

【夢見た農村風景を耕作放棄地に実現！】

【講師】(株)オリーブファクトリー

代表 中川 孝 氏（熊本県荒尾市）



平成30年12月5日（水）第6回農山漁村コミュニティ・ビジネスセミナーは【夢見た農村風景を耕作放棄地に実現！】【講師】(株)オリーブファクトリー 代表 中川 孝 氏（熊本県荒尾市）を開催しました。

有明湾に面する熊本県北部の故郷に帰郷し、荒廃した農地を開墾しオリーブの生産・加工・販売、さらに農家レストランを開業し、都市農村交流を実践している6次産業化の取り組みです。健康志向の高まりや栽培方法が比較的簡単な作物としてオリーブは、良質な国内産への需要も高まっています。耕作放棄地対策や農業以外の職種から新規参入など日本各地でオリーブ栽培や加工品開発の動きが広がっていると言います。

第二の人生がなぜ農業なのか、農業を行うのになぜオリーブだったのか。また、オリーブ生産だけでなく、オリーブ油の搾油からオリーブ中心の料理を提供するレストランを経営することをはじめから目指していたのは、なぜなのか緻密な戦略を物語のように中川さんが語りました。セミナーのさわりを紹介します。

中川さんのこのビジネス展開について、荒尾市の担当者は3つの効果が期待されているとしています。

1点目は、【耕作放棄地の解消】

オリーブ生産は食文化の多様性や健康増進など社会情勢に即した商品開発が可能であり、耕作放棄地をオリーブ農園に転換する農家へのビジネスモデルとして大いに期待している。特に、中川氏が担っている搾油等の栽培後の加工環境が荒尾農業への貢献度は高い。さらに近年需要の増えてきたオリーブオイルについて、オリーブオイルソムリエである中川氏より用途にあった商品開発は、荒尾農業の6次産業化に重要となっている。

2点目は【オリーブの産地としての地域ブランドの構築】

市内オリーブ生産者とのネットワーク構築によるブランド力の形成とともに知名度の向上を図ることで、オリーブの産地としての荒尾市の売り出し。体験型観光農園として荒尾市のオリーブを紹介できる中川観光農園に大きな期待を寄せている。収量が安定すれば自家製のオリーブオイルなども販売する予定であり、国産オリーブオイルとして大きな強みのある地域特産ブランドとして売り出すことが出来る。

3点目は、【観光の拠点】

オリーブの効能面を中心とした体験型農園を作り本市内外の来訪者の増加とともに多様な顧客ニーズへの情報提供や商品の提供を図る。荒尾市の万田坑やグリーンランド等の観光資源と併せて荒尾市内を滞留して観光できるよう街作りを行っていく上で、国内でも珍しい広大な中川オリーブ園と園内で採れたオリーブや地場産の食材を楽しめるという利点は、荒尾市の今後の街作りには欠かせない存在になっている。



まず驚いたのは、オリーブは世界中に2000から3000種類あり、どのような土地には、何が合うとかの研究者がいないという事実。

そこで、中川さんは土地の環境、気候により適したオリーブ種を知るために、自ら現在も19種類を育成しています。

また、育成にかかる諸問題を解決するために、土壌の問題、水はけの問題、虫の問題など適地適作を行うために、国内の専門家を訪ね意見を聞くだけでなく、イタリア、スペインなどのオリーブ農家を訪ねて実際の農家がどのように育成し搾油をしているかも調査し育成と搾油の参考にしています。

なぜ、オリーブ栽培だったのか、農業の素人だった中川さんは、イタリア出張の折に見たブドウ農園、オリーブ農園の風景を思い描いていました。実家のある荒尾市の農地が耕作放棄地化するなか、何かできないと考えた時に、ワイナリーを思いつきましたが、ワインは醸造の技術、酒税免許を得

