

(株)野井農園 代表取締役

野井勝博さん

明日へ向かって駆ける

農業法人の経営者は語る

「消費者にどう思ってもらえるかを考え、甘みや硬さに違いを出すため有機質肥料を中心に使って九条ねぎを作っている。手に取ってもらえるような袋のデザインにもこだわっている」と話すのは、八幡市岩田地区でブランド京野菜の九条ねぎを生産する「(株)野井農園」代表取締役の野井勝博さん(45)。

同市東部の平地に田畑が広がる同地区は、昔から米や野菜が生産され、特に良質のネギが生産される。

野井さんは高校卒業後、料理専門学校で学び、調理師となり、ホテルや料理店などで料理に携わっていたため、長年この地を離れて

いた。中学生の頃に父親が亡くなり、所有する農地は全て近所の農家に預けたため、自分の農地の場所も分からず、農業には無縁だった。10年前に母親が亡くなり、地元で出来る仕事がないかと考え、農地を所有していたこともあり、妻から農業をやろうと言われたこ

とがきっかけで九条ねぎを作ることを決めた。

その後、同市内にあるネギ農家の「ふるさと農園」を知人から紹介してもらい、1年間の研修を受けた。九条ねぎの苗作りから収穫までの栽培方法を学び、所有していた1畝の農地で6年前に新規就



▶ 九条ねぎに絞り取り組む野井さん

農した。農機具などは一切なかったため、補助事業を活用し農機具や施設を整備した。ネギ洗浄機を導入し自動化することで、出荷量が格段に増加し、近所の農地を新たに2畝借りて経営面積を拡大した。税理士からの勧めで、JAや中央会からの支援を受け、2017年7月に法人

化し、JAを通して市場や直売所などに出荷する。

野井さんは「生産者の立場だけでなく、料理人の経験から消費者目線にも立って、自分が作ったネギを食べる人にどう思ってもらえるかを重視し、手に取ってもらえるかを常に考えている」と言う。

しかし、農業は天候に左右されることが多く、収入が安定せず経営は難しい。「直接消費者に商品を届ける取り組みで、農業収入を安定させたい」と野井さんは言う。

「今後はビニールハウスを建て九条ねぎを周年栽培していく。冬場のネギの生産は安定しないため、露地では新たにハウレンソウを始める予定だ。料理人だった経験を生かし、6次産業化を目指していきたい」と野井さんは今後の方向性を語った。

.....

■法人所在地 八幡市岩田岩ノ前25番地。(電) 075(202)9800。

■法人概要 2017年7月設立。役員1人、正社員4人、パート10人。経営面積3畝。農業機械 Ⅱネギ選別機・ネギ洗浄機・ネギ移植機・トラクター・ブームスプレーヤー各1台。

九条ねぎにこそこだわり