

J A人づくり研究会

事例発表

「木の花ガルテンの生成・発展の戦略、戦術

一人の配置、人の見つけ方、育て方、使い方」

大分大山町農業協同組合

代表理事組合長 矢羽田 正豪



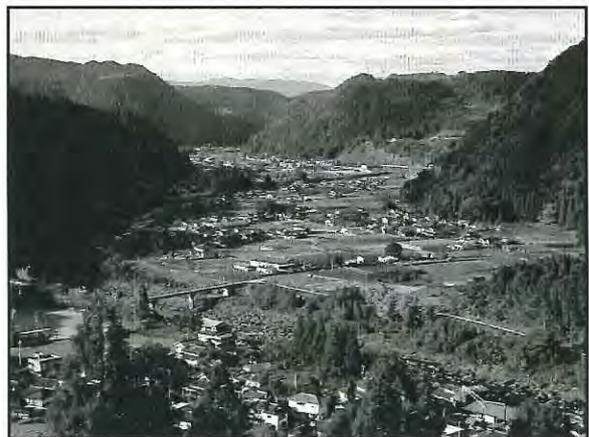
## 大山オーガニックランド

自然環境と生命体を大切にした  
地球にやさしい農業生産と包装に  
取り組み、イキイキとした活力あ  
る農村を次世代に引き継いでいき  
ます。

## 大分県 大山町

- ・町の人口 3,200人(1,000戸)
- ・農家戸数 604戸

- ・耕地に恵まれず、立地に恵まれず、  
天然資源にも恵まれない山村農業。  
1戸当りの耕作面積40a



1961年(昭36)  
「梅栗運動」始まる  
「田んぼに梅を植えましょう、  
畑に栗を植えましょう」  
それは日本一貧しい  
「小さな村の大きな実験でした」  
今から50年前のことです……



**第1のNPCは所得追求の運動です。**

<New Plum and Chestnuts> 1961年(昭和36年)  
梅栗植えて農家経済の立て直しを図ったもので、「働くねがい」が込められています。

**第2のNPCは豊かな人づくり運動です。**

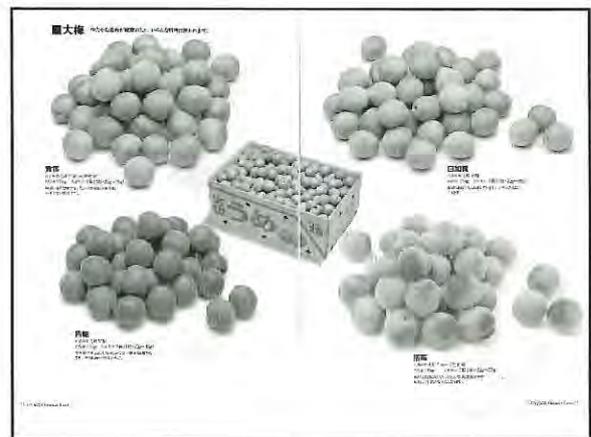
<Neo Personality Combination> 1965年(昭和40年)  
新しい人格の結合体をめざそう、それにはまず豊かな心、教養、知識をもった人づくり「学ぶねがい」です。

**第3のNPCは住みよい環境づくり運動です。**

<New Paradise Community> 1969年(昭和44年)  
大山パラダイスを築こうという遠大な目標です。大山に住む人びとがより豊かにより楽しく暮らせるよう地球環境と生命体に配慮した「愛のねがい」があります。



大山町一の梅プロフェッショナル  
森文彦ご夫妻





1967年(昭42)に始まったスモモ栽培

アイデル	大石早生 6月上旬~	サンタローザ
ソルダム	大山早生	太陽 8月上旬~

The image displays various persimmon varieties and their harvest periods. Each variety is represented by a whole fruit, a box of fruit, and a small cluster of fruit. The varieties and their harvest periods are: アイデル (Aidel), 大石早生 (Ōishi-hayashi) from early June, サンタローザ (Santa Rosa), 大山早生 (Ōyama-hayashi), 太陽 (Taiyō) from early August, and ソルダム (Soldam).

### 施設や装置を利用したきのこ栽培

- ・1972年(昭47)に導入
- ・天候に左右されない施設を利用した農業。
- ・耕作面積が狭いため  
高さ、空間、スピード、回転率を  
つけた農業へ……………。
- ・周年栽培—毎日出荷、毎日お金が入る。



えのき栽培



椎茸栽培



なめこ栽培

## 軽薄短小作物のグラム産業

- ・1982年(昭57)ハーブ・ブラッサムの栽培を開始
- ・1983年(昭58)クレソン栽培を開始  
 溪流に自生しているクレソンをハウス栽培に実用化



ハーブ バジル栽培



大山の溪流に昔から自生しているクレソンをハウス栽培実用化



週休三日の農業  
「重労働から軽労働・快適労働へ」

- ・人材バンク設立(タスクセンター)
  - ・農作業共同管理
  - ・堆肥散布車の開発
- ・1976年(昭51)に堆肥工場  
「オーガニックマニュアルプラント」の設立  
きのこ栽培から出る“オガクズ”と  
250種の有効微生物群が特徴の

有機堆肥「オネスト250」開発



オネスト250

大山では、健康な  
農産品づくりは  
まず健康な土壌か  
らという信念のも  
と、土作りを行っ  
てきました。

●1977年(昭52)  
堆肥工場建設

年間1,500tを大山の田畑へ散布



日本に一台しかない堆肥散布車

堆肥散布ローラー作戦



・毎月の定例理事会を午前中に終え、午後  
は、農協役職員・生産者・都市の生活者が  
一緒になって「土づくり」を実践



堆肥散布後 近くの神社で懇親会



集落座談会(高取地区)



集落座談会(中川原地区)

## 農業の六次産業化

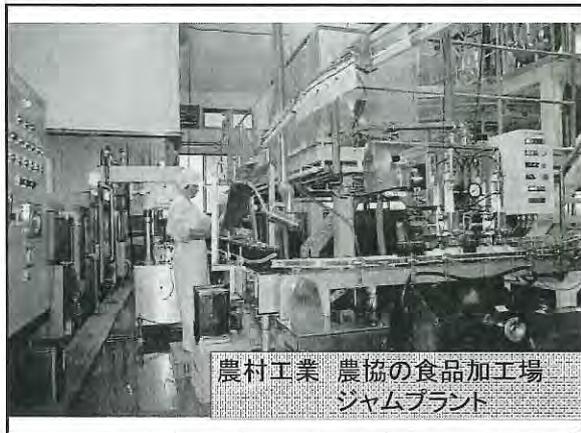
・1975年(昭50)より生産、加工、流通、販売を開始

★100アイテム以上の加工品

ジャム・梅干漬・漬物・ジュース・

ドレッシング・菓子・パン ……他

・加工部門の取扱高⇒7億円



農村工業 農協の食品加工場  
ジャムプラント



大山の梅干漬



農産物直売所  
「農業者によるバザール  
木の花ガルテン」

- ・1990年(平2)7月オープン
- ・現在の店舗数  
大分市・別府市⇒4店舗  
福岡県⇒3店舗  
日田市、大山町⇒2店舗

合計9店舗

農産物直売所  
「農業者によるバザール  
木の花ガルテン」

- ・売上高 — 約20億円
- ・年間購買客 — 270万人
- ・出荷登録者 — 3,400名



木の花ガルテン本店 全景



2005年(平17)小泉総理大臣視察に来る











2005年(平17)小泉総理大臣視察に来る



太分市の木の花ガルテン



福岡市の木の花ガルテン



野間大池店のレストラン



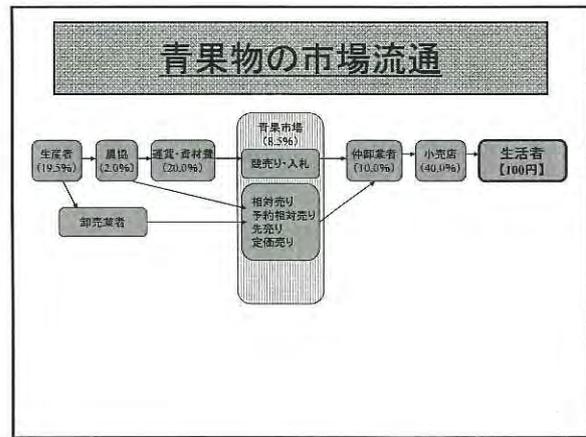
福岡市の木の花ガルテン



福岡県小郡市の木の花ガルテン



福岡県小郡市の木の花ガルテン



## 加工食品及び青果物

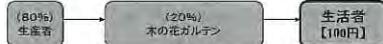
<一般流通>



<農協>



<木の花ガルテン>



一年に2回 春と秋に取引先約350社を招いて出荷取引交流会開催

## 木の花ガルテン 農家レストラン 「オーガニック農園」

- ・2001年(平13年)4月オープン
- ・現在4店舗の展開  
 大山町(140席)、大分市(155席)、  
 福岡市(160席)、小郡市(110席)
- ★シェフ(主婦)は現役を引退をした  
 農家のおばあちゃん達

