

各地の農場には優秀な若手が勤務している。数ある職場のなかで、農場に勤めることを選んだ彼らは、農業や勤務先をどのように見つめ何を感じているのか。今回は、福井県でコメを生産・販売する(株)アースワークの榎康伸氏が、滋賀県でブルーベリーの栽培している(有)ブルーベリーフールズ紀伊國屋を訪問、農園部チーフの大川勝巳氏と対談した。

榎 ブルーベリーの観光農園と聞いていますが、具体的にはどういったことをしているんですか？

大川 ブルーベリーの摘み取り園のほかに、フレンチレストラン、手作りのジャムやパンを作る工房、それらを販売するショップ、それとハーブガーデンというのがあります。離れた場所になるんですが、成安造形大学にあるカフェテリアのキッチンプロデュースもしています。

榎 いろいろやっているんですね。大川さんはどんな仕事を担当しているんですか？

大川 僕は農園部に所属していて、主にブルーベリーの生産を担当しています。それと、農場の隣にあるハーブガーデンのハーブと花の管理もやっています。

榎 果樹に野菜、それに花もみているんですか。

リレー訪問 農場に勤める と誇り 夢

第14回

「感動」と「満足」 を作る仕事

……の巻



今月のゲスト

榎 康伸 (31歳)

出所備

身：福井県大野市
属：(株)アースワーク

考：1975年生まれ。93年、靴の小売を行なう(株)靴のマルトミに入社、95年から直営店の店長を務める。97年、中古車の買取を行なう「ガリバー」に転職、1年間店長も務める。99年、(株)アースワーク入社。生産から企画、営業までを担当。2006年4月からは取締役も務めている。

大川 ハイ。ハーブガーデンは、来てくれた方がくつろげるような場所にまだなっていないので、これから力を入れていかなければいけないところのひとつなんです。売り上げとして数字には表れない部分ですが、もっとガーデンらしくして、お客さんにいつ来てもらっても楽しんでもらえるような場所にしようとしているところです。

榎 観光農園という中でお客さんのためにあるという意味では、果樹も野菜も花も一緒なんですね。お客さんの反応はどんな感じですか？うち農場ではコメの収穫体験を企画することがあるのですが、ほかの作物

に比べて人気がないようなんです。それほど人が集まらなくて……。

大川 レストランとブルーベリーの摘み取りは基本的に予約制でやっていきますが、ありがたい事に受け付けを始める時、1、2日で予約が埋まるというのが定着しています。電話回線がパンクすることもあったので、予約がとりやすいように、8月のブルーベリーの摘み取り時期の2カ月前から、月ごとに分けて予約を承るといったやり方に変えました。

榎 すごい人気ですね！摘み取りの時期に合わせて宣伝か何かをしているんですか？

大川 そういったことは全然していません。最近はずっとクチコミだけです。最近はずっと「癒し」を求めてくるような方が多かったです。客層が変わってきたようにも見えますし、ブームやいろいろなのが重なって、関心を持ってきてくれる方が増えたようです。

榎 ブルーベリーは目に良いって話題になったこともありましたがね。

大川 そういうこともあって、栽培する人も増えたみたいですね。でも、うちに来てくれる方には、毎年予約を入れてしてくれる方や農場を立ち上げた20年以上前から来てくださる方もいます。それを考えると、社長が一人ひとりの方を大切にしてくれた成果なんだと思います。レストラ

ンを始めた当初は、予約は1日1組だけというようにしていたみたいですね。

榎 それにしても、それほど人が集まるとは思いませんでした。コメの収穫体験にいらっしゃる方に話しを聞くと、「自分で収穫したコメをすぐ食べたい」と言うんです。でもコメは収穫したあとに、乾燥させて、粉をはずして、精米してと、手間も時間もかかってすぐには食べられない。コメはその辺がネックなんですよ。

大川 ブルーベリーのようにはいかないものなんですね。でも、コメは長期間食べられる利点がありますよ。

ね。ブルーベリーの場合は、傷み始めるのが特に早い作物なので、生で提供できる期間が短いんです。瞬間冷凍することもできますが、やはり摘み取ってそのまま食べてもらうのが一番美味しい。

榎 そういう意味では、ブルーベリーはお客さんに収穫してもらおうやり方が合っている作物なんですね。

大川 作る側の事情とも合ったやり方なのかもしれません。ブルーベリーは、1粒ずつ目選別しながら、手で収穫しないといけない作物なんです。お客さんにそれを楽しんでいただくと同時に、こちらは作業の負担を軽減することもできますから。

