

若手農業者が八百屋運営を通して経営を学ぶ!!  
 「農家の八百屋HAL Market (ハル・マーケット)」の取組  
 株式会社東神楽アグリラボ (東神楽町)

【取組内容】 地域の若手農業者が中心となった八百屋運営



取組のきっかけ

- ・東神楽町ではベットタウン化が進み、人口が増加。しかし、地域に農協直売所や道の駅がなく、地元の農産物を購入できる場所がなかった。
- ・町内若手農業者の「何かしたい!」という想いに呼応する形で、農業プロデューサーである脇坂氏が企画立案。そこに町内事業者や町民も参画し、平成29年に「株式会社東神楽アグリラボ」を設立。販売所として立ち上げた「農家の八百屋HAL Market (ハル・マーケット)」は、町民に地元の農産物を購入できる場所を提供するだけでなく、若手農業者が経営やビジネス感覚を学ぶ場として運営されている。

取組が完成するまでの経緯

平成29年	「株式会社東神楽アグリラボ」を設立
同年	農家の八百屋HAL Market (ハル・マーケット) をオープン
令和2年	現在の場所でリニューアルオープン

苦労した点やその対応

- ・既存の栽培作物だけでは商品アイテム数が少ないため、様々な野菜を試行錯誤を繰り返しながら栽培し、販売している。8月頃であれば30種類程の野菜が並び、店舗の魅力向上に寄与している。
- ・リニューアルオープンした場所が大きな公園横という立地であったことから、野菜販売だけではなく、サンドイッチを販売するなど気軽に来店できるような取組を行った。

## 現状の課題と今後の方向性

- ・「農家の八百屋HAL Market（ハル・マーケット）」の取組を規模拡大していくのか、それとも飲食店の運営等、多角的な取組にするのかは検討しているところ。
- ・現在の運営規模は小さく、取組自体では農業者の大きな所得向上には至っていないが、この取組を通じて、若手農業者のスキルアップにつながっていることから、今後も様々なアプローチを行っていく。

## 6次産業化の取組のご紹介

主な販売商品	商品名：地元の農産物（米・野菜など） 参考価格(税込)：時価	
購入方法	直売所	名 称：農家の八百屋HAL Market（ハル・マーケット） 住 所：上川郡東神楽町ひじり野南1条8丁目 ひじり野西公園駐車場隣 T E L：090-2870-8081 ※営業期間4月～10月頃まで
	ホームページ	<a href="http://hal.farm/">http://hal.farm/</a>
	SNS	【Facebook】 <a href="http://www.facebook.com/halmarket0607/">www.facebook.com/halmarket0607/</a>
		【Instagram】 halmarket0607
	問い合わせ先	TEL 090-2870-8081 / FAX ー
		メールアドレス shop@hal.farm

## 事業者からのメッセージ

- ・6次産業化の取組を売上と利益だけで判断するのではなく、取組を通じて農業者自身が経営やビジネス感覚を磨くことができる貴重な機会として捉える事も重要。
- ・消費者のニーズは常に変化するため、既存の取組に固執することなく、先を見越してスピード感をもって変化していく柔軟性が必要。



「自ら生産するもち米に付加価値を付ける」  
 「冬期間の出稼ぎ脱却」「雇用の創出」  
 「もち米生産者であり続けることを忘れず、  
 これからも皆様に美味しいもち米加工品をお届け」

株式会社もち米の里ふうれん特産館（名寄市）

【取組内容】 もち製品の製造販売（業務用丸めもち、ソフト大福19種類・クリーム大福10種類、切りもち各種）および飲食業



### 取組のきっかけ

- ・「自ら生産するもち米に付加価値を付ける」「冬期間の出稼ぎ脱却」「雇用の創出」を目指して、もち米生産農家7戸が平成元年に創業した。
- ・冬は出稼ぎに行くのが通例だった当時、一年を通じて地元で仕事をし、離ればなれになることなく「家族と一年を過ごしたい」、本州の米に比べ二流品のイメージが強かった「北海道米のイメージを払拭したい」との強い思いから、もち米の付加価値や生産者の所得向上を目指して加工・販売を決意。