農家もてなし料理 百のご馳走



行列のできるレストラン  
木の花ガルテン・オーガニック農園



農家もてなし料理 百のご馳走



木の花パン 田苑 DEN-EN

木の花ガルテン  
「農家おもてなし  
おせち」

- ・2007年(平19)  
にお客様のご要  
望から開始
- ・農村で代々受け  
継がれてきた郷  
土料理を独自の  
流通システムで  
売上高1億円に



木の花ガルテンのイルミネーション









都市と農村の交流

梅やスモモの収穫ツアー



五馬媛の里で

じゃがいも掘り体験



五馬媛の里で

梅ちぎり・梅漬体験

梅・クリ植えてハワイへ行こう  
1966年(昭41)

- ・週休三日の農業
- ・年に数回、国内外を旅する「体験学習の旅」
- ・旅は人生最大の学問である
- ・パスポートの所持率、人口の70%(日本一)
- ※特に中国とは友好関係
  - ・平成元年に蜂蜜の製造・販売する  
合弁会社設立。
  - ・1997年(平9)には友好交流20周年を記念し  
桜公園を設立。



別府温泉にある農協別荘で  
イスラエルの青年との交流会



農家の子供たちをアメリカアイダホ州  
にホームステイに出す。





世界の町や村、そして都市と農村の交流の輪を広がます



海外からの視察団  
 中国共産党中央組織部長 曾慶紅氏  
 駐日特命大使 武大偉氏



海外からの視察団  
 タイ・・・タクシン元首相



海外からの視察団  
 マラウイ大統領



韓国全州完州郡龍進農協



韓国全州完州郡龍進農協

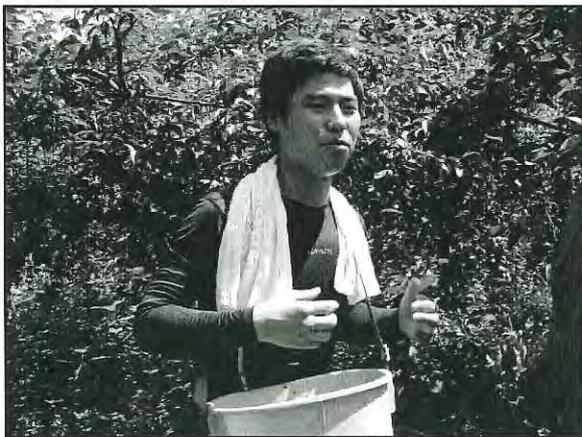


韓国全州完州郡龍進農協



木の花ガールテン完州龍進









韓国長水農協交流調印



いつまひめ

**「木の花ガルテン 五馬媛の里」計画  
(千年の杜づくり)**

都市生活者と農業者の多面的な  
「楽しい交流の場 村の生命を都市の暮らしへ」

20ヘクタールの土地に梅・椿・枝垂れ桜・花桃・あじさい・やまぼうし・アカシア・サルスベリ・紅葉と一年中楽しめる樹に咲く花を植栽しています。

里山には山野草が育ち、古代米の田んぼにトンボが舞い、季節ごとの野菜が一年中栽培されている畑。花を楽しみ、新鮮な空気を吸い、里山の自然に触れて、一日中遊ぶことができる懐かしい、心地よい場所。





四季 花が咲きみだれる  
五馬媛の里



五馬媛の田んぼに  
古代米(赤米・黒米・緑米)の栽培



五馬媛の里で  
古代米 収穫体験  
毎回大分市・福岡市から  
大勢の参加者



五馬媛の里で古代米の収穫体験



五馬媛の里で植樹体験



五馬媛の里 庄屋屋敷で交流会



五馬媛の里で古代米の餅つき体験



五馬媛の里庄屋敷庭園での交流会

### 全国梅干コンクール

- ・4年に一度の梅干の祭典
- ・昨年11月に第六回全国梅干コンクール開催  
全国47都道府県より過去最高の  
1,211点が出品される。

小さな村から全国に向けた情報発信。  
全国の生産者、生活者の梅干への再発見や  
技術向上へと進化しています。



全国梅干コンクール 審査会  
会場は大山町 農協会館2階ホール



全国梅干コンクール 審査会



全国梅干コンクール 審査会



全国梅干コンクール 食味審査



全国梅干コンクール 表彰式

## 瞳は未来へ 大山

- ・この町に若者が残り、農業を引き継いでいくためには夢や希望が必要です。夢や希望がなければ意欲はわきません。夢や希望は自分たちでつくり挑戦するものです。
- ・ものごとを深く考え、理念を継承していくことも忘れてはなりません。

付加価値を高めるのは「知恵」です。  
知恵は積み重ねられた知識と経験の中から生まれ、その知恵が利益を出します。  
農業こそ知的集約産業です。



—END—

## 大分大山町農協運営の理念

1. 我々は一致団結して、豊かな活力ある農村づくりに励みます。
2. 地球環境と生命体を大切にした生産と包装に取り組めます。
3. 生活者に評価される産品を開発し、新鮮で安全なものを提供します。
4. 快適で文化の享受できる農村社会を興し、次世代に引き継いでいきます。
5. 世界の町や村、そして都市と農村の交流の輪を広げて進化していきます。

## 大分大山町農協が目指す方向

### 1. オーガニック（有機無農薬）農業を推進します。

市場では都市生活者の自然・健康志向から原材料、栽培方法、産地などにこだわった「オーガニック」産品が本流となりつつあります。そのような時代を先取りした有機農産物の生産に取り組めます。

### 2. 消費者の求めている安心・安全・健康な食品の生産をします。

環境に負荷となる化学合成農薬、化学肥料、生産資材等の使用をやめ、農協で生産される有機肥料「オネスト250」（有効微生物群が豊富なゲルマ酵素入り）をふんだんに施用して、おいしくて元気な農産品を提供します。

### 3. 時代に即応した流通の開拓を行います。

農産品をはじめとする食品の流通が大きく変化してきています。青果市場、小売店等の動向を見ながら「コスト削減を図った市場流通」を開拓していきます。

### 4. 高付加価値産品開発に努め、収益率の高い農業をめざします。

耕地に恵まれない大山産品は他産地のものとひと味違った「安全、安心、健康、そして美味しいこだわりの産品」でなければなりません。生活者の方々が安心して食べられるもの、そして「感動が残るもの」そのようなものには高い評価が得られます。

### 5. 若者が継ぎたくなる快適農業を推進します。

「この町に若者が残るか」そのような魅力ある農業の開発が求められます。老壮青のバランスのとれた「親子三代農業」の実現が理想です。

### 6. 週休三日の余暇で文化の創造を行います。

農村に暮らしていても都市のような文化的生活を享受できるようになれば…逆に「農村こそ真のパラダイス」理想的な生活圏となります。

年間労働時間1,458時間（28時間／週）で実り豊かな楽しい生活をつくり出してください。

### 7. 都市と農村との交流事業をすすめます。

五馬媛の里での体験交流、梅・スモモ・キノコ狩りツアーや市場関係者、生協の組合員、木の花ガールズ利用者等、都市生活者に農村のもつさまざまな資源・生活・文化を紹介し、交流を深めながら「新鮮な農産品を提供」していきます。

NPC運動とは人が生きて、生活するうえで基本となる働くこと、学ぶこと、愛し合うことを理論的に表現し実行するものである。

単なる物づくり運動ではなく物づくりにかける、大山農民の意欲と力量と心の象徴的表現でもある。

それは地域に伝えられてきた生活情報や技術を新しい形で継承する文化運動でもあり、一次二次三次のNPCに枝や葉をつけながら、仲間と共に繰り返し繰り返し螺旋階段を登るように、すこしずつ高め進化していく普遍的な地域住民運動である。

