

農作業の請け負い、
さつまいも農カフエ
農村には色々な仕事がある
サツマイモが
15歳の少女の人生を決めた



新谷 梨恵子 さん

新潟県小千谷市

株式会社農プロデューサーリッツ 代表取締役

焼き芋屋の店主から「サツマイモには心があり、人のために一所懸命に甘くなろうと頑張る」と聞く。それでサツマイモ研究に農業大学で学び、農業法人に就農。経営者となって、農業の多様性に目を向け、その可能性に挑戦する。





P19:東京農業大学では国際農業開発科を専攻。「世界の食糧難をサツマイモで救いたい」と海外を訪ねて学んだ経験を持つP20:さつまいも農カフェきららの看板商品の焼き芋(右上) 同カフェに来た人だけが食べられる「焼き芋ソフトクリーム」(左上) 毎日、大勢の客でにぎわうカフェの店内(右下) カフェを訪れる客と気軽に言葉を交わす梨恵子さん(左下)

農業経験を活かし、独立へ

どこから紹介すればいいか迷ってしまう。それほど、新谷梨恵子さん(43歳)はいくつもの顔を持つている。なんとといっても「さつまいも農カフェきらら」店長としての活躍が光る。15歳のとき、焼き芋屋の店主から「サツマイモには心がある。人間のために甘くなるうと頑張っている」と言われ衝撃を受けた。以来、サツマイモをこよなく愛している。

東京農業大学に進み、やはり、サツマイモを研究テーマにした。卒業後、小千谷市出身の大学の先輩と結婚し、同市に移り住んだ。夫は農業以外の職に就いており、梨恵子さんは農業法人に勤めて、サツマイモをはじめとする野菜づくりに励んだ。冬はサツマイモを使ったプリンなど加工品づくりに精を出した。営業に出向き、みずから販路の開拓もした。そのおかげで小売店・飲食店関係者と数えきれないほどの人脈が生まれた。

そんな姿を見聞きした周辺農家から「規格外のニンジン、どうすれば売れるだろうか」などと相談を受ける機会が増えていった。10年勤めた法人を退職し、「これまでの経験から農家のお手伝いができるはず」と、6次産業化に関する知識が求められる「食の6次産業化プロデューサー」(レベル4)の資格を取得。2015年に農プロデューサーリッツを開業した。以後「さつまいも農カフェきらら」をはじめ、6次産業化で農業界を元気にするための事業を複数展開している。



子どもたちにサツマイモの収穫の仕方を手ほどきする梨恵子さん(右上) カフェや加工に使うサツマイモは、県内を中心に約20軒の農家から調達している(右下) 新潟県のみならず、全国エリア対象に6次産業化プランナーとして活躍している(左)

開業に際し、持ちたかったのは加工施設だった。依頼を受けた農家の加工品づくりを手伝うためだ。また、自身でも加工品づくりを続けるために、探し当てた物件が、現在きらがある場所だ。「じつは、カフェまでやるつもりはありませんでした。でも建物が予想以上に大きくなって、せっかくだから」と決意。知り合いの農家から調達したサツマイモを原料に、プリン、ジェラート、干しイモと次々メニューを開発した。

「やる以上は成功させよう」と狙いを定めた客層は、子育てママたち。自身の子育ての経験から「ママたちがゆっくり話せる場所が少ない」と感じていた。そこで、畳のスペースを使い、母子向けのフラダンス教室、ベビーマッサージ教室などイベントを開催した。それは集客を増やす戦略でもあった。「家族連れと違い、ママたちは一人一台の車で来ます。すると駐車場に車が多く止まる。『あの店は流行っているみたい』と評判が立ちます(笑)」。ママたちにも戦略を明かしたうえで「ゆっくりしていった」と接客した。

生産がわかる唯一のプランナー

カフェ運営は極めて順調だ。野菜をふんだんに使ったランチも楽しめ、常に大勢の客でにぎわう。農家が野菜を持ち込むこともある。「急に持ちこまれることもあります。が、たいていは買い取ります」と梨恵子さん。店舗でも販売するが、加工に回すこともある。梨恵さんは農家に代わって販売する「代理