### 取組が完成するまでの経緯

- ・平成元年 もち米生産農家7戸が、JA風連所有の旧家畜診療所跡を改造し創業。
- ・平成4年 パッケージデザインを貼り絵作家 藤倉英幸氏に依頼。
- ・平成8年 (株)モスフードサービスと契約、モスバーガー「玄米もち入りお汁粉」全国展開。
- ・平成11年 大手コンビニおでん「もち入り巾着」に採用。
- ・平成13年 新店舗（レストラン併設）、工場、事務所棟竣工。
- ・平成20年 道の駅「もち米の里☆なよろ」の指定管理業務受託。
- ・平成24年 工場内、最新式「X線異物検査機」導入。
- ・平成28年 道の駅「もち米の里☆なよろ」免税店申請・認定。
- ・平成30年 「もち米を使った甘酒」発売。北海道HACCP認証（丸もち）。
- ・令和元年 工場内、最新式「自動計量器・自動振分機」導入。
- ・令和3年 角折自動包装機、自動シール貼機導入。ソフト大福の個包装を開始。
- ・令和4年 工場衛生管理 JFS-B規格認証。冷凍自動販売機導入。

### 苦労した点やその対応

- ・創業後5年間は、将来の設備投資への資金とするため、生産者は無報酬としたことから、メンバーの結束やモチベーションを維持するのが大変だった。
- ・大福もちを生ものとして流通はできないため、冷凍保存は避けられないが、冷凍した方が美味しくなる技術を開発することに成功。
- ・開発には様々な苦労があったが、流通上のマイナス面をプラスの発想に転換した。

## 現状の課題と今後の方向性

会社は、大きくすることが目的ではなく、会社の運営を通じて生産者が生産者であり続けることが重要である。今後とも、6次産業化の取組を通じて、農業の魅力を発信するとともに、人材の育成・確保に取り組み、地域農業の発展に貢献したい。

## 6次産業化の取組のご紹介

主な販売商品	商品名：ソフト大福 独自の製法で、よりなめらかで柔らかい大福もちに仕上がりました。	
	商品名：生クリーム大福 道産の原材料をふんだんに使用した大福の中に、ホイップクリームが入っています。	
購入方法	直売所	名 称：農産物直売所 住 所：北海道名寄市風連町西町334-1 T E L：080-6063-4889 ※営業期間：6月中旬～11月中旬
	その他店舗	・道の駅「もち米の里☆なよろ」内 ・イオン名寄店内「ふうれん特産館名寄店」
	ネット販売	株式会社もち米の里 ふうれん特産館 オンラインショップ <a href="https://mochigome.shop-pro.jp/">https://mochigome.shop-pro.jp/</a>
		もち米の里 ふうれん特産館 楽天市場店 <a href="https://www.rakuten.co.jp/mochigome/">https://www.rakuten.co.jp/mochigome/</a>
	電話注文	T E L 01655-3-2332
	F A X 注文	F A X 01655-3-4118
	ふるさと納税	さとふる - ふるさと納税サイト - 、ふるさとチョイス 楽天市場、ふるなび、ANAのふるさと納税
飲食店舗	店舗	名 称：レストラン「お食事 風の寄り道」 住 所：北海道名寄市風連町西町334-1 T E L：01655-7-8686
	主なメニュー	メニュー名：天ざるそば 地元野菜の天ぷらと、地元産そばを石臼で挽いた自家製麺です。
	営業時間 定休日等	営業時間：午前11時～午後5時（ラストオーダー午後4時30分） 定休日：1月1日 座席数：合計60席（イス席数 52席・小上がり席数 8席）
ホームページ	<a href="http://www.mochigome.jp">http://www.mochigome.jp</a>	
SNS	【Facebook】 <a href="https://www.facebook.com/mochigomenosato/">https://www.facebook.com/mochigomenosato/</a>	
問い合わせ先	TEL 01655-3-2332 / FAX 01655-3-4118	
	メールアドレス <a href="mailto:fuuren@mochigome.jp">fuuren@mochigome.jp</a>	

## 事業者からのメッセージ

- ・ 農業者がここで生活していくために、付加価値を付けることに取り組みました。事業を始めたときの思いが次の世代に引き継がれるよう、常に職員に伝えています。
- ・ 農業を核とした事業に取り組みながら、「周りから楽しいことをやっている」と思われる活動を続けます。

## 家族で発信！！地産地消の美味しい食体験

押田牧場「Shop café美花夢（Be-calm）」（下川町）

【取組内容】 自社牧場の生乳と地元の食材を使ったチーズやパン、ケーキの販売及びカフェの経営



### 取組のきっかけ

- ・生乳出荷だけの酪農ではなく、地元の食材を使った何らかの取組をしたいと思っていたが、夫婦だけでは牧場経営で精一杯の状況だった。
- ・牧場の後継者である息子がチーズづくりをはじめ、娘も地元で仕事がしたいという思いがある中、当初からの夢の実現と、新たな所得確保の手段として、カフェの運営を始めた。

