

◎農業生産法人 株式会社旦千花 (千葉県八街市)

新しいブランド野菜に賭けた 熱血会長のトップセールス

『江戸菜』という野菜が、飲食業界で評判を呼んでいる。生産をしているのは、農業生産法人(株)旦千花。広々とした耕地と近代化された設備から生まれた新しい地域ブランドだ。成功の背景には、商品力もさることながら、58歳で農業に飛び込んだ大槻洋光会長(65歳)の熱い情熱があった。

自社生産と直販にこだわりブランド化を実現

広々とした畑。モンシロチョウが飛び交う下には、刈り入れを待つばかりの『江戸菜』がみずみずしい輝きを放っている。大槻会長が12年ほど前から小松菜を品種改良し、ビニールハウスで効率的な栽培をしてきた新顔野菜だ。成長すると、長さは40センチにもなる。茎も太く、シャキシャキとした食感で、青臭さも少ない。

「とにかく新鮮さが命です。当初は近隣の農家に生産を委託していました。しかし、どうしても品質にバラツキが出てしまい、時と

して集荷が間に合わず、顧客に迷惑をかけることもありました。それでは販路は拡大できません。そこで、2002年に八街市内に約2万3000平方メートルの農地を取得して自社生産に切り替え、直販を原則にしたのです」。

こう語る大槻会長だが、農業経営はこ



収穫した江戸菜を丁寧に洗い大きさを揃えて出荷する

れが初めて。だが、それがかえて良かった。農業を第一次産業としてとらえるのではなく、隣接する東金市内に工場を新設してのカット野菜や漬物への加工。冷蔵トラックでの陸送と、第二次、そして第三次産業の要素を加味したのである。

こうした近代化への設備投資が功を奏し、耕作農地は、購入と借地を合わせて18ヘクタールに広がった。ここでは9割方『江戸菜』を育成している。大槻会長は「いま、1日の出荷量は2トンですが、今年中に畑を30ヘクタール確保し、当面は月産100トンを目指したいと思っています」と意気盛んだ。

取引先は帝国ホテルなど2000社強

とはいえ、ユーザーにとってみれば未知の素材である。今でこそ取引先は、帝国ホテルやオリエンタルランド、セブン-イレブン、大



会長 大槻 洋光 氏

1942年、東京都生まれ。終戦後、家族で宮城県に開拓で入植。中学校卒業後に上京し、営業に従事。82年独立。今期の売上目標は3億5000万円。
所在地：千葉県八街市八街へ296-3。
電話：043-445-0881。
<http://www.11831.co.jp>

手外食チェーン、ラーメン店など2000社強まで及んでいるが、最初は食べやすさを認知してもらうために苦労したという。

「ここ10年ほど、幕張メッセで開催される食の国際見本市である『FOODEX』などに出品して、そこに来場する業界関係者に知ってもらえるように努めました。また、横浜中華街にはサンプルを持って、一軒一軒の厨房を回ったものです。その際に大切なのは、生で試食してもらうこと。『おっ』と興味を示してくれるシェフのところはまず使ってくれます（笑）」（大槻会長）。

「営業が一番得意！」という大槻会長。文字どおり『江戸菜』ワンアイテムだが、使う人、そして食べる人の便利さ、安全性を第一に考え、試行錯誤しながら売り込んだことにより、そのブランドが確立していったといえよう。持ち前の積極性に加え、化粧品セールスマン、健康食品の卸販売をしていた時代に身に付けた営業ノウハウが“販売力”の裏付けになったことは間違いない。

“100年潰れない会社”をめざす

旦千花は05年、農業生産法人[※]を取得している。00年の農地法改正に伴い、株式会社でも認められるようになったものだ。メリットとしては、農地購入に制約がないことである。このことは、同社の今後の事業計画にとって不可欠といっている。

実は、大槻会長には経営者としての大きな夢がある。それは“100年潰れない会社”をつくりたいということだ。それを旦千花の創業以来、20年以上考え続けてきたという。ひとつの解答が、同社の経営理念冒頭の《私達はより優れた製品を社会に提供し健全な健康



多くのビニールハウスが並ぶ八街市内の旦千花農国本部

産業開拓の道を開き、永遠の繁栄をはかります」という言葉に表わされている。

大槻会長は「よく差別化ということを耳にします。私はそれを、どこにも真似のできないようなサービスと考えました。つまり“開拓の心”です。顧客のために、それを続けていくことで喜んでもらえ、しかも世の中の役に立つものなら、企業の永続性は増すでしょう」と話す。

それが、同社の場合は健康産業という事業領域になりそうだ。昔から医食同源といわれるように、社会貢献度の高い仕事なのである。その永続性を実現していくためには、個人農家ではなく、種苗育成・生産から加工、営業そして財務管理もしっかりとした会社組織の農業生産法人でなければならなかったわけである。

同社では近く、『江戸菜』のほかにも、収穫してきた大豆や小麦を使った豆腐・うどんを発売する計画である。原料としての豆や穀物に新たな付加価値を付けることによって、収益性も高まっていく。さらに来年には、JR八街駅近郊に滞在型の個人貸農場の運営も計画している。単に農園の一角を貸すだけではなく、農業と食育を勉強してもらうことが狙いだという。同社の“永続企業”への挑戦はまだ始まったばかりだ。



取材・文／ジャーナリスト 岡村繁雄

※法人組織で農業経営を行う農業法人で、農地の所有や賃借権が認められている。