## 第1のNPCは所得追求の運動です。

1961年（昭和36年）

〈New Plum and Chestnuts〉

梅栗植えて農家経済の立て直しを図ったもので、「働くねがい」が込められています。

「梅栗植えてハワイへ行こう！」というキャッチフレーズのもと、大山町が“農業の構造改革”というべき第一次NPC運動に取り組んだのは昭和36年。耕地に恵まれぬ山村の宿命として、土地収益性を追求、耕種農業から果樹農業、さらに高次元農業へと転換をはかってきました。この間、労働条件の改善にも積極的に取り組み、軽労働、省力労働に適する作目を奨励、現在では、半日で農作業が終了する“週休三日農業”を目指しています。梅・栗で始まったこの運動は、やがて、天候に左右されない施設や装置を利用した少量生産多品目栽培、高付加価値販売へとすすみ一億円を超える産品が九品目と育ち、二次産業の加工、三次産業の流通へと意欲的に取り組み大山ブランドを確立しています。

## 第2のNPCは豊かな人づくり運動です。

1965年（昭和40年）

〈Neo Personality Combination〉

新しい人格の結合体をめざそう、それにはまず豊かな心、教養、知識をもった人づくり「学ぶねがい」です。

第二次NPC運動は、所得ばかりでなく、心も豊かな人をつくろう！という運動で、いろんな催しや行事をやる中から切磋琢磨、お互い人間を磨き合っていこうというものです。そのために、町役場には自学自習の生活学園と有線テレビが施設され、民度の向上を進めています。また、“習慣づけ学習”として、恒例行事の各種イベントを催しています。農協は“体験学習”に重点をおいて、住民に国内や海外研修旅行をすすめています。ハワイ、中国、イスラエルと、それぞれ友好関係を結び、親善交流を盛んにしています。また、国内はもちろん、海外からも友人が来訪し、民泊をして親交をあたためています。そのため、農協は無利子の旅行ローン、無料のカルチャーバス、農業後継者への育英資金を設けるなど、便宜をはかっています。

### 第3のNPCは住みよい環境づくり運動です。

1969年(昭和44年)

〈New Paradise Community〉

大山パラダイスを築こうという遠大な目標です。大山に住む人びとがより豊かにより楽しく暮らせるよう地球環境と生命体に配慮した「愛のねがい」があります。

所得向上の目標が達せられ、豊かな心をもった隣人に恵まれても、なお若者が大山にとどまろうとしないのはなぜか……。それは都会に比べて文化、娯楽、教育、教養などの環境設備があまりに遅れているからではないか。田舎に暮らしていても都会のような文化的生活を享受できるようになれば…、逆に農村こそ真のパラダイス、理想的な生活圏になる！そう考えたところからこの運動の取り組みが始まりました。そのための環境整備をどうするか。まず、それぞれの生活行動半径内に利用しやすい便利な文化生活施設が集積されていなければダメだ、ということから、大山を八つの文化生活団地に分けています。五分ぐらいの時間で用が足せる距離を生活行動半径としたエリアで、ここにそれぞれ文化生活施設を集積していこうという考えでした。そして施設をそつなく活用し、楽しく暮らすためにコミュニティ活動をすすめ、運命共同体としての親密感情の復元につとめています。

# イキイキと百姓したい

大山町は、海外旅行者が世界でいちばん多いムラだといわれます。パスポートを持っている町民が約70%。それは、大山の百姓が金持ちだということではありません。

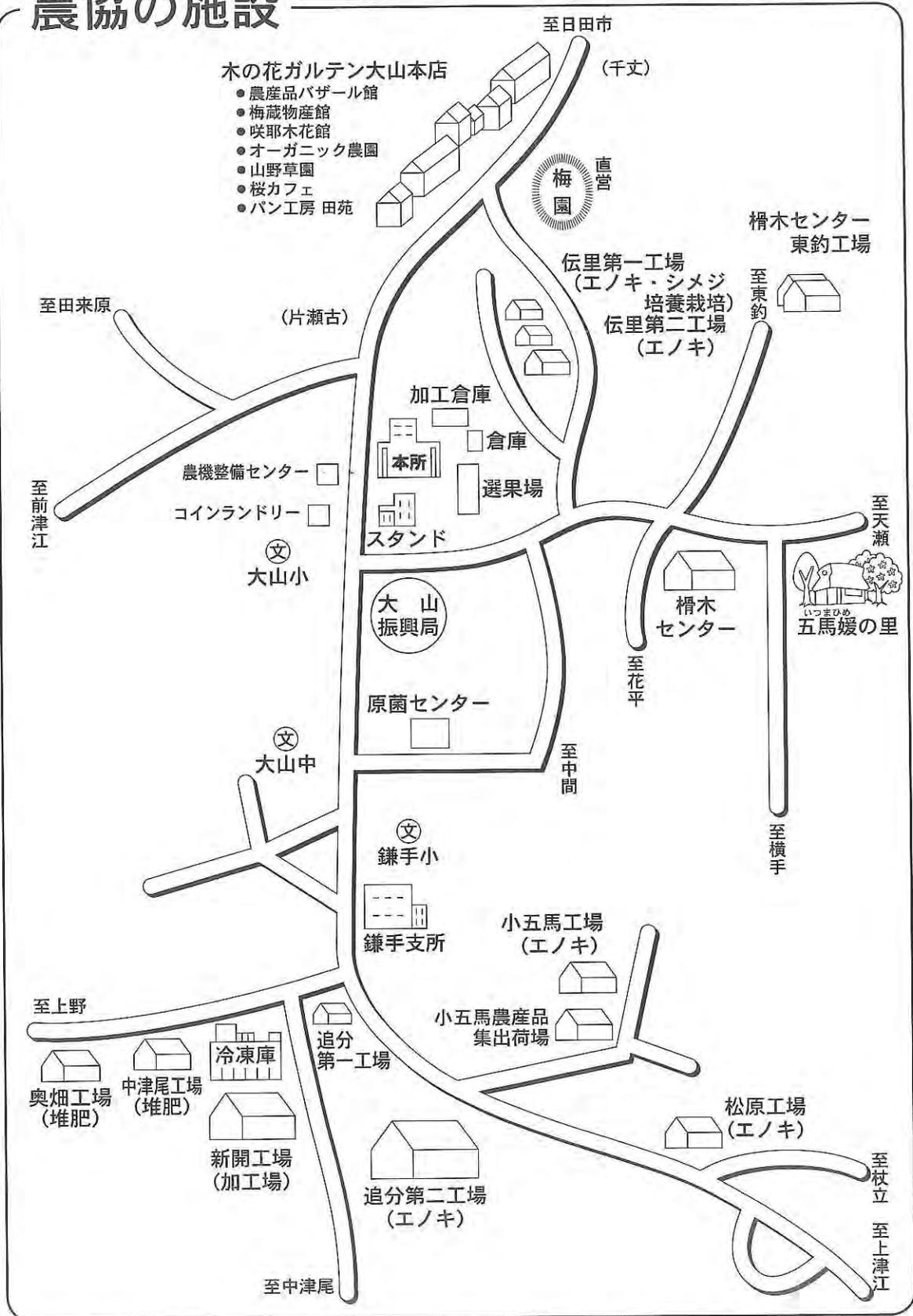
私たちは外国に行って、食べたことのない<sup>くだもの</sup>果実を食べたり、食べたことのない野菜を食べたり、いろんな料理をご馳走になり、聴いたことのない音楽を聴いたり、美しい絵画を見たりして、あらためて自分の姿を見つめ直し、ちがう衣食住と異文化にふれて驚いたり…そんな出会いと体験学習のためにローンで海外旅行をするのです。

私たちの日常の暮らしは、決してゼイタクではありません。しかし、働きやすい快適な農家をつくっていきたいと思います。イキイキ働く百姓がつくるものは、イキイキしていると信じるからです。



# 農協の施設

大分県					福岡県			
木の花ガルテン 町外店舗	ひた店	明野店	春日浦店	わざだヶ岡店	鶴見園店	もち浜店	野間大池店	小郡店



○ 別府市別荘  
喜運荘

# 組合長エッセイ

## 矢羽田 正豪

代表理事組合長

「農業者によるバザール木の花ガルテン」は、平成二年七月七日の「七夕さま」の日

にオープンしました。暑い盛りで、植栽したメタセコイヤ、桜、楠、ユリノキ、南京ハゼ等、枯らさないよう水やりが大変でした。お陰さまで今日では、大木となり春夏秋冬にその姿を変え、こちよ自然の雰囲気を提供してくれています。

「木の花ガルテン」の名前の由来について触れておきます。

この年は、大阪花の万国博覧会が開催されました。その中心に「咲耶木花館」という大きなガラスハウスのテーマ館が建っており、中には何百種類もの世界の花々が美しく桃源郷のように咲き乱れていました。現在も大阪鶴見緑地公園の中に残され、多くの人々が参観に訪れています。咲耶木花館は、「古事記」や「日本書紀」に記された神話に出てくる天神（瓊々杵尊）と国神（木花開耶媛）の中からつけられたと聞き、よく調べて

