

地域の人々・従業員が幸せに生活できるプラン

Camelプランテージ合同会社

代表社員 川原 ルミ

川原 篤史

1 はじめに

私達は平成25年に新規就農し、初めは白ネギ50a・さつまいも10aから栽培を始めました。

当初計画していた面積では、収益が上がらず、規模拡大を考えていたところ、就農地域の高齢化及び後継者不足により地主の方々から管理を依頼され、8年目（令和2年）には、主な栽培品目として白ネギ170a・さつまいも35a・アスパラガスハウス2.4aまで規模拡大しました。さらに、次々と後継者のいない高齢の農家さんや地主さんから農地の管理を頼まれています。

平成30年に青果で販売するには難しい規格外品のさつまいもを有効活用するために干し芋加工を始め、直売所などで販売したところ好評であり、今後は干し芋の増産を考えています。

当初は夫婦でできる範囲での経営を考えていましたが、体力的・時間的に効率が悪く、思い切って令和元年から雇用を取り入れました。労働力が増えたことで効率よく作業することができ、現状を維持できるのも従業員の支えもあってのことと思います。

従業員が安心して働けるよう福利厚生の実を指して令和3年9月に法人設立をしました。今後、従業員とともに、さらに規模を拡大する予定ですが、就農当初の装備では限界があるため、規模に見合った施設・機械の導入を考えています。

2 経営理念

地域の人々・食を大切にし心豊かに社会貢献する。

- ① 地域の人々、従業員とその家族が幸せに生活できる会社
- ② 食と物を大切にし、農業を発展させる
- ③ すべてに感謝し、関わった人、地域に喜ばれる会社
- ④ 社会に貢献し心豊かに仕事をする

3 経営の現状

① 労働力について（令和4年1月時点）

| 農業作業者 | 年齢 | 作業分担 | 年間作業従事日数 | 備考 |
|-------|----|--------|--------------|------|
| 川原篤史 | ■ | 全般(加工) | 300(うち加工35日) | 代表社員 |
| 川原ルミ | ■ | 全般(加工) | 300(うち加工30日) | 代表社員 |
| ■ | ■ | 全般 | 250 | 一般雇用 |
| ■ | ■ | 全般 | 250 | 一般雇用 |

② 経営面積及び生産量（令和2年）

| 作物 | 作付面積 (a) | 生産量 (kg) |
|---------------|----------|----------|
| 秋冬ネギ (1~2月) | 40 | 10,101 |
| 春ネギ (3~4月) | 25 | 3,888 |
| 夏ネギ (7~8月) | 30 | 5,700 |
| 秋冬ネギ (11~12月) | 75 | 17,499 |
| さつまいも | 35 | 5,000 |
| アスパラガス | 2.4 | 700 |
| その他(人参・トマト) | 22.4 | 6,845 |
| | | |
| 合計 | 229.8 | — |

4 現状の課題と今後の取り組み

① 規模拡大に伴う作業場の新設と農業機械の導入

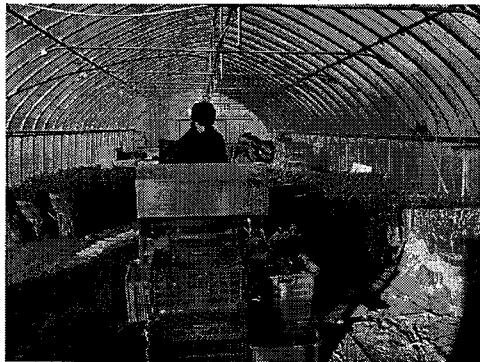
就農当初 60a で栽培を始めたのですが、農業を続けているうち地元の方から管理してほしいと頼まれるようになり、次々と貸借契約するうちに令和3年には借入地と所有地併せて 330.7a になりました。労働力不足からすべてを作付けすることができず、維持管理のみしているほ場もあります。また ■ 地区では、管理を頼まれているものの手が回らないため貸借を待ってもらっているほ場や、高齢化や後継者不足で今後おそらく管理者がいなくなるほ場もあります。今後、担い手がいなくなる ■ 地域の農地を弊社で受け入れて地域の農地を荒らさないように管理し、さらに ■ 地区の農地も確保し、規模拡大を進めます。

表1 栽培面積の計画

(単位：a)

| | R3年 1～8月 | 第1期 R3.9～R4.8 | 第2期 R4.9～R5.8 | 第3期 R5.9～R6.8 | 第4期 R6.9～R7.8 | 第5期 R7.9～R8.8 |
|-------|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 白ネギ | 160 | 190 | 250 | 350 | 500 | 500 |
| さつまいも | 55 | 60 | 70 | 100 | 100 | 100 |
| その他 | 24.8 | 24.8 | 24.8 | 4.8 | 4.8 | 4.8 |
| 合計 | 239.8 | 274.8 | 344.8 | 454.8 | 604.8 | 604.8 |

