

頑張る

農業法人

農産物を生産するだけでなく、加工・販売で付加価値を高めて行きたい。自ら生産した米や野菜、黒大豆などを惣菜や餅などに加工して、JAの直売所などで販売する福知山市夜久野町の有限会社「田舎暮らし」。

家族経営を法人化し、代表取締役を務める中島健太郎さん(38)は、高齢化が進む地域の農作業受託や、有害獣の食肉加工も取り組み、田舎暮らしを楽しめる事業に挑戦している。

中島さんが小学3年のとき、父が退職して専業農家に転身。60坪の圃場(ほじょう)で水稲や黒大豆、山でシイタケの生産を行う父を中学生まで手伝ってきた。綾部市内の高校の農業科を卒業後、地元の会社に勤めていたが倒産。「自分でできる仕事は子供のころから手伝ってきた農業しかない」と決意し、府の就農支援事業を活用して2003年に就農した。一方で、厳しい農業収入の現実も突き付けられた。

農業で生活していくためには加工・販売に取り組むこと、社会的な信頼を得るためには法人化が必要だと考え、05年に家族が出資者となり同社を設立した。父も役員として経営に参画する他、従業員3人とパートタイマー2人を雇用する。

法人化を機にJAから融資を受け、自宅のそばに食品加工所を設置した。4畝の圃場で減農薬の米や丹波黒大豆、京都大納言小豆などを栽培し

福知山市 夜久野町

(有)田舎暮らし



鹿肉を手にする中島さん(中)とスタッフ

加工・販売で付加価値

て、餅や惣菜、和菓子などを製造し、JA京都にのくにの直売所「彩菜館」の他、地元の道の駅やホームセンターなどで販売する。素朴な味わいで人気は上々だ。特産の万願寺甘とうや露地野菜の生産も行い、

農家レストランも視野に

JAに出荷する他、高齢化で農作業ができなくなった農家の田植えや稲刈りなどの農作業受託を約7畝行う。

また、深刻な農業被害を及ぼすニホンジカやイノシシに着目。地域資源の活用と有害獣の捕獲が可能になると、狩猟免許を取得して、昨年3月に食肉処理加工施設を自宅近くに建て販売を開始した。

中島さんは「経営は決して楽ではないが、12年度に近畿農政局主催の『農業・農村6次産業化に係る優良取組表彰』で近畿農政局長賞を受賞したことは大きな励みだ。経営を一層軌道に乗せて、地場産の野菜を使った農家レストランを開業し、雇用を生み出して地域の活性化につなげたい」と話す。

▽法人所在地 福知山市夜久野町直見915の2。電話 0773(38)0553。