いくと、この木花開耶媛の父は大山祇命となっております。

同じ大山の名が気に入りました。そして、木花開耶媛は、瓊々杵尊と結婚し、山幸彦・海幸彦という神様をお産みになっています。

そんなことから豊かな生産をもたらす木花開耶媛と、イスラエル研修（昭和五十年）の帰りにドイツで見た市民農園クラインガルテンから命名しました。都市に住む人々と生産者が直接触れ合う交流の場です。

二十年が経ちます。成人式を迎えるといったところです。木の花ガルテン事業もまわりを取りまく環境が大きく変化してきている今日、今迄と同じ考え、同じ進め方では取り残されます。更に進化、発展していくためには、大人の考え方に脱皮する必要があります。少し時代を戻し、開所当時

から振り返ってみます。大山の農産品は、厳選した規格品でどの産品も卸売市場では、他産地のものに比べ高

い値がついて販売されてきました。しかし、そのような規格品の生産まで手が届かない高齢者や、乳児をかかえた若妻の方々でもつくれるものがあると思いい、出荷を呼びかけました。

とにかく栽培するのは、農家の人だから「一番美味しい収穫の時期を知っている」と思い、その一番美味しい時期を待つて収穫して出荷をして下さいとお願ひしました。

一般の市場流通は、お客様の方に届くのは早くて三日、遅くなると七日ほどかかりますので、おのずと早採りして出荷、冷蔵庫での追熟となります。それでは、買われた方は満足しません。

お客様の方に届いたとき、「何と美味しいものか」と感動を与える事が出来るのは完熟の朝採り、新鮮なものです。この出荷方法なら、買われたその日の昼又は夜にはお客様のお口に入ります。そんなことをお願ひし、出荷シールを作りました。

ひとつひとつの産品に出荷者名、品名、出荷月日を記入してシールを貼ります。赤いシール百円、黄色二百円、緑三百円、それ以上の価格は百

円単位で五百円とか千円といったように自分で価格が記入できる白いシールを作りました。それは、買われる方がひと目で色で価格が判別できるところとレジ係が間違いなく簡単に計算できる為のものでした。今は、バーコードで光を当てただけで計算は自動で出来ます。そして売れ残った出荷産品は自己責任で引き取らなければなりません。当時はまだひとつひとつの農産品に出荷月日、生産者名が記入されている時代ではなかったのです。

実際、生産者も面倒なことと言いつつ売れるかどうか半信半疑と、期待半分のようなでした。

しかし、このような木の花ガルテンの取り組みは、農産品流通に大きな風穴を空けたのではないのでしょうか。出荷者の皆さんは真面目に適正な価格で出荷を続けた為、段々と人気が出てきて、お客様も増え出荷量も増し、売上げも伸びてきました。そして、お客様の来るのをただ待つだけでなく、お客様の待っている都市への出店を思いはじめました。

来月号へ続く



平成2年オープン当時の木の花ガルテン



左より矢幡治美名誉組合長・矢羽田政夫農事主事会長・三笠啓之助組合長

## 組合長エッセイ

代表理事組合長

## 矢羽田 正豪

木の花ガルテン大山店をオープンして一年が経った頃から、お客様が来るのをジッと待っているだけでなく、お客様の待つ都市への出店を思い始めました。ちょうどその頃、以前からお取引をいただいていた大分市のスーパーマーケットトキハイインダストリーの創業者の一人、渡辺正光常務（当時、その後社長、相談役）より出店のお誘いがかかりました。

トキハイインダストリーは、大分市の地場流通業を代表するトキハイグループのひとつです。このスーパーの設立は、一九七〇年（昭和四十五年）、大分市が新日鉄をはじめとする進出企業で沸く新産業都市開発の真盛りの頃です。県内に三十五店舗のスーパーマーケットを展開していました。

渡辺常務は、百八三センチの長身、いつも黒っぽいスーツにエルメスのネクタイとポケットチーフを挿したダンディ

イーな、住年の大スター、石原裕次郎みみたいな素敵な方で、そのカッコいい渡辺常務と二人で出店の可能性を探るため、大分市内のトキハイインダストリーのお店を一緒に見てまわりました。

しかし、よく考えてみると、当時はまだ農産物を定時に届けるための肝心な高速道路が大分市まで開通してなく、やむなく出店を断念する事にしてお断りに行きました。

すると、渡辺常務が「何だ、ヤハタさん冷たいな、何とかならないか」となかなか引き下がりませんでした。けれども、決定権はこちらにあります。心を鬼にしてお断りしました。先様は随分と悔しがりました。地団駄踏んだようです。

お店には、午前中の販売ゴールデンタイムというものがあ、どこのお店も午前十時にはオープンします。その時間帯に到着しないと売上げは極端に下がります。都市への

出店には、やはり高速道路は不可欠なのです。

ところで、都市圏のお店では、効率を上げる為に在庫商品を保管するバックヤードという保管場所、倉庫を持つていません。

そこで私たちが、都市圏に出店する為に考えたのは、一店舗一台の専用輸送トラックをあてるということでした。そして、輸送トラックを駐車場の一角に停めておき、出荷コンテナの出し入れをするのです。要するに輸送トラックがバックヤード（保管倉庫）の役割をし、農産物を出し下

しする運転手の方々が生産農家の代わりとなり出荷物の野菜や果物の利用方法等の説明を消費者にするのです。こういうことを総合的に考えた時、やはりまずは福岡市への出店を実現しようと考えました。

二十年前の福岡市の流通業界では、百貨店岩田屋系列のスーパーマーケット（トキサニ、創業一九六三年（昭和三十八年）が、ダントツに信頼も人気も一番のお店でした。当時、福岡県内を中心に熊本県の七店舗と併せ五十七店舗を展開

していました。そこでトキサニの本社（福岡市中央区平尾）を訪問して、厚顔をかえりみず社長の石井康夫氏に直接面会をしていただき、大山の事情を説明して出店の希望をお願いしました。

石井社長は、岩田屋から最初に海外研修生としてアメリカに派遣され、流通を勉強した超エリート（優秀なキレ者）であるとは、後々に聞いた話です。

その石井社長が数日後、幹部数名を伴い現地視察に大山の木の花ガルテンにやってきました。その中には、取締役商品統括部長の藤野軍次氏も参加していました。後に取締役専務となり、大きな実績を残し二〇〇二年（平成十四年）退職された後は、日本各地より指南の要請がかかり店舗運営、商品開発、経営全般等にわたり、顧問としてアドバイザーとして超多忙の日々で活躍されています。

そして現在、大山町農協の経営全般にわたり助言をいただ、たく顧問もお願いしています。

来月号へ続く



平成4年 野菜売場増床新築

# 組合長エッセイ

## 矢羽田 正豪

代表理事組合長

### 『都市への出店』

先月号で、福岡市のスーパーマーケット佃サニ一の石井康夫社長が幹部数名を伴い、大山の木の花ガルテンへ視察にやってきました。

要請に応じてやって来られたのは良かったのですが、その後、何の返事もありません。再度、佃サニ一の本社を訪ね、石井社長に面会して「社長、一緒にやる気がなければハッキリと言って下さい。私たちも次を考えなければなりません。」と申し上げました。

すると石井社長は、渋々と藤野部長に言いました。「藤野君、長住はどうかね」藤野部長は「良いんじゃないやないですか、見てもらった上で検討しましょう」と答えました。そして、藤野部長と一緒に長住のお店を見に行きました。

長住に着き、お店を見てびっくり、腰が抜けるほど驚き

ました。

お店は、古びて活気はなく、お客はバラバラ、スクラップ同然（失礼）です。お店の前の路上には、魚や肉、野菜、干物、雑貨等売る露店商がズラツと所狭しと軒を連らね、勢い良くお客様に声をかけ販売しています。又、サニ一長住店から百メートルほど離れた所には、新しいお店西鉄ストアがあり、そこは大勢のお客様で賑っていました。

こういう状況を見て、一瞬躊躇するとともに大きな迷いが生じたのも事実です。しかし、覚悟を決め出店の方向で前に進むこととしました。

先ず、農協内部のコンセンサス（合意、意見の一致）づくりです。当時、十五名程いた部内の職員に計画を説明しましたが、「条件が悪すぎる、やめた方が良いでしょう、命取りになりますよ」等の意見が多々ありました。

