

(株)丹後岩木ファーム 代表取締役

岡田美晴さん

明日へ向かって駆ける

農業法人の経営者は語る

「丹後のおいしい米と京みず菜が法人経営の両輪。6次産業化の取り組みとして、自社産の丹後コシヒカリを原料にした焼酎にも力を入れている」と話すのは、京丹後市丹後町岩木地区の農業法人「株式会社丹後岩木ファーム」の代表取締役を務める岡田美晴さん(63)。

同地区は、市北部の農村集落で、約30畝の農地が広がる。同社は、集落営農組織である「岩木営農組合」の有志が所有する農地8畝を借り受け、2008年3月に設立。水稲と京みず菜を中心に、ソバの農作業受託などに取り組み、現在10畝を超える面積を預かる。「当初は兼業で農業を行っていたが、退職を機に本格的に農業に取り組んだ」と岡田さん。09年3月に55歳で市役所を退職し、最初は同社の研修生として農業に従事。2年間の研修期間を

終えて、13年3月には2代目の代表取締役社長に就任した。

基幹作物である米は、「コシヒカリ」と「ミルキークイーン」を農薬と化学肥料の使用を抑えた特別栽培米として栽培する。土壌分析を行い、地域の圃場(ほじょう)の中でも、より品種に適した土壌で栽培することで、品質や食味にこだわり、直接販売やインターネットで販売する同社の米はたいへん好評を得ている。もう一つの基幹作物である京みず菜は、365日出荷が可能となるようハウス40棟(約1畝)で周年栽培し、JA京都などに出荷する。

法人を設立する以前から「自分たちの食べている米で酒を造りたい」という思いがあり、兵庫県酒造会社に依頼して焼酎を造っていた。その焼酎が好評を得ていたことから、「最高の米で最高の酒を」という思いで改良を重ね、今回、商標登録を行い、加えて酒類販売業卸売業免許も取得した。岡田さんは「自慢の米で作った焼酎をブランド化し、日本一の焼酎を目指すと熱く語る。その他、新たな商品としてリキュールの海外展開を目指すなど、市の職員だった経験も生かし、取引業者との連携を進める。

しかし、このような取り組みを進める中で、限られた地域・圃場(ほじょう)で作られた米へのニーズが高いため、米の確保に頭を悩ませる。ニーズに応じた販売量の確保と販売先の拡大を行い、法人経営の安定化と向上につながるため、周りの農家や他の法人との連携が課題になっている。

また、同地区も高齢化が進む中で、いかに後継者を確保し、育成するのことも大きな課題となっている。今までに7人の研修生を受け入れてきた実績があるが、今後も積極的に受け入れて、農家としての自立を支援し、地域農業を支える人材の育成にも力を注ぐ。

「付加価値を高める商品開発や、IoT(モノのインターネット)を活用した効率的な京みず菜の栽培など、次の世代につなげられるような農業をこの法人を核に続けていきたい」と岡田さんは意欲を見せる。

■法人所在地 京丹後市丹後町岩木924。(電)0772(75)1745。

■法人概要 2008年3月設立。役員3人、従業員5人、パートタイマー10人。経営面積 水稲10畝(コシヒカリ5畝、ミルキークイーン5畝)、京みず菜約1畝(ハウス4棟)、ソバ農作業受託2・5畝。農業機械 トラクタ12台、コンバイン2台、乗用田植え機1台、歩行田植え機2台、乾燥調製施設一式(乾燥機5台、色彩選別機1台、精米機1台)。



▶新たな取り組みへ力を入れる岡田さん

米、京みず菜で勝負