

グリーン日吉 理事・事業部長

松尾武治さん

明日へ向かって駆ける

農業法人の経営者は語る

「目指すのは加工品の販売拡大と生産農家の支援」と話すのは、南丹市日吉町の農事組合法人「グリーン日吉」の理事で事業部長の松尾武治さん(76)。

同法人は、地元の黒大豆をJ A 京都から仕入れ、加工することを経営の柱として、販売を「(株)京都黒豆屋」に、農家を支援する組織として南丹市などをつくる「ひよし農の郷づくり協議会」の運営にも関わる。その他、鹿やイノシシの獣害対策にもJ A 京都や南丹市と連携して取り組む。

「京都森の農園」のネーミングで販売する加工品は、黒豆の甘露煮や黒豆茶、黒豆ジュレ、黒豆ポロン酢など丹波黒大豆を使った加工

品をはじめ、約20品目を数える。

販路は百貨店のオンラインショップや生協、道の駅などで、南丹市のふるさと納税の返礼品にも使われている。「正月用が中心であった黒豆の甘露煮は通年で売れるようになった」という。商品

の構成を広げるため、ユズや米、サンショウなど、黒豆以外の農産物加工品も開発する。

京都ノートルダム女子大学と連携して開発したジュレ「京じゅれ」は、黒豆、ユズ、甘酒の3種があり、寒天とのセット商品はオンライン

インショップでも人気だ。

中でも「京じゅれ甘酒」は、「湧水こまち」と名付けた由良川と淀川の分水界に位置するきれいな湧き水で育まれた地元産の「キヌヒカリ」を使いこうじにし、添加物を使わずに飲みやすい甘酒にした。

「ひよし農の郷づくり協議会」は、地元農家の生活を守り、生産と加工を結び付けようと2015年、南丹市と設立。加工品の素材となる農産物の生産や「地域の店ぴーぷる」で小規模農家の作物を直売するなど、地元農家とのつながりを深めている。

コロナ禍は京都黒豆屋の販売にも影響を与えている。松尾さんは「生き残りのためには『無くても生活できる』加工品ではなく、総菜などの『無くてはならない』生活必需品の開発が必要」と話す。販路の確保と利益率のバランスを取りながら新しい商品の開発に励む。



▶「京じゅれ」と寒天のセットを手にする松尾さん

加工品通じ農家支援

■法人所在地 南丹市日吉町保野田島田22の1。(電)0771(72)1244。