

A Challenging Job

明日へ 未来へ つながる農業 ②5

のどかな風景が広がる飯田市内殿岡の一角に、青々とした葉が揺れる美しい水田があります。「飯田市 域産域消の食育店」にこそしから仲間入りしたホテル「殿岡温泉湯元湯々眠」が育てている「コシヒカリ」です。作業服と長靴姿に身を固めた松澤光政社長（38）は、「自分の手で育てたものが収穫できるまでになるのを見るのはうれしいですね。この達成感は登山に似ているかも」と顔をほころばせます。

同社と稲作との関わりは、農業後継者のなかった松澤さんの伯父を応援するようになったのがきっかけでした。ホテルでは学生の合宿利用などが多く、たくさんのお米を消費します。農業なら業務の手が空く昼の時間を有効活用できるとの目算もありました。

まず、2002年に松澤さんが個人として農業者資格を取得。翌年から規制緩和によって企業の農地借用が可能となる時勢にも恵まれました。地権者らとの信頼を深めながら、借り受ける遊休地を少しずつ拡大した結果、今では飯田市内だけでなく高森町や阿智村などにも農地を確保。松澤さんや農業専属の社



遊休農地を活用し 企業の視点でコメ作り

「飯田市 域産域消の食育店」 殿岡温泉湯元 湯々眠（飯田市内殿岡）

員らを中心に合計約8ヘクタールを作付けしています。

当初は稲が病気になったり収穫前に倒れたりと失敗も経験しました。先輩農業者に教わりながら試行錯誤を重ねるうちに、稲の状態を判断する目も肥え、その年の収穫量を見通すこともできるようになりました。「年に250日は農作業に出ていますからね。ホテルの社長は副業です」と松澤さんは笑います。お米だけでなく根菜を中心とした野菜類やナシの栽培も行っており、ことしからはマングローの試験栽培も始めました。

稲作だからその可能性

「じつは、お米を自分たちで作るとよそから買うのでは、コスト的にはほとんど同じ。だったら自家栽培米という付加価値を重視したいんですよ」と松澤さん。毎年収穫するお米は30ト以上で、その量は年々増えています。

同社では専用の冷蔵庫と脱穀精米機を完備し、ホテル内の中華レストラン「黄龍城」で提供しているほか、ホテル売店での小売り、他の飲食店への卸し、公式スポンサーとなっている地元サッカーチーム「アザリー飯田」への提供なども行っています。

毎年夏の終わりには完売となつてしま

地元食材を生かす「イイダフレンチ」 「飯田市 域産域消の食育店」

西洋割烹 吉祥寺（飯田市鼎）



JR鼎駅前にたたずむフレンチレストラン「吉祥寺」は、「箸でいただく西洋料理」をモットーに、ことしで15周年を迎えました。オープン当初から自家菜園の野菜を積極的に使用してきたシェフの村松慶一さん（45）は、「地元の食材があればそれを使う。当たり前のことじゃないですか」と笑います。南信州産の牛と豚を合いびきにした

「南信州プレミアムハンバーグ」は、お肉の味がしっかり詰まった食べ応えのある人気メニュー。同店では信州サーモンや鹿肉なども積極的に活用しています。

村松さんは飯伊調理師会の技術指導員として活躍しており、毎月第2火曜日には鼎文化センターで料理教室も開催。「数年通えばお店のメニューのほとんどが家庭で作れるようになりますよ」とのこと。市外からも受講生が集まるほどの人気です。

▶ 南信州プレミアムハンバーグがメインディッシュのランチ



記事に関する問い合わせ
● 飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217



▼ホテル内のレストランでは、収穫したお米や野菜を使ったメニューを提供しています



▲大きな貯蔵用冷蔵庫は秋になると米袋でいっぱい。精米機なども含め、積極的な設備投資ができるのも企業ならではの

うため、将来は作付面積を10ヘクタール程度まで増やすのが目標です。燃料価格が上昇する昨今、いかに農地を集約して作業を効率化するかも課題です。企業経営者の目から見ると、稲作は機械によって省力化でき、収穫量が計算できるのが大きなメリットとのこと。「飯田下伊那だけでもこれだけ需要があるんですから、まだまだ販路開拓の可能性はあるはず」と語る松澤さん。さらなる「頂上」を目指して登り続けています。