規模拡大に伴い、新規就農時に整備した現在の作業場(コンテナハウス：26.1㎡)では手狭になります。現在でもコンテナハウス内では入りきらず、根葉切り作業は隣接のビニールハウス内で行っており、ビニールハウスからコンテナハウスへの移動が必要で、効率が悪いです。



【ビニールハウス内での根葉切作業】



【ビニールハウスとコンテナハウスの間】



【コンテナハウス内での作業】

そのため、最大6人で調製作業ができる広い作業場(木造：50㎡)を新設します。新しい作業場は開閉部を大きく開ける構造にすることで、軽トラックで乗り入れできるようにして搬入搬出を容易にし、作業の省力化を図ります。

白ネギは規格外のごく一部を直売所に出すくらいで、ほぼ全量JA出荷しています。集荷日は日・月・水・木・金の週5日で、現在は雇用2人を中心に、

私たちは直売所へ配送等別の作業も兼ねながらも6時間ほどで日量110～120ケース(330～360kg)を調製し、JAに持ち込んでいます。

5年目には白ネギ500aの内、300aを秋冬ネギとする予定です。平均で日量180ケース(540kg)、年末などの最盛期には250ケース(750kg)の出荷を見込んでいます。また、秋から冬にかけてはさつまいもの収穫や干し芋加工も加わり、1年で一番忙しい時期になりますが、雇用をもう一人増やすことと、最盛期にはシルバー人材センター等外部に人を頼むこと、また、作業場のレイアウトが改善され効率が上がることで作業可能です。

表2 労働力計画

(単位:人)

| | R2年 1～12月 | R3年 1～8月 | 第1期 R3.9～R4.8 | 第2期 R4.9～R5.8 | 第3期 R5.9～R6.8 | 第4期 R6.9～R7.8 | 第5期 R7.9～R8.8 |
|------|--------------|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 家族労働 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 常時雇用 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 外部委託 | 2 | 2 | | 1 | 1 | 1 | 1 |

表3 第5期の労働力確保のイメージ

(単位:人)

| | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 |
|------|----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 常時 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 外部委託 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |

また、今はネギの収穫作業は手作業で行っており身体的負担が大きく、私たちも腰痛に悩まされています。一番体に負担がかかる白ネギの収穫運搬を軽減するため、白ネギ収穫機を導入し、収穫作業の効率を上げるとともに軽労化を図ります。加えて、面積規模に見合ったトラクターの導入と管理機を増設します。

夏ネギを中心に反収が低いことが課題ですが、定植前に土壌消毒をすることで土壌病害を減らし、生産を安定させていきたいと考えています。天候を見ながら何度もロータリー作業を行う必要があるため、馬力の大きいトラクターを導入することで規模拡大しても効率的に適期作業することが可能になります。

現在の栽培で土寄せ作業が一番忙しいのは秋冬ねぎの最終土寄せの時期であり、一番単価の良い年末に出荷するためには10月前半までには最終土寄せをする必要があります。今後秋冬ネギを中心に面積拡大し、10月前半に最終土寄せする面積が増えるだけでなく、この時期にはさつまいもの収穫や10月どりのネギの出荷も始まっており、10月前半の限られた日数の中でも適期に最終土寄せしていく必要があります。現在、管理機も就農当初のものを使っていますが、

1台では1日に土寄せ作業が30aほどしかできません。さらに、今後は従業員にも作業してもらうので、我々と同程度の作業ができるよう習熟する期間も必要です。2台で作業をすることで面積が増えても適期作業が可能です。

② 加工場の新設による干し芋の増産

さつまいもは虫などによる食害等の規格外品が1割弱、400g以上の重さの規格外品が2、3割ほど発生します。有効利用するため平成30年から干し芋に加工し、愛菜館、わったいな等の直売所での販売を始めました。柔らかく、きれいな黄色に仕上がるよう試行錯誤を繰り返し、良い製品ができるようになりました。

現在、さつまいもの干し芋加工はさつまいも収穫後の11月ごろから春までの間、私達が自宅で行っており、家庭の台所での製造では月300袋程度が限界です。

出荷する直売所を絞って出荷すれば、1か所、1週間で35~40袋売れるほど売れ行きが良いのですが、製造が追いつかないため、今は4か所の直売所に製造できた量を分けて販売しています。直売所からは「もっと出してほしい」と言われています。また、過去、他の2店舗でも販売していましたが、供給できないため今は販売を見合わせています。今後製造量を増やし、6か所の直売所の要望に応えるよう、月800袋の製造を目指します。

さらに、まずは「出してほしい」という直売所の要望に応えることが優先ですが、将来的にはとっとり市等のネット販売も考えており、加工専用の施設でより衛生的な管理をしていこうと思っています。また今後は従業員にも農産加工等にも従事してもらうには自宅での台所は困難になります。