初めての都市への出店です。出店条件としては、全く不利な場所とお店です。心配は当然のことと思います。

そして、部長会に提案すると「大山店がひとつ出来た事でも心配したのに、二店目を都市に出店すれば、従来の卸売青果市場関係者から睨まれて、市場出荷産品が売れなくなる」と、強い反対意見も出ました。又、理事会でも、役員の方々が心配し、現地を見ようということになり、理事監事全員がカルチャーバスに乗り、現地調査を行いました。しかし、更に心配と不安が増幅したようでした。

けれども、ここで中断すれば先が見えなくなると思い、リスクと結果責任論を覚悟で、強く出店を希望し理事会で決定されました。

それからの準備が大変でした。売り場面積を決め、店舗改装、電気・水・照明・陳列台・冷蔵ショーケース・電話機・ファックス・看板・案内チラシ、やらねばならぬことが山ほどあります。三管文人君（現 金融担当理事部長）、矢幡徹雄君（当時 店長）を中

心に、当時のスタッフ（新開、外商、木の花ガルテンの十五名程）は、新しいお店づくりが、懸命に開店に向けてひとつひとつの問題を乗り越え解決してきました。

最後に大きな問題が残っていましたが、それは、現地責任者となる大山から派遣する「店長」です。白羽の矢をたてたのが、職員でこの培養工場の事務等を担当していた矢羽田富士美さん（当時五十六歳）です。家庭を持つているが独身（夫と死別）、たった一人の息子さんも大学を卒業し、すでに就職されています。

彼女は、責任感が強く、何事もやり遂げる強い意志を持っています。人を叱り飛ばすこともヘツチャラです。最適者と思ひ、彼女を何とか口説き落とすとして福岡市勤務の了承をとりつけました。

サニ一長住店のすぐ裏に、農協でアパートを借り、早速準備の為、住み込みで業務についてもらいました。女性店長の誕生です。

そして、パート従業員も雇

日オープンしたのです。

来月号へ続く



平成4年7月25日、木の花ガルテン長住店オープン



矢羽田富士美さん（中央）

# 組合長エッセイ

代表理事組合長

## 矢羽田 正豪

### 『三方よしの法則』

矢羽田富士美さんは木の花ガルテン長住店長として充分に職責を果たしていましたが、私共の出店は、社長との直接交渉で入店した為、長住店の

現場スタッフからの理解と協力がなかなか得られず、随分と苦勞をしていました。早く大山に帰らせて下さいと再々泣きつかれ、その都度説

得しながら私も軌道にのるまで毎日通いました。スタッフも交互に応援に出かけたものです。そして、半年くらい経った頃、店長の富士美さんより明るい声で電話がかかってきました。「部長、今日は嬉しかったですー。それは、今まで協力体制になかったサニ一店長の梅津さんが、朝礼の際、「他店が軒並みに売上げを下げている時に、長住店全体の売上げが驚異的に伸びている。それは、木の花ガルテンが長住店に入っているお陰である。

皆さん、今日から木の花ガルテンを全面的に応援してあげて下さい」と言った」というのです。

テナントとして出店した平成四年は、日本のバブル経済がはじけた時期で、全国の小売店が軒並みに売上げが下っている状況でした。そんな状況下での農産品販売です。サニ一の社長はじめ幹部の方々は、「どうせそんなに売れないだろう、まあ売れてもせいぜい一日の売上げは五万円ぐらいだろう」と皆さんは思っていたようです。そんなことで、テナント料金もビックリするくらい破格の安さでした。

ところが、蓋を開けてビックリ仰天、サニ一長住店の野菜・果物売り場と隣り合わせに開設した木の花ガルテンの売り場は、連日多くのお客様で押すな押すなの大盛況、精算するレジも長蛇の列です。

そして、何が起きたかという長住店全体の売上げが大きく伸びていったのです。

その原因というのは、次のように考えられます。

スーパーマーケットの一般的な売り場面積は、約三百坪（千平方メートル）前後です。そして、一日の購買客数は、千五百〜二千名位で一人当たりの客単価は、千八百円程度と言われ、一店舗の年間売上高は、約十億円位です。テナントとして入った木の花ガルテンの初年度売上げは、一億二千万円でした。

お客様一人当たりの購入金額は、平均八百円です。そうしますと十五万人が木の花ガルテンに来店して買物されたこととなります。この十五万人のお客様は、従来のサニ一のお客様と違った「安全・安心・健康」を求めた目的買いのお客様であったと思います。その半数の八万人がサニ一でも買物をしたとなると一億四千万円ほどの売上増となります。これは、私の推測ですが、実際には二億円増になったかもしれません。なぜなら、出店して半年もしない内に次

の出店要請が、サニ一本部よりきたからです。

そこで破格の安さのテナント料から「今の半分のテナント料なら出店しましょう」と冗談交じりに言うのと「それで結構です」との返答です。そんなことであつという間に福岡二号店の出店が決まり、平成五年九月一日、福岡市東区に松崎店をオープンしました。松崎店も開店と同時に長蛇の列のできる賑わいある人気店となり、サニ一もよし、木の花ガルテンもよし、お客様もよし、というような「店、生産者、利用者」それぞれが利益と喜びを分かち得る、三方よしの法則が成立したのです。

来月号へ続く

平成5年9月1日

木の花ガルテン松崎店オープン



# 組合長エッセイ

## 矢羽田 正豪

代表理事組合長

### 『五馬媛の里 古代米収穫祭』

いつまひめ

天瀬町五馬市に一昨年国よ  
り譲り受けた庄屋屋敷の建物  
土地、田畑、山林は約十二ヘ  
クタールでした。その後隣地  
等買い足したものを合せると  
現在十五ヘクタール（四万五  
千坪）の面積となっています。  
最終的には、二十ヘクタール  
以上となるでしょう。

全体の総称を「木の花ガル  
テン・五馬媛の里」と名付け  
て世界の何処にもない新しい  
コンセプトで都市生活者と農  
業者の多面的な楽しい、心地  
よい交流の場づくりに取り組  
み、整備をすすめています。  
五馬媛の里は大山農協にとつ  
て大きな未来への遺産となる  
ことを信じています。

「五馬媛の里」の名前の由  
来は、今から約千六百年前の  
古墳時代、五馬の台地に土蜘蛛  
と呼ばれる人々が住んでい  
て、五馬媛と呼ばれる女性の

首長によって統治されていた  
という歴史上の出来事から名  
付けました。

土蜘蛛などという恐ろしげ  
な名で呼ばれたのは、彼らが  
当時の主権者である大和朝廷  
と関係なく生きていたからそ  
のような名が付いたのです。

大和朝廷軍に対して「従わ  
ず」に、自由と自主、独立を  
守った五馬媛とはたぶん想像  
するに、凛とした姿の素敵な  
女性であり、聡明な頭脳を持  
ち合わせた頼り甲斐のあるリ  
ーダーであったと思います。

地方分権とか地方の時代が  
叫ばれる今の時代を先取りし  
た地方自立の元祖ではないで  
しょうか、大いに見習い参考  
としたいものです。

このような史実は約千三百  
年前の奈良時代に編述された、  
古代の地方誌「豊後風土記」に  
次のように記述されています。

「昔者、此の山に土蜘蛛有り、  
名を五馬媛と曰いき、因りて  
五馬山と曰ふ」

その五馬媛は、五馬市の  
「玉来神社」に景行天皇と共  
に神として祀られ地元住民に  
より永く語り伝えられて今日  
までも祭られてきています。

十五ヘクタールの土地の中  
には農地となる田畑も含まれ  
ていました。農協では農地は  
法律上所有できないとの指摘  
をうけましたので、その後県  
や農協中央会の指導をうけな  
がら、「株式会社農業生産法人  
五馬市」を設立して、法人組  
織に田畑の農地所有権を移し  
て管理を行っています。又山  
林を伐採して栗やブルーベリ  
ーの苗木を植えたところ、果  
樹園となるのでこれも農協で  
は所有できないということだ  
こちらも法人に所有権を移し  
ています。何とも道理、理屈  
に合わぬおかしなことであ  
ります。

その五馬市の田んぼ約一ヘ  
クタールにこの春から農協で  
はいろいろと手をつくし古代  
米（赤米・紫米・紺米・黒米  
・黒紫米・緑米・香り米）の

種子を確保して、栽培に取り  
組みました。お陰様で順調に  
生育がすすみ収穫のときを迎  
えました。

かねてより計画をしていま  
した、都市に暮らす人たちに  
古代米収穫祭体験ツアーを呼  
びかけましたところ、福岡市  
や大分市から大人や子供百名  
近い方々から参加申し込みが  
ありました。