平成30年12月5日（水）第6回農山漁村コミュニティ・ビジネスセミナー開催結果

る手続き、さらに投資の問題からワイナリーは素人からの参入には、技術も時間もお金がかかる、対してオリーブは、搾油をすれば商品化が可能なので、参入しやすいと判断されました。とはいってもオリーブオイルソムリエの資格を取ったり、県の農業大学校で土壌の勉強したりと役立つ知識の取得に余念はありません。国内先進地を訪ね経営の手法を聞いて、搾油しオリーブ油を販売するだけでは、経営が難しいが、農家レストランを経営することで自家商品の現金化も可能であることを知り、経営の当初から農家レストランの経営を考えていたそうです。しかし農家レストランお客がつかないと成り立たないので、30代から60代の女性をターゲットとしたメニューとオリーブ畑が景観として見える店づくりをしました。中川さん自身、料理学校に通い料理の勉強もしています。中川さんは、繁盛（こんなわかりにくい場所にあるレストランに来てもらう集客）するためには、インスタ映えが現代の重要なキーワードとなっているとし、レストランでの食事もインスタ映えする料理にすること、風景も作りも併せて工夫に余念がありません。もちろん味にもこだわりを見せますが、一番人気のモンスターサラダは、いつまでたっても冷たいサラダが食べられるよう、ホウロウの器に保冷剤を仕込んでいます。こうした努力とセンスの積み重ねが、年間1万人という利用者を生んでいます。

★Ristorante 中川オリーブ農園-Omegane-について

住所：熊本県荒尾市牛水 2029 電話：0968-57-7606

営業時間：11：30～15：00（ランチ）15：00～17：00（カフェ）

定休日：月曜日（※祝日の場合は翌日）



【荒尾市の農家出身、家電メーカーに勤務していた40代のとき海外出張で見たワイナリーと自然に続くぶどう畑を見て「いつかこんな風景を故郷に自分の手でつくりたい」と夢を抱きました。58歳の時、実家に戻り、故郷の荒廃した風景を見て何とかしたいという思いに駆られ、40代で見たあのワイナリーの景色が甦り思い浮かびオリーブ畑を作ろうと耕作放棄地を購入。オリーブの木を植え始め少しずつ植えて今では1,000本。2016年から実の収穫も始まりオイルが搾れ、2017年7月にRistorante 中川オリーブ農園Omegane（まるめがね）」をオープンさせました。妻はレストランを手伝い、畑では野菜を育てている。オリーブ畑が一面に広がる最高のロケーションで、レストランを営みながらオリーブの商品開発の夢をもって夫婦で暮らし、地

域の人々と交流しています。

中川さんの活動経緯メモ

- 1952年荒尾市生まれ、現在66歳。
- 2011年4月 58歳の時に荒尾市に帰郷し農地購入と開墾をスタート。
2013年定年退職を機に本格的にオリーブの植栽を始める。
- 2016年 オリーブの実の収穫がはじまりオイルを絞るようになる。
- 2017年7月 「Ristorante 中川オリーブ農園 -Omegane-」を開店
地元産の野菜とオリーブオイルを使用した料理を提供し、熊本県内外から集客を行っている。
- 2017年12月23日放送の「人生の楽園（テレビ朝日系列）」に登場
- 2018年3月 第15回オーライ!ニッポン大賞ライフスタイル賞受賞

私のふるさとについて



熊本県荒尾市
熊本県の北部に位置している。
福岡県とも隣接しており、
交通の便も良い。

- ・人口 53,000人
- ・面積 5,715ha
- ・名物 荒尾梨・グリーンランド

私のふるさについて



- ・梨（新高梨）
ジャンボ梨として
全国的に有名！

- ・すいか（金山すいか）
一番摘みのすいかは
京都の高級料亭等にしか
流通しないほど！



私のふるさについて



- ・みかん
梨に次ぐ第2位の生産量
小岱山で栽培

- ・オリーブ
荒尾市の新たな特産！



オリーブの実の新漬
け。ピザやパスタな
どに入れるのがおす
すめ。純国産のオリ
ーブの実の新漬けが
食べられるのはとて
も貴重



現在の活動について

① オリーブ関連商品の販売



定番のオリーブオイル！

11月下旬から販売を開始して
年明けまでには売切れてしまう
ほど人気

食用だけでなく、美容用として
お買い求めになる方も！



現在の活動について

② オリーブ搾油事業



国の補助金を利用し、
搾油機を導入！！

<メリット>
単品種毎の搾油が可能
→ニーズにあったオイルを精製
収穫後、短時間で搾油ができる
→鮮度がより高いオイルを
提供できる

現在の活動について

③ レストラン事業



・モンスターサラダ

自家製無農薬野菜も使った
1kg（二人前）のサラダ！！
オリーブオイルや自家製
ドレッシングで。



放りばなしだと数年でこんな耕作放棄地に



見事なオリーブ畑に再生（ドローン撮影）



オリーブ畑の奥にそびえる白い建物がオリーブファクトリーの加工所1階と2階がRistorante 中川オリーブ農園 -Omegane-