そのために加工室とさつまいも保管庫を作業場に併設し、計画的に加工品の製造を行っていきます。

表4 干し芋加工の原料供給量、製造量、販売量の計画

| | R2年 1~12月 | 第1期 R3.9~R4.8 | 第2期 R4.9~R5.8 | 第3期 R5.9~R6.8 | 第4期 R6.9~R7.8 | 第5期 R7.9~R8.8 |
|-----------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 原料使用量(kg) | 426 | 426 | 480 | 720 | 960 | 1,152 |
| 製造量(kg) | 213 | 213 | 240 | 360 | 480 | 576 |
| 販売量(袋) | 1,771 | 1,771 | 2,000 | 3,000 | 4,000 | 4,800 |
| 販売高(円) | | | | | | |

※R3年からは干し芋一袋(120g)

干し芋加工はさつまいも収穫後の11月から翌年4月頃まで行いますが、さつまいもの適正保管温度は13~16℃で、10℃以下になると低温障害で腐る原因になります。現在はビニールハウスに置いているため、最低気温が10℃を下回

る12月から3月に腐れで廃棄せざるを得ないものが出てきます。

また、現在は干し芋加工をしています。将来的にはいもけんぴ等、新たな加工品の製造もしていきたいと考えています。夏場、労力に少し余力のある時に試作から始めて、売れ行きを確認しながら商品化を目指していきたいです。

③ 従業員が働きやすい環境整備

規模拡大すると夫婦二人ではすべてのほ場には目が行き届かなくなります。そこで、若い従業員を雇用して、自分で判断のできる優秀な社員に育成し、長く働き続けてくれることが必要です。

そのため、令和3年9月に個人経営を法人経営にしました。個人経営の時はその場しのぎの雇用をしていましたが、人を雇うようになって経営者自身がその考えはどうかと思い、従業員に喜ばれる環境を作りたいと思いました。法人経営になり労働保険、社会保険が必須となったためかハローワークから若い従業員の応募がくるようになりました。さらに若い従業員が長く働いてくれる会社にするため、しっかり売上を上げて、昇給やボーナスの支給をしようと考えています。従業員ががんばった分は従業員に還元できるような、働き甲斐のある会社を目指します。

また、現在の作業場では白ネギの時期には調製途中の白ネギでいっぱいになり、他に休憩場もないため昼休憩をとるのも難しい状況です。新しい作業場ができた後は現在の作業場を休憩所とし、作業から離れてゆっくり休んでもらえるようにします。またパーテーションで更衣スペースも設け、汗をかいたときや帰宅前に着替えができるようにします。

さらにトイレはあるが仮設トイレであり、衛生的に問題があります。新しい作業場には男女別のトイレを整備し、従業員が働きやすい施設、衛生面などを整えていきます。

5 プランの目標

| | | |
|------------|-----------|---------|
| (1) 栽培面積 | 現状 (令和2年) | 229.8 a |
| | 目標 (令和7年) | 604.8 a |
| (2) 干し芋出荷量 | 現状 (令和2年) | 213 kg |
| | 目標 (令和7年) | 576 kg |

6 具体的な取組と役割分担

| | R4年度 | R5年度 | R6年度 | R7年度 | 役割分担 |
|------------|------|------|------|------|--------------|
| 農地の確保 | ○ | ○ | ○ | ○ | 事業主体 |
| 従業員の確保 | | | ○ | | |
| 従業員の育成 | | ○ | ○ | ○ | |
| 販路の拡大 | | | ○ | | |
| 作業場 | | ◎ | | | 県、市、 事業主体 |
| 加工室・農産物保管庫 | ◎ | | | | |
| トイレ、休憩室 | ○ | ○ | | | |
| ネギ収穫機 | | | ◎ | | |
| トラクター一式 | | | ◎ | | |
| 管理機 | ◎ | | | | |

○：事業主体で実施 ◎：プラン事業により実施（年度は4～3月）

7 支援事業の内容（年次計画）

（単位：円）

| 項目 | R4年度 | R5年度 | R6年度 | 負担区分 |
|--------------------|-----------|-----------|------------|--------------------------------|
| 作業場 （トイレ、休憩室除く） | | 9,280,000 | | 県：1/3 市：1/6 事業主体： 1/2 |
| 加工場 （空調設備除く） | 4,182,500 | | | |
| 流し台2層シンク | | | | |
| 調理台 引出付 | | | | |
| ガス台 | | | | |
| テーブル冷蔵庫 | | | | |
| 作業台 引出付 | | | | |
| ガスコンロ | | | | |
| 農産物保管庫 | 3,420,000 | | | |
| ネギ収穫機 | | | 4,170,000 | |
| トラクター一式 | | | 6,293,000 | |
| 管理機一式 | 405,900 | | | |
| 計 | 8,008,400 | 9,280,000 | 10,463,000 | |

金額は消費税抜き

（年度は4～3月）

8 添付資料

- (1) ほ場位置図
- (2) 作業場レイアウト(現況とプラン実施後)
- (3) 作業スケジュール表
- (4) 導入機械・施設の規模決定根拠および導入理由
- (5) 見積り・カタログ
- (6) 経営試算表
- (7) 資金繰り計画
- (8) 農業機械施設・設備一覧
- (9) 法人定款
- (10) 令和2年決算書