十月十七日（日）午前十時、  
秋晴れの素晴らしい好天に恵  
まれた五馬媛の里で古代米の  
稲刈りがはじまりました。

刈り取り体験をするのは、  
都市に暮らす人たちで皆さん  
初めての稲刈りです。先ず刈  
り取り方法、鎌の使い方、稲  
束の結び方、そして最後の掛  
け干しまでの詳しい説明が必  
要です。先生となり指導する  
のは、応援に駆けつけてくれ  
た地元五馬市の農家のおじさ  
ん方九名です。そして説明を  
うけたあとサア！愈々、稲刈  
り作業がはじまりました。

来月号に続く



五馬媛をお祀りしている玉来神社



古代米収穫祭に参加した人たち

# 組合長エッセイ

## 矢羽田 正豪

代表理事組合長

### 『五馬媛の古代米収穫祭Ⅱ』

いつまひめ

前号で五馬媛の歴史から都市で暮らす人たちが参加して古代米の稲刈りに入るところまで述べました。

サアー愈々稲刈り作業が始まりました。会社社長夫妻、サラリーマン家族、自営業者、看護士さん、現役をひかれたご年配のご夫妻、そして子供たち、色んな方々が参加しています。最初は地元農家のおじさん達の指導を真面目に聞いていてスローな動きでしたが馴れてくると皆さん勢いが出てきました。田んぼには虫がいたり、蛙がいたり、トンボが舞っていたりでキヤーキヤー、ワイワイで収穫祭の名前です。古代米とは現在の日本国内で栽培されている水稲の原種となるものです。東南アジアの山村僻地に行きますと自給自足で生活している農

耕民族がその風土に適した古代米を永々と受け継ぎながら今日でも主食として栽培しています。そういう品種のため化学肥料や窒素成分の強い堆肥を施用すると本来の美味しさが失われたり、稲が風雨で倒れたりして収穫量も少なくなります。

豊後高田市で長年にわたり古代米の栽培をしている渡辺敬治氏によれば、その特長として玄米の皮に含まれている天然色系と香り成分があると

いいます。紫色系はアントシアニン、赤色系はタンニン、緑色系は葉緑素が含まれています。そして生理活性物質のポリフェノールやフィチン酸、トコフェロール等も含まれており、抗酸化作用、血液浄化作用、整腸作用といったさまざまな効能があり、自然健康食品として重宝されています。

特にビタミンCを除く人の身体に必要なミネラル分を全て含んでおり毎日食えることによつて体調を整える漢方薬になるといっています。

ご飯を炊くとき普通の白米に対して古代米の赤米や黒米を二〜三パーセント混ぜるこ

とによつてお赤飯みたいな赤い色になり香りも増して美味しく食べられます。

さて、素晴らしい秋晴れの好天の下、刈り取った稲を束に結び掛け干して作業は終了しました。全員徒歩で二十分程の昼食懇親会場、庄屋敷まで山道を歩いて移動です。

この山道は五馬媛の里の用地内で桜や桃や椿やもみじが植栽されている木立の中を歩きます。庄屋敷は住む人が居なくなり十数年間空き屋となつていましたが収穫祭のお接待所として間に合うように、農協職員が総出で何日もかけ清掃をし、障子と襖の張替えを行い、畳も表替えをして庭木も手入れし、周囲の草刈りもして万全の体制でお客様を迎えました。

正午、お客様が到着しました。おもてなしの献立は木の花ガ

ルテンのレストラン「オーガニック農園」の料理そのものです。シエフとなつて料理するのは農家のおばあちゃん達です。「主婦がシエフとなりました。」

料理に使う材料は自分たちの畑で作る野菜やまわりの山などに自然に自生している山菜が中心となります。それらの材料を使って本場においてい料理を作り続けてきました。いわば料理の達人、プロフェッショナルです。そのおばあちゃんたちが今日も早朝より仕込みに入り、本当においしい「農家おもてなし料理百のど馳走」を作ってお客様の到着を待っていたのです。そし

て稲刈りをしてお腹をすかしたお客様がやつてきました。

来月号に続く



庄屋屋敷での昼食懇親会



庄屋前庭での古代米の餅つき

## 組合長エッセイ

代表理事組合長

矢羽田 正豪

### 『農業の六次産業化』

第六十三期通常総会業務報告書の巻頭に記しましたように「農林漁業等の六次産業化の促進に関する法律案（六次産業化法案）」が本年三月一日より完全施行となりました。

六次産業化とは生産者自らが販売に取り組み、付加価値を付けることで農家や農村の所得向上につながる取組みです。「六次産業化」という言葉を最初に使いそれを理論化したのは東京大学名誉教授の今村奈良臣先生です。先生は、「六次産業」という概念は私たち

大山町農協の事業活動を見ることよって発見したと話しています。

先生は今から二十一年前、農協が起ち上げ推進していた農産物直販所「農業者によるバザール木の花ガルテン」とそこへ出荷する農家の方々の活動をつぶさに調査分析して

いく中で「農業の六次産業化」という理論を全国で初めて提唱したのであります。

当初は、「一次産業+二次産業+三次産業=六次産業」という足し算の考え方でしたが三年後には「 $1 \times 2 \times 3 = 6$ 」という掛け算へと変えています。その理由として農業や農村が衰退してしまつては、 $0 \times 2 \times 3 = 0$ となつて六次産業の図式は成り立たなくなるからです。農業、農村に夢や活力が生まれ、元気が出てこそはじめて六次産業という宝の山の理論が成り立つことを忘れてはならないでしょう。

第二の理由として六次産業が本当に成功を収めるためには一次産業、二次産業、三次産業の単なる寄せ集め（足し算）では不十分で、一次、二次、三次産業の有機的、総合的な結合（掛け算）をはからなければならぬというものです。

近年の農業は食料原料のみを生産担当し、二次産業的分野の農産物の食品加工は、食品製造企業にとりこまれ、さらに三次産業分野である農産物の流通、農業農村にかかわる情報サービス、観光などもそのほとんどは卸小売業、情報サービス産業、観光業といった企業にとり込まれてい

ます。これらの分野をすこしだけ農業へと取り戻して収益率の高い農業に組み立て直そうというのがこの農業の六次産業化なのです。

又先生は論文の中で「大分県の農協は多額の固定負債処理などで全国の支援を得て、一部の農協を除き県域の大分県農協へと大合併したが、大山町農協はこれに加わらず、独自の農業本来の道を歩み、全国の六次産業化のトップランナーとしての光彩を放っている。皆さん農協は何をなすべきか、大山町農協を見て改めて考えてみようではありませんか。」と問題提議をしています。

私たち大山町農協の取り組

みは先生により「六次産業化」という新しい言葉で理論化されました。それを基本として日本の国家が法律を定めたのです。

私たちが進んできた方向は間違つてはいなかったということではないでしょうか。これからも自信と希望を持って前進して行かなければならないと考えています。

二年続いた不作の梅、李も今年には豊作のようです。梅は李と違ってそのまま食べるものではなく、加工が必要で、加工には梅干漬、梅酒、シロップ漬、ジャム等があります。加工が必要ですが家庭で加工する消費者が激減して生梅の青果販売が極端に減少しています。今、

私たちは収益率の高くなる生産、加工、販売に力を入れ、六次産業化への更なる挑戦を続けるべきであると考えます。今秋には四年に一度の全国梅干コンクールが待っています。

今回は市、県のご理解とご協力を得て後援と市長賞、県知事賞も別途用意されます。おおくの方々が出品をされ参加されますことを期待しています。

木の花ガルテン  
農家おもてなしおせち



梅干しの土用干し

## 組合長エッセイ

代表理事組合長  
矢羽田 正豪

## 『お盆の精霊様だんご』

前にも紹介しましたが、木の花ガルテンをオープンしたのは平成二年七月七日、七夕様の暑い夏の盛りでした。それから十二年が経った平成十三年四月二十日に大山店全体を大幅に増改築して「農家もてなし料理 百のご馳走、レストラン「オーガニック農園」」をスタートしました。木の花ガルテンのオープン時はもちろん、この増改築のときも国や県や町の補助金及び援助は一切受けず、「大分大山町農協単独資金活用、木の花ガルテン拡張生産者支援事業」として百パーセント農協の単独自己資金で事業に取り組んだのです。