### 取組が完成するまでの経緯

- ・平成14年 牧場の敷地内に「食彩工房・美花夢」をオープン
- ・平成17年 店舗を牧場敷地内から市街地に移転させ、「Shop café美花夢（Be-calm）」と改名しオープン

### 苦労した点やその対応

- ・当初はコストをかけずに不便な立地である牧場の敷地内に店舗をオープンしたが、日頃から様々な地域のネットワーク活動に参画していたおかげで、知り合いのお客が多く来店され好評だったことから、店舗運営に手応えを感じ、市街地への店舗移転に投資する事ができた。
- ・家族経営で取り組み、計画とおりに投資額を回収する事ができた。

## 現状の課題と今後の方向性

今後も更に地産地消にこだわった商品づくりをおこない、コロナ禍前まで取り組んでいたパンづくり教室などを再開させ、地域の子供たちに食の大切さを伝えていきたい。

## 6次産業化の取組のご紹介

主な販売商品	商品名：クリームチーズのロールケーキ 自家製のクリームチーズと地元産の卵を使用。		
	商品名：クリームチーズのパン 下川町産の小麦「はるゆたか」を使った生地に自家製クリームチーズをたっぷり練り込んでいます		
購入方法	直売所	名称：「Shop café美花夢 (Be-calm)」 住所：上川郡下川町幸町125番地 TEL：01655-4-2756	
	ネット販売	<a href="http://be-calm-s.com/">http://be-calm-s.com/</a>	
	電話注文	TEL 01655-4-2756	
	FAX注文	FAX 01655-4-2756	
飲食店舗	店舗	名称：「Shop café美花夢 (Be-calm)」 住所・TEL：同上	
	主なメニュー	メニュー名：自家製モッツアレラとナスとトマトのパスタ 自家製モッツアレラチーズをふんだんに使ったパスタです。	
		メニュー名：ラザニア 下川町産はるゆたか100%の手打ちパスタ（ラザニア）と、自家製チーズのマリアージュ	
営業時間 定休日等	営業時間：11：00～（閉店時間は変動あるため要問い合わせ） 定休日：火曜日		
ホームページ	<a href="http://be-calm-s.com/">http://be-calm-s.com/</a>		
問い合わせ先	TEL 01655-4-2756 / FAX 01655-4-2756		

## 事業者からのメッセージ

- ・最初から過大な設備投資をするのではなく、あまりコストをかけずにスタートし、ニーズ等を把握し、自社の商品が売れるという手応えをつかんでから投資をするべきだと思います。
- ・「食べる人」は「つくる人」の生活を支え、「つくる人」は「食べる人」の命を守っています。お互いが助け合って成り立っている以上、適正価格でしっかり良いものを提供していきたいと考えています。

多田農園の  
「こころとからだにやさしい  
食と暮らしを提案する農園」づくり

有限会社多田農園（上富良野町）

【取組内容】 自社栽培農産物を使用した「ワイン」や「にんじんジュース」の製造販売及び農家民宿運営等



取組のきっかけ

- ・（にんじんジュースの製造販売）人参を道外市場等へ直接販売する中で、規格外品の付加価値向上の為に人参ジュース製造を開始した。
- ・（農家民宿）従業員の住居スペース確保の延長線上で、農家民宿を始めた。
- ・（教育旅行）フランスの教育ファームに関心を持ち、地域の農業者を巻き込み、教育旅行の受入を開始した。
- ・（ワインの製造）ワイン用ぶどうの栽培を開始し、当初は委託醸造でワインを販売していたが、その後ワイナリーを整備し、自社醸造を開始。ぶどうの作付けも障がい者就労の取組をする中で面積を拡大。

取組が完成するまでの経緯

- ・ 1901年 兵庫県から入植。小麦、たまねぎ、にんじん等を栽培
- ・ 1997年 人参栽培専門へ転換
- ・ 2000年 にんじんジュース加工工場「にんじん工房」を開設
- ・ 2007年 ワイン用ぶどう植栽。農家民宿を開始
- ・ 2008年 修学旅行生の宿泊・農業体験受入の本格化
- ・ 2010年 委託醸造でワインの販売を開始
- ・ 2016年 「多田ワイナリー」を開設。ワインの自社醸造を開始
- ・ 2019年 障がい者就労継続支援施設A型との連携で通年活用を本格化

## 苦勞した点やその対応

過剰な設備投資をせず、「使えるものは使う」の精神で、工房やワイナリー、農家民宿施設等は古い倉庫等を改装し利用している。新規事業の為の初期費用を抑えると共に、他では真似ができない歴史的な価値として、多田農園の魅力向上に繋がっている。

