

夢の農家レストランをオープン デキる農業女子の経営戦略とは



高島市に移住し、年間約200種の有機野菜を作る高橋夫妻。昨年、築130年の古民家をリノベーションし、週末だけの農家レストラン「sato kitchen」を開店した。

都会にない環境で、生産者が採れたての野菜を自ら調理し提供する調理は、料理人の経験を持つ夫章隆さんの担当だ。

事業主は、妻の佳奈さん。強みは、経営の基礎知識があること。事業計画の作成や、決算書を読むのが得意だ。「自分で展開を決められるのが、農業の面白いところ。就農5年目での開店は計画通りです」という。

佳奈さんは、前職で、系列店のシェフたちと、どんな野菜を育てるか頻繁に会議したことから、料理人の野菜の好みや一般的な取引価格を学んだ。独立の際は、その知識を活かして顧客を飲食店に定め、料理で見栄えする野菜を有機栽培することにした。他より味が濃い野菜は評判となり、紹介で注文が増えた。農産物の商談展示会にも出店し、着実に顧客を増やすなど戦略的だ。

佳奈さんは、前職で、系列店のシェフたちと、どんな野菜を育てるか頻繁に会議したことから、料理人の野菜の好みや一般的な取引価格を学んだ。独立の際は、その知識を活かして顧客を飲食店に定め、料理で見栄えする野菜を有機栽培することにした。他より味が濃い野菜は評判となり、紹介で注文が増えた。農産物の商談展示会にも出店し、着実に顧客を増やすなど戦略的だ。

今年は、体験プログラムも試行する。「一般の方が、農業に興味をもってくれる入口になれば」と語る。更なる挑戦に期待が膨らむ。

その甲斐あって、顧客の8割は首都圏や関西の飲食店が占める。取引前には、必ず畑に来てもらい、互いの方針を話し合うことで、信頼関係を築く。

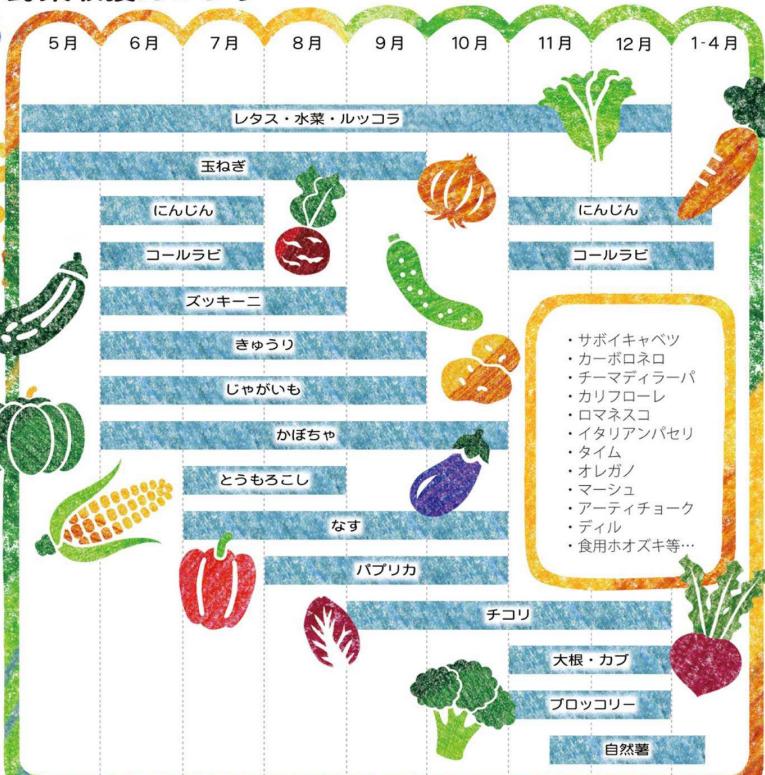
開店にあたり、資金の一部はクラウドファンディングを利用し、目標額の150%を達成した。

好条件の融資制度「青年等就農資金」も利用している。みのり農園を運営して4年、農産物販売だけでも返済できる目途がたつたイミングでの借金だ。「主軸は農業」という姿勢にブレはない。

収入が不安定な農業では、夫婦のどちらかが安定した職に就くという選択肢もあるが、佳奈さんにその考えはなかつた。農業は一人よりも二人のほうが、何倍も効率があがるからだ。そもそもケンカはしない二人だが、「夫婦はケンカしても滅多に別れないのに、経営が破たんするリスクも少ないので」と笑う。

今年は、体験プログラムも試行する。「一般の方が、農業に興味をもってくれる入口になれば」と語る。更なる挑戦に期待が膨らむ。

野菜収穫カレンダー



関西では希少な黒ボク土の畑。前職のとき土で苦労したので、農地探しは土質にこだわった。



築130年の古民家をリノベーション。ゆっくり過ごせる空間づくりを目指した。



畠の野菜をふんだんに使ったランチ。