当時の状況は補助金をもらわずというより受け付けてもらえなかったといったほうが正解かもしれません。年を経ているうちに、事業というものは、限られた資金で実行するとなると、どうやれば低いコストで建物が建てられるか、どうやって安い価格で備品の調達ができるか等を真剣になつて考えはじめます。そしていろいろな人の意見を聞き取り、又それに新しいものを加えていきます。そのためには、おおくの先輩、知人、友人、仲間の輪が特に大切になってきます。いろいろな方々の情報と知恵が取り入れられ生かされてきます。農協としてはじめてのレストラン建設であり、経営でありましたので理事会でも反対の意見が多数出て何度も話し合いが重ねられました。特にお出しする料理の内容と、そして誰がその料理を調理するのが問題でした。一般のレストランでは調理をする料理人、シェフという人たちがいます。その方々は長

い年月をかけ勉強と苦勞を重ね調理の技術を取得しているためプライドも高く給料も高いのです。農協でそのような人たちを雇用して経営が成り立つのかという疑問でした。けれども私たちは、いつの時代でもチョツと無理かなというところに挑戦を続けてきました。今回もそのような思いで何とか理事会の決定をみたのです。料理人とかシェフといったような方は雇用せずあくまで農家料理を基本としました。そして調理するのは農家の主婦。そうです主婦がシェフになるのです。

そうやって事業は動き始めました。当時の店長、矢幡徹雄君（当時四十九歳）担当の矢幡弾君（当時三十二歳）は限られた時間と資金のため寝食を忘れ開店のための準備、そして開店してからも業務に没頭したのでした。開店したレストランの建物は既存の施設の再利用でした。それまで野菜、果物、加工品などの農産品直売所として使用していたものが手狭になったので敷地内の別の場所に三倍の広さに新設して営業を開始し、その空いた建物を更に増改築してレストランとして甦らせたのです。

木の花ガルテンを見ていただくとお解りいただけだと思います。しかも間伐材や廃材がおおく使用されています。そのような材も黒や茶色の塗料を塗れば逆に艶が出て味のある美しさを演出することもできます。又どんなに一生懸命考え知恵を出し最高に利便性の高いものを造つたと思っても、いざ使用してみるとそうはいかなく必ず使い勝手の悪いところが出てきたり、あるいは繁盛して更に増改築を行なわなければならぬといったようなことが起きてきます。そんな時、このような木造建築であれば簡単に鋸でゾコゾコと引き切ってお金をかけずに増改築することができず、これが金と贅をふんだんにかけた鉄筋コンクリート造りではそうはいきません。今回はお盆の季節となりましたので、「オーガニック農園」でお出ししている「精霊様だんご」のことを書くつもりで書きはじめたのですが、

前語りが長くなってしまいました。それはオープンした年の夏に、シェフとなつた川津初江さん（当時六十二歳）、川津幸江さん（当時六十二歳）、横尾八千代さん（当時五十九歳）達がお盆に帰省する人たちにせめて昔ながらの美味しい「精霊様だんご」を食べさせたいと思いついて出したのが始まりでした。しかし今ではお盆どころか一年中お出しする人気メニューのひとつとなつている物語りを次回綴ります。



竣工式で祝辞を述べる  
湯布院 中谷健太郎・瀧口薫平の両社長(当時)

## 組合長エッセイ

## 矢羽田 正豪

代表理事組合長

## 『主婦がシェフとなりました』

先月号に続き「農家もてなし料理、百のご馳走」レストラン「オーガニック農園」のお話です。理事会で慎重審議を重ねレストラン建設を決定し、それから中心になって働いたのが店長の矢幡徹雄君（当時四十九歳）と担当の矢幡弾君（当時三十二歳）でした。お店の広さ、客席数とその配置、テーブルと椅子の姿、形、高さ、奥行、幅等、又お客様の使用する食器、そして料理をお出しする器、厨房の広さと備品の数々などを考え、次々と決めていきます。更に大事なのは主婦（シェフ）と料理のメニューでした。解決しなければならぬ問題は山積してしまいました。レストランは、ピュッフェともバイキングとも称する、お客様が料理を自由に器に取っての食べ放題にしました。テーブルは、幅、高さ、奥行

を決め二人用とし、椅子もそれに合わせたデザイン等を決めました。二人用だとふたつ合わせれば四人用、三つのテーブルを合わせれば五、六人用となり自由な組合せができません。飲食業では食器が洗浄の際によく欠けたり割れたりしてお客様にお出しできなくなり損失が大きいと聞いていましたので、有田焼の磁器に決めました。陶器も民芸調で柔らかい雰囲気が好き感を持てるのですが十分な焼き締めができておらず磁器に比べ欠ける率が高いともいわれています。たので今回は選定から外れました。徹雄君らと佐賀県有田に行き、窯元をめぐり条件に合ったものを探し求めました。冷凍、冷蔵庫をはじめとする厨房機器もメーカーや問屋を訪ねひとつひとつ決定してい

きました。さて最後は肝心の主婦の採用です。基本は「農家もてなし料理」です。しかし農家の主婦の方々に声をかけてみるも中々良い返事ももらえません。とうとう痺れを切らし若い職員を町内に出し強引に連れてこいと指示を出しました。そして何とか口説きおとし嫌々ながらも出てきてくれたのが、先月号で紹介しました川津初江さん（当時六十二歳）、川津幸江さん（当時六十二歳、横尾八千代さん（当時五十九歳）と隣の前津江村から来てくれた石井照子さん（当時四十三歳）でした。最初は「おでどんが作ったもんを誰が食べてくれるかい？」といつて謙遜と同時に自信の無さと不安から困惑した様子でした。

そこで私が言ったのは、例えは良くありませんが、「人が亡くなったときお葬式をします。その葬儀の前に故人との最後のお別れの食事があります。講中の人たちが早朝より、自分で育てたその時期のいろいろの野菜を持ち寄って『御齋の膳』を作ります。その精進料理は作れるじやろうが」というと「作れる」という。又隣保班に家が建つと棟上げの日に加勢にくる近所の人や大工や左官さん達に昼、夜の賄いのご馳走を出します。それも「作れるじやろうが」というと「作れる」という。「ヨシ、あとはもし気が向いたら、親戚や知人が来たときの『もてなし料理』、『秋祭りのおくんち料理』など加えて気軽にやってみてください」とお願いしました。「そこまで言われりや始末たあつかんやつてみるかい」となり料理の試作がはじまりました。本所二階の調理室におおくの料理が次々と並べられます。役員が集まって試食会がはじまりました。文句や要望を出す人は誰もいません。流石は主婦です。長い年季が入っています、腕は確かです。本物の料理人、シェフに負けず劣らずの美味しい料理が次々と出てきます。そうやって「百のご馳走」のメニューが決まりました。



主婦(シェフ)のみなさん方

した。そして料理と飲み物の価格も決まりました。平成十三年四月二十日愈々竣工式とオープンです。町内外より取引先等関係者、約百余名をお迎えして華々しいスタートの日となりました。遠くは東京、群馬、静岡、山梨県からもお越しいただきました。感謝の言葉もありました。

前回に次回は「精霊様だんご」の物語りと案内したのですが中々辿り着きません。今回は必ず辿り着けます。



## 組合長エッセイ

代表理事組合長

## 矢羽田 正豪

## 野間大池店への出店

お蔭様で木の花ガルテン大  
山本店にオープンしたレスト  
ラン「農家もてなし料理、百  
の馳走・オーガニック農  
園」は、主婦（シエフ）の  
活躍によりお客様にも喜んで  
頂けるお店となり、客足も順  
調に伸びてきました。

そうした中、平成十五年十  
一月には福岡市の野間大池に  
二号店を出店することになり  
ました。

福岡市へは平成四年に（株）  
サニーの長住店に外部店舗と  
してはじめて、野菜や果物、  
加工品の直販所を出店してい  
ましたが、事情により撤退す  
ることになり、代替の物件を  
探さなければならなくなりま  
した。しかし、中々みつから  
ずに悩んでいました。そんな  
ときでした。当時、注目を集  
めた、大型商業施設「キャナル  
シティー」を博多区住吉につ

くり、有名になっていた福岡  
地所（株）の榎本一彦社長（当  
時）をアポイント（予約）な  
しで、いきなり本社（博多区  
住吉、キャナルシティービジ  
ネスビル十階）を訪問し、面  
会をお願いしました。いま考  
えると若かったせいもありま  
すが、ほんとうに失礼で恥か  
しい無謀な行動であったと反  
省しています。しかし運が良  
いというか、何と表現すれば  
良いか解りませんが、社長室  
長の桑野隆裕さん（当時）に  
面会して頂くことができました。  
平成十五年六月五日のこ  
とです。私達の事情を事細か  
く説明申し上げました。そう  
すると、ありがたいことに桑  
野室長は「社長との面会の日  
程調整をしましょう」と言っ  
てくれました。そして翌々週  
の十八日に日程が決まり、お  
伺いして社長との面会が実現