榎 なるほど。収穫体験は作物の向き不向きの違いが出る場面もあるんですね。ところで、大川さんが作った作物がレストランで使われたりするということもあるわけですね？

大川 はい。ブルーベリーやハーブなどを使ってもらうことはあります。

榎 農場にレストランがあっても収穫したものやすぐ調理してくれる。正直、羨ましいですね。農場に調理や加工できる場所があれば、作る上でのリスクも減らせるわけです。

大川 そうなんです。うちの農場にもそういう加工技



今月のホスト

大川 勝巳 (29歳)

出身 岡山県高梁市
所属 (有)ブルーベリーフィールズ紀伊國屋
雇用形態 社員
備考 1978年生まれ。2002年、近畿大学法学部卒業後、大阪の焼肉店に就職し、2年間勤務。04年、農業を志し同社を退社、専修学校日本農業実践学園に入学。1年間、野菜栽培を学ぶ。05年、(有)ブルーベリーフィールズ紀伊國屋に入社。現在、農園部チーフを務める。



ブルーベリー園やハーブガーデンを見学し、「まるでエンターテイメントですね」と榎氏。

術が欲しいですね。僕の場合はとにかくロスを減らしたいんですね。せっかくなかったコメなので、ロスになるはずだったものでも加工すれば、新たに提供できる商品にもなるはず。コメを餅や大福のような多少日持ちするものにできれば、産直のお客さんにサービスタクとして届けることもできる。

大川 作る立場としてそういった想いは同じなんです。そういえば、うちの農場ではコメを作ろうっていう話があるので、うちの社長は食の重要性を消費者に伝えたいっていう想いを持っているんですね。

ど、農業で重要な作物と言えればコメだろうということ。榎 コメを作るんですか！

大川 その一環として、すでに田んぼを借りています。管理はほかの方にお願しているんですが、人を集めて、イネがどういふふうの生育してコメになるのか、その流れを観察して、作業も体験しようという企画です。いずれは、自分たちでコメを作ることも考えています。

榎 おもしろそうですね。大川 収穫したら、そのコメをお客さんに何らかの形で提供したいと思っています。今は、まだ模索している

段階ですが、かまどを作ってご飯を炊いて、フレンチレストランのコース料理の一つとして出してみたりもしています。

榎 いいですねー。うちの農場でも一時、農場に併設してお店があつたというのは考えたことがあるんですよ。でも、コメはあるけどオカズがない、じゃあ、おにぎりにして出そうなんて検討したんですけどね。

大川 そうなんです。榎 それ、いざ考え始めると、どうせならおにぎりの中に入れる具材も自分達

で作りたいし、こだわりたいところがたくさんあって、カバーする領域が広くなりすぎて動けなくなるんですね。といつても、先々のことも冷静に考えたんですよ。たとえば、有機栽培米でやるなら単価も高くなるし、その理由に納得してもらえないと買っただけじゃないだろうなとか、やるだけのメリットがどの程度あるかとか。そうやって検討した結果、やめたほうがいいだろうと。でも、こちらの農園ならレストランもあるし、体験的な企画でもお客さんを満足させられそうですね。

大川 だいたいですね。僕は、この農場はお客さんに楽しんでもらうためのアトラクションだと思っただけなんです。ブルーベリーの摘み取りやレストラン、景色なども通じてお客さんに感動を与えて、満足して帰っていただける農場じゃないかなと。

榎 感動ですか……それは大切ですね。お客さんが農場に来てくれて直接触れ合うことを通じて、何かしら感動していただけるような体験もあるんじゃないかな。コメで観光農園をやることを現実的に考えると、収穫作業で忙しい時期にもお客さんの対応をしなければいけないということなので、正直、難しい気もしています。

す。でも、そういった体験を通して、自分が食べているものや農場の見方も変わるはずですよ。だとしたら、それなりにやる価値はありますね。お客さんの心を動かすという意味では、観光農園に限らず営業にも同じことが言える気がしますね。

大川 営業もですか。榎 同じコメを売るにしても、どういった作り方をしたコメなのか、なぜそういう作り方をしたのか、熱意を持ってその価値をきちんと説明することで、相手の気持ちを交えられ、いいから、要らない」と言っていた方が、全部うちのコメにすると喜んでくれたり。

大川 そういうこともあるんですか。榎 大川さんの話を聞いていたら僕もこういう農園をやってみたくくなりました(笑)。

大川 きっと楽しいですよ(笑)。特に、農場まで来てくださる方はこういうのが好きな方だったりもして、話が合う人もいます。そもそも僕が就農したのも、楽しそうだったからなんです。といつても、この農場は、各部門がそれぞれに結果を求めてやっているんで、僕もお客さんに満足していただけるものが作れるようにがんばらないと。(つづく)