

## 6次化・農商工連携支援事業等活用事例紹介

Case 02 井田農園 / そば処 井田農園 代表 井田 速美さん

消費者に喜んでいただくために…

完全自家製造のそばを始めとした商品を続々展開

事業者名	井田農園 井田速美
事業所所在地	西伯郡南部町
代表者名	井田速美



### ■ 6次産業化に取り組んだきっかけ

噛めば噛むほど薫り高くのど越し爽やかなそば、シャキツとした歯ごたえに瑞々しい食感と味わいの梨。90年以上前から南部町で農産物を生産する井田農園が手掛けています。代表の井田速美さんは井田農園の3代目。そばの生産から製粉、製麺までを全て自家生産で行ったこだわりのそばを提供する「そば処 井田農園」を経営しており、連日多くの来訪客が訪れます。そのほか、梨やブルーベリー、富有柿などの果実を生産販売しているほか、ブルーベリー狩りやピザ作り体験などの体験活動も行っています。

もともと生産した農産物を販売委託していた井田さんは販売の現場に赴いた際「これでは誰が作っているものかわからない」と疑問を感じる瞬間があり、自問自答を重ねた結果自家販売を始める決断を行いました。

特に「そば処井田農園」を立ち上げる際は、様々な機材に加えて加工技術に関する専門知識が必要でした。そんな中で、支援制度の存在を知り活用に踏み切りました。

### ■ 事業の内容

そばの実を収穫してから実際に店舗で提供するまでのステップで課題となるのは「製粉」と「製麺」です。このステップには長年の経験や専門的な知識が必要でした。井田さんは行政機関や各所関係機関のサポートを受けながら鳥取県6次産業化サポートセンターの「専門家派遣制度」を利用しました。この支援をきっかけにそば加工に関する知識を習得しながら、加工に関する知識、店舗経営に関する知識を得ることができました。

店舗を立ち上げるための施設や機械類には多額の費用が必要でしたが、鳥取県の補助事業を活用し、無事に製粉・製麺に関する機材や店舗設備を整え、「そば処井田農園」をオープンすることができました。

これらの支援により「加工品のクオリティをこれまで以上に引き出すとともに、これからの農園の経営像を見つめ直すまたとない機会にすることができました」と当時を振り返ります。

自家生産にとことんこだわったそばは、塩だけで食しても美味しく、そばの豊かな香りと風味、爽やかなのど越しを実現しており、好評を博しています。

## ■ 今後の展開

これからの時代はHACCPの浸透により、より厳密に食品加工の衛生管理を徹底していく必要があります。その中でも「技術」「販売」「経営」という3つの柱を軸に、原材料や商品のクオリティをさらに底上げし多くの消費者により良いものを届けていきたいと井田さんは語ります。今後は現在育てている農産物以外の生産にもチャレンジするべく、数年前からワイン用ぶどうの生産も始めました。

6次産業は「食べていただいた方に喜んでもらう」という熱意をもって取り組みながら、今後高まる需要を見定めるアンテナを張ることが重要だと井田さん。常に消費者のことを第一に考え、覚悟を持って生産に臨む姿勢がそこにはありました。



プラン名

氷温そばで地域農業を次世代に継承する基盤の確立

### 成功のカギ

- ・ 原材料生産の適期作業による品質向上で自家製そばのブランド化
- ・ 6次産業化プランナーのアドバイスによる加工技術・店舗オペレーションの向上

事業  
体制図

井田農園

### 「氷温そばで農業を次世代に継承したい！」

#### 〈生産部門〉

- ・ そば生産
- ・ トラクター・コンバインの新規導入により作業効率・品質を向上。

#### 〈加工部門〉

- ・ そば加工
- ・ そば専用氷温庫導入により年間を通じて状態の良いそばを提供する。

#### 〈販売部門〉

- ・ 直営店 そば処井田農園
- ・ 飲食店へのそば販売
- ・ FacebookやInstagramを用いたSNS発信を効果的にを行い、直営店への来場者数増加を狙う。

県農業改良普及所

- ・ そば・梨栽培技術支援

6次化サポートセンター

- ・ 専門家派遣による
- ・ そば店での加工オペレーション
- ・ HACCPの考えを取り入れた衛生管理