

大原アグリビジネス21 代表取締役

山本 壽典 さん

京都市左京区大原地区は、市北部に位置し、三千院や寂光院などの史跡が数多くある。山間を抜けるように走る国道367号沿いでは、約45分の農地に鮮やかな赤シンの畑が広がり、しばしば漬け発祥の地としても有名だ。

その大原の里で「里の駅 大原」を運営するのが、(株)大原アグリビジネス21。代表取締役の山本壽典さん(69)は「大原で育った野菜にこだわって販売し、年間通してお客さまに楽しんでもらえる施設を目指している」と話す。

「里の駅 大原」は、農産物販売所「旬菜市场」、カフェレストラン「花むらさき」、餅加工施設「もちの館」を併設する。毎週日

明日へ向かって駆ける

農業法人の経営者は語る

曜日は朝6時から「ふれあい朝市」があり、大勢の人が訪れる人気スポットになっている。127人の登録者が、同地区で生産した農産物だけを受け入れる。

施設の前にはJ A京都中央大原支店があり、加工品の原材料調達や出荷者の農産物代金の支払いなどで、J A事業を全面的に活用する。

「消費者と直接向かい合うことで、多くの新しい発見に出会うこ

とがある。京都の老舗料亭の主人が、普段なら捨てるネギの種を買い求めるなど、思いがけないものが売れることもある。さまざまな情報を、生産者と共有するのが楽しい」と山本さんは話す。

同地区に移住してきた15人の若い農家グループも支援。販売先となることで、多品種の農産物を店頭にそろえることができるようになり、互いにメリットがある関係を築いた。



▶大原の特産、赤シンを手にする山本さん

2011年、2代目の代表取締役となった山本さんは、次々と経営改革に取り組んだ。まず着手したのは、人員配置や人件費の見直し。休日には多くの客でにぎわうが、客が減る平日も同じ人数を配置し

ていたため、レストランや販売所の人員を抑えて経費を削減した。施設の屋根にはソーラーパネルを取り付け、昨年の秋から売電も始めた。

一方で、店舗スタッフに赤シンの色のユニホームを作って着用してもらい、地域全体を盛り上げる。また、顧問税理士らを支えた経営会議を毎月行い、経営管理にも力を注いでいる。

山本さんは「法人経営を維持することで、地元の皆さんに働く場を提供し、消費者にも喜んでもらえる施設であり続けたい。地区は高齢化で、農家が少なくなる。将来は農作業受託や後継者育成も視野に入れ、若い移住希望者への住居提供も目指していきたい」と話す。

法人所在地 京都市左京区大原野村町1012、(電)075(744)4321。

法人概要 2007年2月設立。役員3人、社員1人、パートタイマー29人。敷地2700平方メートル(うち農産物直売所159平方メートル)、レストラン53平方メートル、駐車場77台。定休日は毎週日曜日(祝日の場合は翌火曜日)。

大原育ち こだわわる