## 現状の課題と今後の方向性

ぶどう作りやワイナリーは一代でできる仕事ではない。自分の仕事は、今の時代に合ったより良いものを作り続け、次の時代に引き継いでいくものだと考えているので、同じ想いを共有できる人に引き継いでいきたい。

## 6次産業化の取組のご紹介

主な販売商品	商品名：ワイン（各種） 自社栽培のぶどうを使用しています。	
	商品名：にんじんジュース（高抗酸化栽培にんじん使用） 高抗酸化栽培にんじん使用で食物繊維入り。水や食品添加物はいっさい使用しておりません。	
購入方法	ネット販売	<a href="https://ninjin-koubou.com/">https://ninjin-koubou.com/</a>
	ホームページ	<a href="https://ninjin-koubou.com/">https://ninjin-koubou.com/</a>
	SNS	【Facebook】 <a href="https://www.facebook.com/tadafarm.kamifurano/">https://www.facebook.com/tadafarm.kamifurano/</a>
	問い合わせ先	TEL 0167-45-5935 / FAX 0167-45-6012

## 事業者からのメッセージ

今あるものを大事に、過大な設備投資から始めるのではなく、少しずつ着実に取組を進めていくことが大事。



# いちごで比布を活性化！ 若手農業者達が取り組む夢の販売所運営

株式会社NexPeak（比布町）

【取組内容】 地元農産物等の販売、いちごを活用した飲食業  
加工品製造販売、観光農園



## 取組のきっかけ

比布町の若手農業者が、自分たちで販売まで携わりたいと考えていた中、町内のコンビニエンスストアが閉店し、空き店舗を活用する形で「農家の市場」である「NANA PLAZA」をオープン。農産物の販売だけではなく、特産品の「いちご」を活かしたスムージーやソフトクリーム等を店内で販売する等、商品アイテム数を増やして来店動機を高めている。また、「いちご」の収穫シーズンは観光農園の拠点的な存在になっている。

## 取組が完成するまでの経緯

- ・平成30年 比布町の農家5戸が、直売所を運営する株式会社を設立。同年、直売所の店内で「いちごのスムージー」や「ソフトクリーム」「おにぎり」等を提供する飲食事業も開始。
- ・令和元年 露地でのいちご狩り、冬どりいちごの試験栽培を開始。

## 苦労した点やその対応

- ・設立当初は、販売する商品が足りず、市場から購入した商品を販売していたため、利益がほとんど出なかった。周囲に認知されていくにつれ、比布町や近隣の町村、遠方の知人の作物などの取扱が増えてきた。
- ・農産物の直売だけでは来客数が頭打ちとなっていたため、フードメニューを増やして客層を広げ、集客力を高めた。

## 現状の課題と今後の方向性

- ・更に集客力を高めるため、フードメニューの拡充を検討している（来客数が落ち込む冬期に提供する温かい食べ物など）
- ・比布町には道の駅や集約的な直売所がない。地域の活性化のため、アンテナショップとしての役割も果たしていきたい。
- ・比布町全体で振興している「いちご」を事業の核として位置づけ、「冬いちご」の栽培面積拡大を図り、年間供給体制を構築したい。

## 6次産業化の取組のご紹介

主な販売商品	商品名：いちごジャム 「びっぷいちご」100%使用のジャム	
主な販売商品	商品名：地場農産物 容量(単位)／参考価格(税込)：時価 比布町や近隣の町村の新鮮な農産物。他には遠く沖縄の農家仲間が作る作物も販売	
購入方法	直売所	名 称：ファーマーズマーケットNANA PLAZA（ナナプラザ） 住 所：比布町新町4丁目 T E L：0166-74-7757
飲食店舗	店舗	名称：ファーマーズマーケットNANA PLAZA（ナナプラザ） 住所・T E L：同上
	主なメニュー	メニュー名：いちごスムージー びっぷいちご100%使用。季節ごとのいちご品種の味が楽しめます。
	営業時間 定休日等	メニュー名：おにぎり 比布町産米100%使用。千本ねぎの時期には、ねぎを具材に混ぜ込んだ「おねぎり」も食べられます。  営業時間：10：00～17：00 定 休 日：毎週水曜日 駐 車 場：20台
問い合わせ先	TEL 0166-74-7757 / FAX 0166-74-7757 メールアドレス nanaplaza2018@aurora.ocn.ne.jp	

## 事業者からのメッセージ

- ・取組を通じて、人との縁や仲間の大切さを感じている。お互いに協力しあって、地域振興に繋げていきたい。
- ・直売所といえども、農産物の販売だけでなく、自ら加工品製造を行い、付加価値を付けて販売し、収益力を高めることが重要。