しました。私はこう言ってお  
願いました。「私たちは農  
業者です。農村を守り地域を  
豊かにしたいと願う農民が困  
っています。何とか協力を  
お願いします。私たちには夢  
があります」と。榎本社長は、  
「上場企業でレストランを全国  
展開している外食産業の雄、  
ローヤル（株）の代表取締役会  
長も兼任されていました。そ  
んな雲の上にいるような存在  
の社長でありましたが、田舎  
の小さな農協の話に快く耳を  
傾けてくれ、いくつかの質問  
をされました。何故いまサニ  
ーのお店から撤退しなければ  
いけないのですか。との問い  
でした。私はこう答えました。  
「サニーさんには十年間とい  
う随分と長い間お世話になり  
引き立てていただきました。  
しかし今、外資系の巨大スー  
パーチェーンのウォルマート  
の資本が入り、私たちの思い  
とはあらゆる面ですこし違  
うようです。」そのような事情で  
先様とはご理解を得ての円満  
な撤退であることを説明申し  
上げました。

もうひとつは何故この榎本  
を訪ねてきたのか。というも  
のでした。私は「榎本社長は  
一流の経営者で、計算づくめ  
ではなく情にも厚いと聞いて  
いたからです。」と率直に申し  
上げたのでした。そんないく  
つかの問答を繰り返したのち、  
社長は桑野室長に野間大池に  
あるローヤル経営のレストラン  
を案内しなさいと指示を出  
されたのです。すぐにそこに  
向かい営業中のレストランを  
拝見させていただきました。  
当時は同敷地内に隣接してス  
ーパーダイエーも営業をして  
いました。またその裏、横の  
二面は野間大池公園となつて

おり、そこには池があり大き  
な樹々も繁り、自然の多い素  
晴らしい環境でした。私はそ  
の時のこの公園は今後、たぶん  
半永久的に市の公園管理のも  
とに環境整備され、建築物も  
建つことはないだろうと思  
いました。そうなれば公園の樹  
々や景観を借景として利用で  
き「美しい公園の中のレスト  
ラン」となります。見た瞬間  
とても気に入りました。そし  
て榎本社長、桑野室長に甘え  
ついでにもうひとつお願いを  
しました。

次号に続きます。



オープン当時の木の花ガルテン野間大池店

## 組合長エッセイ

代表理事組合長

## 矢羽田 正豪

## 『野間大池への出店Ⅱ』

先月号の続きです。福岡地所隣の榎本社長さん、桑野室長さん（当時）のご理解と温情あるお取り計らいで、野間大池のロイヤル榎さんが経営しているレストランを拝見させていただけました。ただ私達の目的は、レストランのみの出店ではなくあくまでも主体は、農家の栽培した野菜や果物、加工品の直販でありま

す。そこで、お二人に甘えついでに、もうひとつ次のようなお願いを申し上げました。「レストランに併設してもうひとつ、直販のお店を建ててもらえないでしょうか。」と厚顔をかえりみずに要望してみました。すると嬉しいことに「検討してみましよう」という期待の持てる返答をいただきました。それから直販所の建物の構造や建設、賃貸条件等について、細部にわたり

詰めの話し合いが何度となく続きました。それからは、先に登場していた矢幡弾君（当時二十四歳）を

指命し、補佐に樋口泰洋君（当時二十三歳）。そして長住店の店長をしていた矢羽田富士美さん（当時六十六歳）、小関敏子さん（当時五十四歳）が主婦（シエフ）の中心となって泊り込みで業務を行います。あとの主婦（シエフ）は交替制として大山より出向き料理を作ることにしたのでした。このようにして問題解決の議論を重ね、理事会での承認を得て福岡地所隣の賃貸契約がまとめ上げられました。お蔭様でそのような賃貸方式を採用したので初めての外部出店は初期投資も小さくて済むことになりました。ところで、レストランはロイヤル榎さんの経営だけあって立派な建物と設備を要していましたので、そのお店の厨房機具設備等をそのままの状態に残してもらい、居抜きで譲り受けました。厨房設備は非常に工夫された使い勝手のよいものです。また作業効率の整った立派なものでしたからそのまま利用することにしました。店舗の改装では客席はすべて取り除き、九月号で紹介しました大山独自のテーブルと椅子を新たに

作り持ち込み、料理の内容から運営形式もすべて大山と同様にいたしました。そして都市生活者の方々にも大山の自然の雰囲気を感じたいという思いで、室内には質素な絵画

を飾り、柱や壁面には青竹を伐り花瓶を作り山野草を生けました。このようにして、「レストラン、オーガニック農園」二号店が誕生していきました。



野間大池店レストラン

## 組合長エッセイ

代表理事組合長

## 矢羽田 正豪

## 贅沢三昧の反省

十月号で少しお話ししましたが、レストランの厨房にまつわる後日談です。平成十三年四月二十日に「農家もてなし料理 百のご馳走 オীগニツク農園」を初めて、木の花ガルテン大山本店に、オープンした時のことです。その竣工式にお招きしていた湯布院温泉の溝口薫平氏、中谷健太郎氏の両社長が、料理の出し入れをする小さな窓より厨房の中を覗き「こんな簡単で狭い厨房で大丈夫か」と心配顔で言われました。両社長の経営するホテルの、設備の整った広い余裕のある完整された厨房からみれば、そのとおり心配になられたのは当然だと思えます。まさか両社長が厨房を覗き見るなんて考えもしていなかったものですから、ビックリするやら恥かしいやらで面火の燃える思いでした。

しかしながら、流石だと感心いたしました。やはり一流の人になると見る視点が違います。

両社長は、湯布院が今日のようにまだ有名でなかった、六十年代頃より湯布院の地域づくりに取り組み、ゆふいん音楽祭、湯布院映画祭、牛喰絶叫大会など、何処も真似ることができないようなユニークな企画を次々と打ち出し、全国の注目を集めるようになりました。そして地域にある食材を使った郷土料理の開発などに力を入れ、湯布院を全国一の観光地に育て上げたプロデューサー(企画演出)の達人であります。なかでも両社長と亀の井別荘は、有名人の宿泊したいホテルのひとつとしていつもランキングの上位にあります。そんな両社長です

から「農家もてなし料理 百のご馳走 オীগニツク農園」という言葉と、「料理を調理するのは、料理人とかシェフと呼ばれる方々ではなく普通の主婦」ということに何か興味を感じたのではないのでしょうか、どのような食材をどのようにして、どんな主婦が調理しているかを見て、小さな窓から厨房を覗いて見たのだと思います。そして両社長の口から出た次の言葉が今でも私の心の中に、強く印象深く焼きついていきます。それは、「効率等の経済効果を考えれば、自分のところの厨房も、もう一度、改めて見直す必要がある」と言われたのです。以前にも書きましたように、私たちにとつて初めてのレストラン建設であり経営でありました。また限られた自己資金での建設でした。しかしこの二人の先輩の言葉が後の日に、私に猛省を促す結果に繋がります。それは平成十八年四月に大分市の佃トキハイナダストリー明野店に「レストラオンオীগニツク農園」を出店した時のことです。

この明野店は、新しく建設した建物への出店でした。すべて新設です。今までの二つの店は、狭かったり、居抜きでの効率を考えた厨房での料理づくりでした。それが三号店は、職員や従業員の希望や要望を百パーセント採用した、贅沢三昧の厨房設備を整えました。これがいけませんでした。室内の空間を広く取つたため、大山店では振り向けば手の届く、包丁や鍋や調理器具の数々も、また食材・調味料も余計に歩かなければ手が届きません。冷凍庫、冷蔵庫も広くし、最高の設備です。しかし、広いものから管理が充分で、二重仕入れや余分に材料を入れ、使い切れずに処分したり忘れたり、無駄な部分が多く発生するという残念な結果が生じました。トータルすれば、ものすごい時間のロスと、手間



ゆとりのある明野レストランの厨房

質、水道光熱費、減価償却費等々の経費が重さんできました。従来のものに比べれば何かが約三割ほど余分に経費が重さみます。両社長の「効率等の経済効果を考えれば」と言われたあの日の言葉が今更のように私の心によみがえってきました。設計効率と適正規模の大切さをまざまざと知らされると同時に、二度と同じ過ちを繰返しまいと仲間と共に誓い合つたのでした。