営業ウーマン」としての顔も持っている。

そして、農プロデューサーでもある。6次産業化に取り組み農家に助言する「6次産業化プランナー」に認定され、県内外で活動している。「米粉パンの販売店を出したい」という稲作農家の妻の起業を支援したり、「規格外の枝豆を活かせないか」という農家のため、学校給食向けに売り込んだりすることもする。加工や販売に関するサポートをするという点では、他の6次産業化プランナー



「イモぽんソフト」。ソフトクリームには濃厚なガンジー牛のミルクを使用

と同じだが、梨恵子さんに相談を持ち掛ける農家はそろって「相談してすっきりした」「胸にストンと落ちた」と言うそうだ。

これこそ、農業に携わった実体験を持つ梨恵子さんならではの強みだろう。「農大を出たとはいえ、農業を全く知らなかった。小千谷でやってみて楽しさも奥深さもわかりました。サツマイモだけじゃなく、あらゆる農産物に心があり、誰に言われなくても芽を出し、懸命に育っている」

農家の心情を知っているだけに、何を伝えたいのか、何に困っているかをすぐに察知できる。新潟県には25人のプランナーがいるが、農業経験者は梨恵子さんが唯一だという。

一方、6次産業化に取り組み農家が陥りやすい点にも気を配る。加工にかかる手間賃を考えずに価格設定をする農家に「手間賃を入れた価格設定をしないとダメ」と言い、商品品を固めるより先に、パッケージやシールなどを大量に印刷業者に発注する農家には、「その発注量で大丈夫？」と確認する。

小千谷に人を呼び、人を育てたい

6次産業化は、進める過程でいくつもの壁にぶつかれることを、梨恵子さん自身、痛感している。2021年、焼き芋の上にソフトクリームをのせ、全国に発送が可能な冷凍品「イモぽんソフト」を開発した。世の中には100%オリジナルの商品で、開発に1年かかった。ようやく企画が固まった段階で、製造・販売には菓子製造業に加え、アイスクリームの許可が必要だと知った。そこで、加工所のリノベーションをし、アイスクリーム製造業の許可を得た。「何か始めれば壁にぶつかる。でも、進んでいけば答えが見つかります。それがプランナーとして農家の支援をするときに必ず役立つと思うんです」

逆境をバネに変える芯の強さが梨恵子さんの魅力だ。

「イモぽんソフト」は、きららの店内のみで食べられる「焼き芋ソフトクリーム」を改良

したものだ。

「雪が多く、冬は見どころがないとされがちな小千谷ですが、名物があれば人は来てくれる」と、熱と冷と同時に味わえる商品として「焼き芋ソフトクリーム」を生み出した。

だが、コロナ禍で皆が外出を控え、せっかくの商品を味わってもらう機会が激減した。さすがの梨恵子さんも気落ちしたが、テレビ番組にゲスト出演した際、司会のマッコ・デラックスさんから言われた一言が、背中を押してくれた。「この商品を考えたらあなたは偉いわ」——。めげている場合じゃないと思いき直し、全国に発送できる「イモぽんソフト」の開発に至った。

農プロデューサーリッツの開業から6年。19年には法人化も果たし、8人のスタッフを抱える。「私自身は現場に入らず、次に何をやるかを考えることに専念しています。ひとえにスタッフのおかげ」とねぎらう。いまだに、人手が足りない農家に労力を提供する農業請負もおこなっている。さらに、農業やまちおこしに関心のある若者をインターンとして受け入れ始めた。「人材育成に力を入れたい。農業、農村にはいろんな仕事があることを若い人に知ってもらえれば、生き方の選択肢が広がる。農村を元気にする人を育てるため、どんな種をまいていきますよ」

梨恵子さんに、また新たな一面が生まれた。

(新潟食料農業大学 青山浩子／文 河野千年／撮影)