



みずま

# 株式会社ビストロくるるん（福岡県三潴郡大木町）

## ～食と農で地域をつなぎ、持続可能な未来へ～

### ◆ 地域の概要

大木町は、福岡県の南西、筑後平野のほぼ中央に位置しています。温暖多雨の穏やかな気候で、町の総面積の約14%をクリークが占める水田地帯です。

米、麦、大豆、いちご、アスパラガスの他、えのき茸、ぶなしめじ等きのこ類の栽培が盛んです。特に、ぶなしめじは九州で最大の産地です。



ビストロくるるん社長 松藤富士子氏

### ◆ 設立の経緯と経営の現況

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です。「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、売上高約1億円を上げています。同社は、大木町で先行して事業展開していた農事組合法人モア・ハウスの理事を中心に、道の駅構想の公募に手を挙げた3名の女性で平成22年に設立されました。



農家レストラン デリ&amp;ビュッフェくるるん

### ◆ 受賞者の特色

#### （1）食と農をつなぐ確かな架け橋

農家レストランを始める前は、経営の知識もノウハウも持ち合わせていなかったことから、県内の他レストランで接客や調理、レストランの運営等を学び、その経験を活かしています。

レストランでの調理には地元産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約40種類のメニューを提供したところ、主に女性客を中心に口コミで伝わり、宣伝広告を出さなくても盛況となっています。

さらに、地域の食材からメニューを考え、規格外品やB品、直売所へ出荷された余剰な農産物等を無駄なく使うことで、生産者の所得向上につながっています。



地元の食材を使ったメニューの数々

## (2) 女性の活躍

同社の役員全てが女性であり、現在、地域の女性15名を雇用しています。また、子供は将来の担い手、来客との考えのもと、町内の小学6年生全員を対象に自然や環境、農業の役割を伝える食育授業や高齢者向けの配食サービスにも取り組んでいます。社員は野菜ソムリエや食育マイスターなどの資格を取得し、専門的知識をこれらの活動に役立てています。

これらの活動が高く評価され、令和2年度農林水産祭において、内閣総理大臣賞を受賞しました。



直売所全景

## ◆ 今後の抱負

今後は、これまでのレストラン、直売所の運営に加え、もう一つの経営の柱として、野菜の収穫体験を実施予定です。

また、近年は、農家の高齢化も影響し、直売所に持ち込まれる農産物が減少しており、そこを近隣のJAと連携することで補うこととしています。

なお、次期代表者も既に決定しており、今後は幹部候補となる社員の育成を進めながら、数年の内に事業継承する予定であり、更なる事業の発展が期待されています。



直売所に並ぶ野菜類

## ◆ お問い合わせ先

名称：株式会社 ビストロくるるん  
住所：福岡県三潞郡大木町横溝 1 3 3 1 - 1  
電話：0944 - 75 - 2151  
代表：松藤 富士子氏

### (参考) 九州農業の取組事例集「トップランナーの取組」

URL : <http://www.maff.go.jp/kyusyu/portal/toprunner.html>

お問い合わせ先  
九州農政局 企画調整室  
担当者：木之下、西田  
代表：096-211-9111 (内線4117)  
ダイヤルイン：096-300-6012