

農業の六次産業化で地域づくり

株式会社 粟 (奈良県奈良市)

奈良の持つ潜在的な地域資源の魅力を生かし、農業を核に新しいビジネスモデルづくりに取り組んでいる企業がある。奈良市の中心街から車で約20分ほど走った郊外の精華地区（旧五ヶ谷村）にある株式会社 粟。清酒発祥の地として知られる正暦寺しょうりゃくじにもほど近い、大和高原の麓に広がる中山間地域の農村集落で、伝統野菜の栽培を起点に地域の活性化までも視野に入れたユニークな事業展開を行っている。

同社は3つの目標を掲げる。一つは、農業の六次産業化。聞き慣れない言葉だが、六次産業とは、一次産業×二次産業×三次産業（もしくは一次産業+二次産業+三次産業）を表す造語。農畜産物の生産だけでなく、食品加工（二次産業）、流通、販売（三次産業）にも農業者が主体的、総合的に関わることによって、加工賃や流通マージンなど今まで二次・三次産業の事業者が得ていた付加価値を、農業者自身が得ることで農業の活性化、地域の自立をめざそうというものである。

同社は平成13年に農家レストラン「清澄の里粟」を開業。自社の農園で伝統野菜を掘り起こし復活させるだけでなく、レストランで大和野菜中心の料理を消費者に提供する。これまで届きにくかった消費者の声を農業者にフィードバックするしくみをつくり出した。

二つ目は社会起業、つまり社会の課題を事業により解決すること。地域の産業である農業が衰退の一途をたどっているが、同社は公的な機関には

頼らず、自らの手で新しい持続可能なしくみを生み出そうとしている。単に収入を得るだけでなく、地域が潤い活性化することをめざしている。

三つ目はソーシャル・キャピタルの向上。かつての農村社会に「結い」や「手間借り、手間返し」のような相互扶助のシステムがあったように、人々の信頼関係や社会的ネットワークを再構築し、社会の効率性を高めようとしている。



粟の一種ムコダマシ
(大和伝統野菜、左)



色鮮やかなナス
(エアルーム野菜、右)

「大和の野菜は自らが作って、自らが食べる野菜。家族が喜ぶ顔を思い描きながら作り継がれてきた」「かけがえのない地域の文化遺産として、次世代に継承していきたい」と社長の三浦氏はいう。別途NPO法人を立ち上げ、地元の伝統野菜である大和野菜だけでなく、世界の伝統野菜「エアルーム野菜」の研究開発にも取り組む。「个性的で、色とりどりのエアルーム野菜を清澄の里の未来の伝統野菜に育てたい」（三浦氏）。ビジネスと地域づくりの将来を見据えた計画が着々と進んでいる。

(井阪 英夫)



清澄の里の小高い丘に建つバンガロー風レストラン「粟」。運が良ければ子ヤギがお出迎えしてくれることも。右下は店内。料理は2,500円～(完全予約制)



2号店となる「粟 ならまち店」

ならまちの古民家で大和野菜や大和牛が味わえる。

奈良市勝南院町1番地
TEL : 0742-24-5699

株式会社 粟

〒630-8411 奈良県奈良市高樋町 843

TEL : 0742-50-1055

URL : <http://www.kiyosumi.jp/awa/>