と同時に水稲生産組合は解散し、同組合が所有していた共同利用機械は法人が継承した。

【取組の成果】

法人設立後、農地中間管理機構を通じて地域の農地の借り入れを行いながら、規模を拡大するとともに、無人ヘリ防除組合のオペレーターも行うなど地域の担い手として活躍している。

イチゴについては、天敵を導入し防除回数を減らす栽培に取り組み、年間15tを出荷するなど経営の柱となっている。



【今後の展望】

施設イチゴは、ほ場が3カ所に分散しており作業効率を高めるために移設集約するとともに通路幅の拡幅を行いたい。また、食品ロス削減を図る観点から加工を行いたい。

水稲は、地域農家の高齢化とともに作付け依頼の増加が予想されるが、可能な限り引き受けていきたい。

【問合せ先】 経営・事業支援部担い手育成課（096-300-6319）

『移住で見つけた“農業”へのチャレンジ』

ほ さ か まさとし

みゆき

こ ゆ ぐ ん

か わ み な み

保坂 政孝・美幸さん （宮崎県児湯郡川南町）

【取組内容】

令和2（2020）年夫婦で新規参入。

ハウス2棟（20a）で、農林水産省の特別栽培農産物に係る表示ガイドラインに沿った「さららピーマン」を栽培。8月後半に苗を植え、10月から翌年6月まで収穫し、全量をJAへ出荷している。

【取組に至った経緯】

保坂さんは、福岡市内で深夜までの会社勤め（夫）と早朝からのパン屋での勤務（妻）で、夫婦の生活にすれ違いを感じていた。夫婦で一緒にいることを一番大切に考え、当時の環境を変えるため福岡市から川南町への移住を決意。川南町トレーニングハウス第1期の農業研修を2年間受講後、夫婦で就農した。

【取り組む際に生じた課題と対応】

農業は全くの未経験であり不安があったが、トレーニングハウスでの研修のほか、みやざき次世代農業リーダー養成塾等を受講し、他分野の農業者との交流を深め、経営知識を深めた上で就農することができた。

また、JAのピーマン部会や川南町SAP会議（若手農家が集まり、学習・活動等を行う団体）に所属し農業経営等に役立つ情報を収集。

【取組の成果】

農業未経験者でも、先輩農家等の丁寧な指導を正確に遵守することにより、ピーマン部会の平均以上の収量を確保できた。

また、JAとの契約栽培により、就農1年目から安定した単価で出荷できたことから、目標としていた1,000万円以上の売上げを達成できた。

【今後の展望】

今後も雇用を受入れることなく夫婦2人で、同一規模で営農をしていく予定であり、炭酸ガス発生装置の導入と環境制御の技術向上により、10aあたりの収量を現在の13tから18tを目標に増加させたい。



保坂さんご夫妻



ピーマンハウス



さららピーマン

【問合せ先】九州農政局経営・事業支援部経営支援課 TEL 096-211-9111（内線4542）

『食と農で地域をつなぎ、持続可能な未来へ』
みずまぐん おおきまち
 株式会社ビストロくるるん（福岡県三潴郡大木町）

【取組内容】

株式会社ビストロくるるんは、大木町の資源循環型まちづくりの一環として建設された「道の駅おおき」内にある農家レストラン「デリ&ビュッフェくるるん」を運営している。

現在、役員、従業員全てが女性で、「農業の価値と役割を伝えるレストラン」という理念のもと、年間約1億円を売上げる。

地域ならではの家庭料理を基本に地域の農産物や調味料を使用し、郷土食や四季折々の行事食を取り入れた 40 種類のメニューを日々提供している。



役員・スタッフのみなさん

【取組に至った経緯】

代表の松藤富士子氏は、平成9年に女性3名で農事組合法人モアハウスを設立し、ブナシメジ、グリーンアスパラの生産、販売により経営を確立。

平成18年、大木町で生ゴミ・浄化槽汚泥・し尿などを原料とするバイオマスプラントが稼働。プラント横の敷地活用の検討が進められる中、「有機物の循環が見えるこの場だからこそ、やる意義がある」と、農産物直売所やレストランのある道の駅を併設する計画を提案。株式会社ビストロくるるんを設立し、デリ&ビュッフェくるるんの経営を開始した。

【取組の成果】

メニューの構成はスタッフ全員で考え、食材から提供するメニューを決めるため、規格外品や直売所へ出荷された余剰な農産物等が無駄なく使用でき、生産者の所得向上につながっている。

レストランの壁には食材を提供する生産者の写真パネルが飾られ、料理にも食材の生産者の名前を表示している。客の反応は生産者にフィードバックし、まさに「食と農の架け橋」となっている。

レストラン営業のほか、食育の授業を実施したり、地域の伝統食を伝える料理教室を開催するなど、未来への食文化の継承も担っている。

【今後の展望】

女性のライフステージの変化に応じて働ける環境の重要性に気付き、柔軟な働き方が可能となるよう勤務体系を工夫。次の世代が受け取りたいくなるような事業の「バトン」を渡せるよう、働き方改革をすすめている。



くるるん入口



ビュッフェの様子



店内に飾られた生産者の写真

【問合せ先】株式会社 ビストロくるるん TEL0944-75-2151