

株式会社 ゆのはら農産



1 現在の経営内容等

(1) 経営理念, キャッチフレーズ等

遊休農地を活用し, 地域特産品で6次化達成

(2) 栽培技術の特長

ほ場毎に管理作業月日や収穫量, 生育状況等を記録して, 次年度の作付け計画に活用している。作付けほ場は雪どけを待って中畦畔の除去や明きょ施工を行うことで排水対策を徹底。養蜂業者と契約して開花期中にミツバチの放蜂を行い結実率の安定向上を図っている。

(3) 販売の特長

収穫した玄そばは新そば期を除き, 雪室で保存することで「雪室そば」のブランド化を目指す。自家調整し直営のそば店で使用するほか, 収量の5割は玄そばまたは加工して, そば店等に販売している。

(4) 経営組織の特長

作付けを行っている土地の大部分が, 地域農家の遊休地を利用権設定により確保した借地となっている。

(5) 労務管理の特長

豪雪地域であるため, 営業は夏期に対して冬期は大きく減るなど季節により差があり, これに対応した雇用形態をとっている。

(6) 経営管理の特長

財務管理は代表が行うが, そば生産部門・農家レストラン部門・漬物加工部門でそれぞれが責任分担を行っている。

(7) その他の特長

そばや芭蕉庵には町外・県外からも多くの観光客が訪れ, 来客数は年間約15,000人。また, 町内4店のそば店と連携して「新そば祭り」を開催しており, 人気のイベントとして定着している。

漬物の材料は周辺農家との契約栽培により調達しており, 地域と連携しながら地場産品を活用することを重視している。

2 これまでの経過

(1) 法人化するまでの特徴的な歩み

過疎地域のため年々増加する遊休農地を何とかしたいという思いから, 26年間勤務した町役場職員を平成11年に退職し, そばの栽培を開始。同年に自家産そば粉と食材にこだわった直営の「農民そばや芭蕉庵」を個人経営で開店した。また, そばの付け合せとして提供していた漬物が平成24年度T1グランプリ(お漬物日本一決定戦)東北大会で最高金賞を受賞したことから, 翌年商品化・販売を開始した。

経営のプロフィール

経営概要

- ・そば(キタワセソバ約21ha, 13,500kg)
- ・農家レストラン(農民そばや芭蕉庵の経営: 自家製そば粉の手打ちそば店)
- ・漬物生産・販売(山の香り漬直売所(工場併設)の運営)

主な施設・機械の保有

- ・汎用コンバイン1台 ・トラクター 2台
- ・遠赤外線乾燥機 3台 ・農家レストラン(40席)
- ・漬物加工施設 ・農産加工品直売施設

構成員等

構成員3名, 常時雇用 3名(冬期を除く), 臨時雇用4名

法人設立年月日

平成25年1月17日

認定農業者認定年月日

平成25年12月1日

資本金

200万円

販売額

3,500万円(平成26年度)

役員名

代表取締役: 山田 益広

過去の表彰

- 平成24年度T1グランプリ(お漬物日本一決定戦)東北大会法人の部最高金賞受賞
- 平成26年度全国そば優良生産表彰
- 日本麺類業団体連合会会長賞受賞

(2) 法人化の動機や法人設立時の特徴的経過, 法人化後の変化

①経営規模拡大による雇用が必要と考えたこと②農産物加工品の製造による地域内雇用産業創出のため③将来の事業継承を踏まえ円滑な事業継続のため等の動機で法人化を進めた。

平成25年1月に, 生産面積の増加・営業範囲の拡大に対応するため, 生産部門と6次化部門を一体にした(株)ゆのはら農産を設立した。

法人化後は財務管理が明確になり, 経営計画が立てやすくなったと実感している。

3 今後に向けて

(1) 解決すべき課題と現在検討中(取組中)の対処方策

サルによる被害が恒常化していることに加え, 近年になってイノシシも進入拡大しており, そばを安定生産する上で大きな課題となっている。

(2) 今後に向けての経営戦略

雪室そばのブランド化, 地産地消による地域経済の活性化。

(調査: 大河原農業改良普及センター)

略図



株式会社 ゆのはら農産
 〒989-0658 刈田郡七ヶ宿町字南浦畑5-1
 TEL 0224-37-3223 (FAX兼用)
 URL <http://yunohara-nousan.co.jp/>
 E-mail info@basyoan.com

視察受入条件

受入可(日時等は要相談)