

農業

食と農の新たな動き

稼げる農業へ 6次産業化で高付加価値型に



▲小泉武夫東京農業大学名誉教授の売れる農産加工品づくりの公開講演会で、テコボンゼリーの新商品の特徴などを説明するJAあしきたの職員（2011年8月4日、ホテル熊本テルサで）



▲阿蘇市の阿部牧場では自社生産の牛乳やヨーグルトなどを地元中心に販売、好評だ



▲県では、稼げる農業、を目指し、醸酵学の専門家である食品づくりのコンサルも手掛ける小泉武夫東京農大名譽教授を、『くまもと「食」と「農」のアドバイザー』に委嘱した



▲「たまご庵」の直売店内。農家がつくったケーキなども並ぶ



▲ココファームの「たまご庵」。松岡会長が養鶏農家の直売所からスタートさせた施設は、全国から視察が相次ぐ地域コミュニティ密着型施設に进化した

農水産物の生産者自身が加工や販売を手掛けることで、高付加価値型農業を目指すというのが「6次産業化」だ。県内の6次化のトップランナーの一人、高峰博美組合長率いるJAあしきたは、売れる農産加工品づくりに知恵を絞る「テコボンゼリー」をヒットさせた。現在、商品は6カテゴリ、小分けすれば488品目に及ぶという。こちらも6次化の先駆けで、11年1月、菊池市森北に農産物直売所や直営レストラン、創業支援施設などで構成する「たまご庵」をオープンした農業生産法人(株)ココファームの松岡義博会長も、養鶏業を「朝どりたまご」の直販で現在の姿にまで進化させた。農水省の「6次産業化ポランタリープランナー」を務める松岡さんは「たまご庵」を「道の駅」に替わる形態と考へ、志ある農業者にノウハウを公開、全国展開構想も練っている。

梶原新悟さん(29) CLUB VAMPIRE 代表 (熊本市花畑町) 12月にバーをオープン。ダーツやマイクスタンドでのカラオケなどができるほか、充実したドリンク・フードメニューをそろえています。アニメソングやビジュアル系の音楽を絶えず流しているため、好きな人同士が集まって和気あいあいと過ごしてもらいたいですね。

堀富紀三さん 鮎屋時蔵 代表 (熊本市上通町) 上乃裏通り沿いの丸小ホテル東側に移転しました。一貫210円からのすしや、握りずし10品と吸い物が付いた「お任せにぎり」などのメニューを用意しました。お年寄りのお客さまのためにもスロープを設けているので、気軽にご来店ください。

伊藤 守さん(43) いたう歯科クリニック 院長 (菊陽町津久礼) イオン菊陽店の東側に昨年11月開院。X線の被ばく量が少なく短時間で現像可能なデジタルレントゲンや医療機器の滅菌設備などを導入しています。全室個室によるプライバシー保護や衛生面にも配慮し、かかりつけ医として地域に溶け込んでいきたいです。

岩井浩治さん(43) 熊本新築サポートシステム 十夢創家 代表 (熊本市新生2丁目) 住宅建築コーディネーターの資格を持つスタッフらで、施主に対するプランニング、資金計画、建築業者の選定、見積もりの精査など住宅建築のサポートを行っています。建築の知識がない方でも安心して家づくりができる手助けをしていきます。

大島隆広さん(50) ヒューマン・サポート 法律支援センター 代表司法書士 (熊本市龍田3丁目) 通称北バイパス沿いに熊本市内4カ所目の司法書士事務所を開業しました。今後は身近な犯罪被害者支援にも取り組んでいくほか、他土業の専門家と連携しつつ、「法を活かし、人を活かす」という理念の下、よりよいサービス提供に努めていきます。

飯田敏晴さん(38) 飯田敏晴税理士事務所 所長 (熊本市帯山4丁目) 上南部2丁目から移転してきました。記帳代行や税務申告、融資相談、事業計画のコンサルティング、保険の見直しなど、総合的な企業サポートを行います。今後ともクライアントとのコミュニケーションを大切に、親しみやすい税理士事務所を目指していきたいと思ひます。



▲辛島町のレストラン・ミヤモトで開いたシェフズキッチン in 熊本。約30人が出席した

ソムリエの米野真理子さん 総支配人を務めた脚本家の小山薫堂さん

料理マスターズによるディナー試食会 レストラン・ミヤモト

熊本市辛島町のイタリア料理店「レストラン・ミヤモト」は12月7日、同店で農林水産省の顕彰制度「料理マスターズ」の受賞シェフによるディナー試食会「シェフズキッチン in 熊本」を開催した。生産者や食品企業などと協働で地産地消や日本の食文化の普及・発展に取り組み料理人を表彰する「料理マスターズ」を受賞した同店の宮本健真オーナーシェフと、昨年の第1回で同賞を受賞した山形県鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケツチャー」の奥田政行シェフが協力して初めて企画したもの。当日は、脚本家の小山薫堂さんが同店を訪れて総支配人を担当。2人のシェフが地域の素材を使った自慢の逸品を提供したほか、ソムリエの米野真理子さんが2人の料理に合わせた飲み物をプロデュース。2人のシェフが一品ごとに料理を紹介し、料理に使う農産物生産者なども紹介した。

▲タッグを組んで調理に当たった宮本シェフ(左)、奥田シェフ(右)