

# 豊かな食文化を活かした多角経営の実践 ～夫婦の個性を認め合う6次産業化～

小野寺 喜作・小野寺 美佐子（鶴岡市）



## 1 受賞者の概要

部門	担当	内容
1 有機農業	喜作 + (長男、二男)	・米2.7ha、枝豆2.5ha（有機JAS） ・野菜0.2ha（無農薬・無化学肥料）
2 協同農業	喜作	・（農）庄内協同ファーム代表理事 ・有機農産物等の加工・販売事業
3 民宿・飲食	長男	・農家民宿「母家」 ・農家レストラン「菜あ」
	美佐子	・農家民宿「農」 ・シェアハウス「庵」

## 2 特色ある活動

### (1) 有機農業を実践

昭和61年から夫婦で会員制有機野菜宅配事業に取り組み、平成12年には有機JASを取得している。現在では水稻2.7ha、枝豆2.5haで有機栽培を実施し、長年の信頼を礎として、収益性の高い農業経営を実践している。



有機米の田植え風景

### (2) 協同事業で6次産業化

（農）庄内協同ファームの設立時からの構成員であり、平成24年から代表理事を務める。同社では、40名の組合員の経営安定を図るため、農作物の協同販売・協同加工（餅、麦茶、きな粉等）に取り組んでいる。

平成15年より庄内たがわ農協と共に「庄内産直ネットワーク」を設立し、首都圏生協などと交流活動を実施している。

### (3) 農家民宿・農家レストラン

平成12年に農家民宿「母家」を、平成16年には農家レストラン「菜あ」を開業した。平成22年には農林漁家民宿おかあさん100選にも認定されている。



古民家を活かした店構え

### (4) 地域農業への貢献

美佐子氏は「山形県指導農業士」であり、農村資源を活かした多角経営の魅力を全国に情報発信している。また、喜作氏は、「やまがた有機農業の匠」として、有機農業の指導的な役割を果たしている。

### (5) その他

3部門は、税務申告を別主体にするなど、経営を明確に分離し、担当者が責任を持って経営を管理している。

後継者2名が就農しており、長男は「農家民宿・レストラン部門」、次男は「有機農業部門」を担当し、確実に営農・定着している。

## 3 今後の発展方向

各部門を後継者に確実に引き継ぎ、長年の取組みによる信頼と若い感性を生かし、家族が協力しながら、各部門が自立した経営を確立し、自己実現を図っていく。