

株式会社 駒ヶ岳ファーム大久保

■ 安全・安心で、美味しい野菜の生産から加工・販売、レストランまで



〈法人の概要〉

所在地: 〒041-0812 函館市昭和4丁目 39-31

代表者: 代表取締役 大久保由紀子

構成員: 2名(構成農家1戸)

役員: 2名 従業員: 3名

設立: 平成20年10月 資本金: 200万円

事業内容: 野菜/農産物加工、直売所、飲食店舗

トマト、キャベツ、白菜、枝豆、辛み大根、なす、他

経営面積: 7.8ha

売上高: 950万円(H21年) 交付金も含む

電話: 0138-43-8898

URL: <http://www.komagatakefarm.com>

E-mail: komagatakefarm@nifty.com

〈法人のあゆみ〉

- | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 平成20年 | 株式会社駒ヶ岳ファーム大久保を設立(1戸1法人) |
| 21年 | 野菜直売所を開設
トマト、ミニトマトでエコファーマー認定
ファームレストランを開設
農産加工(漬け物)を開始
トマトソースガーリック製造・販売を開始 |
| 22年 | トマト、ミニトマトの特別栽培を開始 |

〈設立の経緯・設立後の状況〉

- ・代表の実家は函館市で5代続いた農家であり、昔は水稻栽培を中心としていたが減反政策により、馬鈴しょ栽培中心の畑作経営に転換していった。しかし、代表は学校卒業後に実家の農業は継がないで食品加工会社に勤め、長年、商品開発などに携わっていたが、平成19年に一念発起し、会社を辞めて父親と同じ農業の道に進むことを決意した。
- ・就農を機会に今後、女性でも農業を継承した際に継続的に安定した収入を見込める生産品目を主軸とするともに、10数年食品加工会社で培った技術を活かして生産した農産物の加工製造・販売を行う経営を目指した。また、農業経営を学ぶために酪農学園の3年次に編入するなど、法人設立に備えた。
- ・平成20年10月にトマト栽培を柱とした20種ほどの野菜の生産をはじめ、農産物の加工・販売、飲食業などの関連業務を内容とした1戸1法人「株式会社駒ヶ岳ファーム大久保」を設立した。
- ・翌年4月に事業を開始し、6月には生産した野菜を自宅敷地内で直売する「新鮮野菜直売所」を開設した。7月には、ファームレストランを開業し、自家野菜をふんだんに使ったメニューを提供している。8月には、野菜を活用した漬け物生産を開始した。さらに9月にはトマトソースやたまねぎドレッシングの製造・販売をスタートさせた。
- ・野菜づくりにもこだわりを持って、栽培に取り組んでおり、平成21年7月にトマトとミニトマトのエコファーマーの認定を受け、平成22年にはトマトとミニトマトの特別栽培を開始するなど、安全・安心で、美味しい野菜の提供を目指している。

〈法人経営で生じた課題と対応策〉

- ・事業をスタートさせる上で重要だったのは、いかに資金を調達し、返済計画を立てていくかであった。このため金融機関や国の支援窓口で相談し、助成金などの活用や、低利の融資などの操業資金借入のノウハウを学んだ。また、情報収集や人脈づくりもポイントとなる。
- ・相談相手は、市役所、振興局、農協、農業改良普及センター、中小企業支援センター、銀行、工業技術センター、農業委員会など多岐にわたった。

〈法人経営のメリット・デメリット〉

- ・法人化する最大のメリットは、初回の設備投資の際に、消費税の還付を受けられること。
- ・社会的信用度が上がり、関連事業に対しての銀行融資が受けやすい。
- ・1千万円以上の売上がなければ法人税の固定費が重くのしかかる。
- ・従業員の福利厚生が義務となり、会社の経費が増加する。

〈法人が継続するためのポイント〉

- ・資金管理(現金・預金の出し入れ)は常に経営者が把握・確認すること。
- ・1か月にどの位の固定費と変動費がかかるかを把握しておくこと。
- ・従業員に対して、時に厳しく、時に優しく接することが重要。

〈これから法人化を目指す農業者へのメッセージ〉

- ・法人の操業準備に8割、実行に2割。行き当たりばったりではなく、目標に沿った計画が必要。
- ・従業員の人材育成に尽きる。経営者の思いや経営方針をどれだけ浸透させ、能力を最大に発揮してもらうか重要で、会社経営が伸びる伸びないは、従業員の人材育成で決まってしまう。
- ・農業生産から加工・販売まで全てを行うことは、「安全・安心」という付加価値を生み出す。

〈特徴的な活動や取り組み〉

- ・トマト、ミニトマトの特別栽培やエコファーマーの認定を受けるなど、安全・安心で美味しい野菜の生産に取り組んでいる。
- ・トマトソースガーリック、トマトソースチリ、タマネギドレッシング、漬け物の農産物加工から販売、レストラン「country café tomatoDELI(カントリーカフェ・トマトデリ)」の経営まで全て行っている。
- ・無理をせず継続的に行っていける社会貢献を行うため、時間の許す限り地域イベントの参加や、自ら町おこしや地域活性化に向けたイベントを開催。

〈栽培トマトの品種〉

ローマ、サンマルツァーノ、ボロゲーゼ、シシリアンルーージュなど、イタリアントマトを中心に栽培。

〈経営目標と将来の展望〉

- ・女性の農業経営者でも安定した売上で、従業員の雇用の継続を行える経営を目指していく。
- ・地域資源を活かしながら、地元で消費してもらえるような商品やサービスを提供していきたい。
- ・小規模ながら「地産地消」に貢献し、ゆくゆくは函館の観光イメージに農業がプラスできる働きをしていきたい。

〈経営方針〉

- 「感謝」を運営方針と考え、
- ・自然に感謝
 - ・大地の恵みに感謝
 - ・出合う人々に感謝
- を柱に生産活動を行っている。

〈視察等の受入〉

詳細については要相談。

連絡先: 0138-43-8898 country café tomatoDELI (担当:代表取締役 大久保由紀子)