哺乳体験/動物とのふれあい体験/野菜収穫体験  
 自分たちでゆっくりと時間をかけて育てた  
 安全で美味しい「旬のお料理」をご馳走します  
 マッケンジーファーム（士別市）

【取組内容】 農家民泊・ファームレストラン



取組のきっかけ

- ・元々酪農を営んでおり、平成元年（6月）より、自然体験を望む人たちに、士別の大きな自然をありのまま満喫してもらおうと自宅をホームステイ先として開放。年間40組程度の家族を受け入れ、自家生産物の野菜や付近で採れる山菜などの提供、さらに市内畑作農家と連携し有機農産物の産直など10年間ボランティア的な活動を展開する。
- ・平成11年に、この取り組みを充実させるため、地域の農家とともに「ファーム未来」を設立。
- ・北海道元気づくり事業で道北地域で初めてトレーラーハウスを導入し、士別市の農家3戸で平成12年7月15日にファームインをオープン。
- ・令和4年、国の継続支援事業を活用しコテージを建設

取組が完成するまでの経緯

- ・農産物の自由化による収入の減少分を規模拡大で補うには労働力の不足や負債の増加に結びつき、限界が生じるため新たな規模拡大はせずにヨーロッパで見られる滞在型観光と農業を合わせた複合経営としてファームインを定着させたいと考えた。
- ・平成13年には、「酪農教育ファーム」に上川管内第1号として認定を受け、「自然や生き物を通して子どもの生きる力を応援していきたい」と、牧場を教育の場として提供。
- ・平成14年7月27日にはファームレストラン「マッケンジーファーム」をオープンさせた。
- ・レストランは、酪農経営の一部と考え、農作業との両立、食材を無駄にしない、スタッフが理想とする“おもてなし”を提供したいとの考えから“完全予約制”をとっている。

苦労した点やその対応

10年間、ホームステイ先として受け入れた結果、リピーターも年々増え、受け入れに対応しきれない年もあった。そのような中、他の農業者にも同じような考えで受け入れを承知してもらえないかと相談を持ちかけるが、賛同は得られず、農業情勢や農村生活のゆとりのなさから現実には厳しいものであった。

## 現状の課題と今後の方向性

- ・マッケンジーファームとして、酪農、レストラン、ファームインを一つの「経営」として充実させていきたい。特に繁忙時には雇用者を入れ、体力的に厳しい面を補足をしていきたいと考えている。
- ・また、ファームインは理想とする形ができていますので、このままを維持させ、ファームレストランは、食材（地場農産物）の料理方法を研究し、メニューの充実を図っていききたいと考えている。
- ・現在宿泊はトレーラハウスを使用し、対応している。
- ・令和4年コテージを建設し完成したため今後通年対応としていく。

## 6次産業化の取組のご紹介

宿泊施設	施設	名 称：マッケンジーファーム 住 所：土別市上土別町17線南66番地 T E L：0165-24-2885
	主なサービスメニュー	宿泊メニュー：トレーラーハウスの宿泊営業 （令和5年4月からコテージでの宿泊） 自分たちでゆっくりと時間をかけて育てた安全で美味しい「旬のお料理」をご馳走します。
	営業期間 定休日等	営業日：土曜日・日曜日（通年） 宿泊受入人数：1組4名まで
ホームページ		<a href="https://mackenziefarm.com/">https://mackenziefarm.com/</a>
SNS		【Facebook】 <a href="https://www.facebook.com/people/Farm-and-Stay-Mackenzie-Farm/100057563405522/">https://www.facebook.com/people/Farm-and-Stay-Mackenzie-Farm/100057563405522/</a>
		【Instagram】 <a href="https://www.instagram.com/mackenziefarm/">https://www.instagram.com/mackenziefarm/</a>
問い合わせ先		TEL 0165-24-2885 / FAX 0165-24-2998(自宅)
		メールアドレス mifu (@) smile.ocn.ne.jp ※送信するときは ( ) をとってください。

## 事業者からのメッセージ

- ・特色としては、トレーラハウスを利用して宿泊施設を作ったことである。トレーラハウスは、2×4構造で電気、ガス、上下水道などのライフラインを始めバス、キッチン、ベツルーム、食堂など日常生活に必要な空間及び家具、什器が全て装備されており機能性に富む住まいである。
- ・工期も一般住宅建設と比べると短く（注文～設置まで3ヶ月）、狭い敷地 面積でも容易に設置できた。
- ・新築の場合は、面積要件が小さいと当時坪単価50万円となり、その他、住宅内の装備を考えると約1,000万円の経費が見積もられることとなり、トレーラハウスを導入することで低コストに抑えられた。コテージは国の継続支援事業を活用し建設した。