

20190124_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2019年1月24日（木）19:00－21:00

場 所：東京／池袋「バー クオーレ」

テーマ：若手有機農家お二人の「本音」トーク！

～有機農業をされていて最近感じる気候変動と生産、輸送費上昇と販路、
そして消費者のマインドと志向など～

発表者：熱田伸也さん（千葉県匝瑳市「熱田農園」代表）

山木幸介さん（千葉県山武市「三つ豆ファーム」代表）

参加者：14人（発表者を含まない）

（NPO 法人理事長、農家、会社員、コンサルタント、社会保険労務士、
行政書士、司法書士など）

対談メモ：

熱田農園のお野菜：ほうれん草、春菊、レタス、紅芯大根、白菜、九条葱、大根

三つ豆ファームのお野菜：紫白菜、人参、黄色人参、ルッコラ、紅葉苔、里芋。
合わせて、三つ豆ファームのニンジンドレッシング、
タマネギドレッシング

1. 各農園の紹介

熱田さん：農園は九十九里浜の近くに 있습니다。年間 60 品種のお野菜とお米を生産して
います。市場を通さず、セット野菜の通信販売をしています。約 1.2 ヘクタールですが、6 カ
所に分散しています。

山木さん：15 年前、10 ヶ月の研修後に新規就農しました。年間 100 品種の生産をしていま
す。個人宅配が 75%、農業総合研究所のルートが 20%です。この他、レストランや直売所、
マルシェになります。レストランは儲かりますが、細かな指定ややり取りが多く手間がかか
ります。今後、レストラン向けに特化するのか、一般家庭用の宅配に特化するのか悩ましい
ところです。約 2 ヘクタールです。5 カ所に分散しています。移動時間が相当あります。加
工も行っています。落花生、ニンジンジュース、ニンジンドレッシング、タマネギドレッシ
ングなどです。落花生は、煎ってから 1 ヶ月以内のものしか販売していません。コーヒーと
同じで煎ってして時間が経つと香りが飛んでしまうからです。

2. 輸送費の値上げについて

3. 地域の農業者との連携について

4. それぞれ聞いてみたいこと

（上記 2、3、4 は、「本音」トークのため割愛）

5. 各農園からのイベント紹介

熱田さん：2月24日、味噌仕込みイベントを行います。味噌、お餅も作っています。千葉県
の在来大豆「小糸在来」を使っています。めちゃくちゃ美味しいです。

山木さん：枝豆を畑の近くで最速で食べるイベントを行っています。今年の夏に開催予定で
す。

以上