

農・医・福連携によるまちづくり (株式会社さとに医食同源)

＜法人の概要＞

所在地：鳥取県鳥取市

設 立：平成23年7月

資本金：1,000万円 売上高：7,321万円（平成26年）
（うち農業：1,286万円）

役 員：4名（うち農作業従事1名）

従業員数：8名、うち農業従事者3名

経営面積：6ha 営農作物：水稻、白ネギ ほか

農業開始時期：平成23年7月



太田代表取締役
(古民家レストラン前にて)



さとに米千両
(低グルテリン米)



さとに桃源郷米
(特別栽培コシヒカリ)

＜農業参入に至った経緯・動機＞

地元の人工透析医療機関から、地元産にこだわった病院給食への供給依頼を受けたことをきっかけに平成21年に給食事業を創業した。

当初は、低グルテリン米※の生産を地元里仁（さとに）地域の農家へ委託していたが、平成23年にその農家を中心とした営農部を新設し、「とっとり発！6次産業化総合支援事業」（鳥取県単独事業）を活用して設備・農機具を整備して本格的に農業に参入することとなった。

※ 「低グルテリン米」とは、米に含まれるタンパク質のうち、身体に吸収されやすい易消化性タンパク質（グルテリン）の含量が低いという特性を持ち、タンパク質の摂取制限が必要な人の腎臓への負担を低減させるために改良された米。

〈農業参入することを決めてから営農開始まで〉

創業当時、里仁地域では零細な兼業農家が多く、高齢化の進行に加え、後継者も不足していたことから、地域農業の将来に不安を抱き、集落営農の立ち上げに奔走したが、高齢化による人材不足等から労働力の確保が難しく、断念せざるを得なかった。そのため、平成23年に自社に営農部を新設して株式会社化し、労力の確保のため「農の雇用事業」を活用して、地元農林高校の卒業生を雇用した。さらに「人・農地プラン」における地域の中心経営体となり、地域で話し合いを行うことにより 地域の農地を自社に集積することとなった。

当時、先進事例として大学病院に低グルテリン米を納入していた富山県氷見市の営農組合を視察するほか、県の農業改良普及員の指導を受けるなどにより、生産技術を習得した。

〈営農開始から現在まで〉

当初生産していた低グルテリン米「春陽」は食味が淡白だったため、米の販売を委託していた米穀店のサポートを受けながら半年間、試行錯誤を繰り返した結果、他品種の低グルテリン米「L G Cソフト」とブレンドすることにより食味の向上を図った。

当該低グルテリン米は、平成24年に「さとに医食同源米」として商標登録し、病院給食のほか、平成25年に腎臓病患者が家族と一緒に楽しめる食事の指導を行うことを目的としてオープンした古民家レストラン「さとに千両」でも提供している。この取組は、「低グルテリン米を病院給食に活用し、古民家レストランで健康食を普及・提供する事業」として平成24年2月に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受けている。

また、平成27年産からはエコファーマーを取得して特別栽培米（コシヒカリ）の生産・販売や低グルテリン米を原料とした甘酒の販売にも取り組み、低グルテリン米を中心とした「医食同源」をコンセプトに地域活性化の取組を進めている。



低グルテリン米の作付圃場



米の乾燥・調整施設

<今後の農業経営の展開方向>

農業参入後5年が経過し、低グルテリン米をはじめとする米の販売については軌道に乗りつつあるため、自社の給食部・営農部の後継者育成に注力していく。

茸王（ジャンボ椎茸）の生産、レンゲを緑肥とした米とレンゲ蜂蜜とをセットにした贈答品など、ふるさと納税の特典の一品になるような商品開発を行っている。

平成26年に農業・医療・福祉を三本柱としたまちづくりの計画は、都市計画法に基づく地区計画の決定を受けて、医療機関や福祉施設、道路等のインフラ整備が進みつつある。今後は古民家レストランを活用した観光事業にも取り組み、入り込み客の増加により地域の活性化に繋がればと考えている。

また、こうした取り組みが、特に都市近郊の農村環境を整備していく上で、大都市に集中した雇用をどう分散させていくか、その一つのヒントとして、農・医・福が連携したまちづくりのモデルケースになればと考えている。

<今後農業に参入しようとしている法人へのアドバイス>

農業には夢やロマンがあるが、持続させることは難しい。そのためには、自然と共生する、「晴耕雨読」の生活を理想とする考え方を持ち、我慢強さがなければ続かない。

現代のように情報通信が発達した社会では、農業分野においても情報収集能力や分析力が求められ、SNSの活用次第で収益に差がついていく時代となっていくだろう。

様々な情報があふれる中、営業や宣伝だけでなく、農業生産自体にも差別化を図るために必要な情報を選択し、活用していく感性やセンスを磨く努力が必要。



古民家レストラン「さとに千両」



低グルテリン米を使用したランチ