

農業情報総合研究所／有機レポート「オーガニックファーム ZERO」（新富町） 「有機米農家オーナーが有機米おにぎり屋さんにチャレンジ」

10月19日、宮崎県新富町にある「有機米農家おにぎり宮本」にて、オーガニックファーム ZEROの代表、宮本恒一郎さんにインタビューすることができました。宮本さんは新富町で無化学農薬、無化学肥料で有機米を生産されています。生産しているお米は、コシヒカリ、にこまる、ヒノヒカリ、ミルクイーオンなどです。にこまる、ヒノヒカリは温暖な地域に向けた品種です。有機肥料は堆肥と魚粕です。



宮本さんは農業歴45年、有機歴は20年です。有機栽培の初めは失敗の連続でした。10年目からやっと安定的な収穫ができるようになりました。有機栽培を始めたのは、収量を上げるために化学農薬、化学肥料を使ってきましたが、経営的に行き詰まりを感じたことがきっかけです。価格は高くても安全・安心なニーズがあることに気付き、そのような消費者に有機米を直接届けようと考えました。有機JAS認証も取得しています。コストパフォーマンスはあまり良くありませんが、有機米農家としての責任と考えたからです。宮本さんは「食べてくださる誰かを思い浮かべて種をまいています」とお話しされていました。現在、有機米の栽培面積は6ヘクタールほどです。地元の高級ホテルのほか、首都圏にも卸しています。台湾にも輸出をしています。もちろん、「有機米農家 おにぎり宮本」のおにぎりも使用しています。

「有機米農家 おにぎり宮本」は宮本さんが60歳になってからチャレンジしました。2021年、新富町が遊休資産を活用してつくった「新富町チャレンジショップ」でのスタートです。消費者との接点を得ること、有機米の情報発信拠点とすることが目的です。現在、赤ちゃんからお年寄りまで幅広いお客さんがいらっしゃっています。地元のテレビなどにも取り上げられていることから、週末は新富町外からのお客さんもいます。お店にて、おにぎりをいただくことができました。パラリとした炊きあがりでした。スタッフが真心こめてにぎっているのが伝わってきます。



「有機米農家オーナーの有機米おにぎり屋さん」というオンリーワンと言って良いお店です。「今後も消費者に有機米の味を知ってってもらうために拓げていきたい」と今後のチャレンジについてもお話いただきました。