

国家戦略特区を利用した農家レストラン経営

～地域の農林水産物の利用促進に繋がる農家レストランの取り組み事例～

加藤 夕子（知多農林水産事務所農業改良普及課）

【令和2年2月28日掲載】

【要約】

愛知県は、平成27年8月に農家レストランの農用地区域内への設置を可能とする国家戦略特別区域に指定され、管内の常滑市では、株式会社ブルーチップファームと株式会社デイリーファームが平成30年度に農家レストランをオープンした。両事例とも地域の農畜産物を主たる材料として活用し、地域の活性化に一役買っている。今回は、両事例のオープンに至った経緯と現状等について紹介する。

1 はじめに

「六次産業化・地産地消法（地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律）」が平成22年12月3日に公布され、6次産業化関係については、平成23年3月1日に施行された。あわせて、平成23年3月14日付け告示第607号の同基本方針の中で、農林漁業者等が自らの生産に係る農林水産物の農林漁家レストランでの提供を推進することが明示された。

また、国は、産業の国際競争力の強化及び国際的な経済活動の拠点の形成を促進する観点から規制改革を総合的かつ集中的に推進する取組として平成25年12月13日に国家戦略特別区域法を施行し、平成26年5月から国家戦略特別区域（以下、特区という。）計画の区域指定を始めた。愛知県は、平成27年8月に『「産業の担い手育成」のための教育・雇用・農業等の総合改革拠点』として特区の区域指定を受けた。この計画で、農地の流動化、耕作放棄地の解消等を図ることより、第一次産業も含めた総合的な規制・制度改革の実現を目指し、「農業者が自己の生産する農畜産物（以下、自己生産物という。）や農業振興地域内で生産される農畜産物を主たる材料として調理して提供する場合は、農家レストランを農用地区域内に設置することを可能」とした。

ここでは、この制度を活用して農家レストランを営む2件の事例を紹介する。

2 事例の概要

平成25年の国の特区計画の認定の動きを受け、県は平成25年10月に農家レストランの希望を調査し、常滑市の2事業者からの要望を把握した。その後、県から国への提案を経て、平成27年8月に愛知県は、特区の区域指定を受けた。

並行して、常滑市農業委員会は、県が推進する「農地等効率的利用促進事業」への協力を平成26年3月に決議し、県の会議での市長と2事業者の事業説明を経て、平成27年9月に国の諮問会議で愛知県の区域計画の認定を受け、事業の開始に至った。

その後、2事業者は、平成29年に「愛知県国家戦略特別区域における農家レストラン設置要綱」（以下、県設置要綱という。）に基づく認定、農地転用及び開発の許可を受け、平成30年度に農家レストランを整備した。

この経緯から、事業の実現には、事業者の要望だけではなく、事業の準備段階から県や市町村等との連携を密に図り、農林水産省や東海農政局へ要望を伝え、関係者が協力することが重要であると考えられる。

2事例の概要は、(1)、(2)のとおりである。

(1) サンセットウォーカーヒル

ア 事業者名

株式会社ブルーチップファーム

代表取締役 馬場憲之

イ 所在地

常滑市金山字上白田 130

ウ 取組の特徴

アメリカのオレゴン州にあるワイナリーレストランをイメージしている。自家生産したブドウを原料に、レストランに隣接するワイナリーでワインを醸造し、レストランでワインを提供している。地域活性化を目指して開業。

エ オープン

平成 30 年 4 月 11 日

オ 資金調達の方法

特区制度により保証対象を農業まで拡大した愛知県信用保証協会からの債務保証による金融機関からの融資でレストランを整備



写真1 サンセットウォーカーヒル外観

(2) レシピヲ

ア 事業者名

株式会社 デイリーファーム

代表取締役 市田真新

イ 所在地

常滑市大谷字芦狭間 249-1

ウ 取組の特徴

卵料理を味わってもらい、卵のおいしさを伝え、卵の消費拡大を図るためのレストラン。採れたてのこだわり卵を使用したオムライスやフレンチトーストなどが味わえる。同事業者が経営する直売所・洋菓子店「ココテラス」に隣接している。

エ オープン

平成 30 年 6 月 9 日

オ 資金調達の方法

農山漁村振興交付金を活用してレストランを整備



写真2 レシピヲ外観

3 取組状況

愛知県国家戦略特別区域における農家レストランは、県設置要綱に設置の要件等が定められており、平成26年4月1日付け25農振第2474号農林水産省農村振興局長通知による設置基準等に適合する必要がある。具体的には、自己生産物及び当該施設が設置される市町村の区域若しくは農業振興地域内において生産される農畜産物を主たる材料として調理するものの割合(量又は金額)が50%以上となることが求められている。

サンセットウォーカーヒルでは、自社製ワインやイチゴの他、常滑市産の卵、米、牛乳等を使用、レシピラでは、自社生産の卵の他、常滑市産の米、牛乳、レタス、トマト等を使用し、地域で生産される農畜産物の安定的な消費に繋がっている。

なお、取組事例の状況は、表のとおりで、両事例とも、農業経営に付随する農業関連事業の経営と並行して、農家レストランの取組を開始した。

表 農家レストランオープン初年度の取組状況

		サンセットウォーカーヒル	レシピラ
経営品目		イチゴ、ブルーベリー、ブドウ	養鶏
農業関連事業		いちご狩り園、ワイン醸造	直売所・洋菓子店「ココテラス」
30 年 度 実 績	集客数	22,819人	47,072人
	雇用者数	7人	7人
	材料使用割合(量)	50.9%	58.3%

両事例とも、特区における農家レストラン設置基準となっている材料使用割合を取組初年度に達成し、農家レストラン設置のねらいである農村と都市との交流と相互の理解に寄与している。

なお、両事例の聞き取りの結果、事業者は、事業を展開するなかで、客のニーズを捉え、リピーターを掴みつつあり、農業の所得拡大に繋がっていると実感している。



写真3 知多牛のステーキランチ
(サンセットウォーカーヒル)



写真4 ふわふわたまごのオムライス
(レシピラ)

4 まとめ（考察）

農家レストランのオープンで、地域では来客による交通渋滞が発生するほどである。生産現場の近くで消費者に直接農業の価値を伝えられる農家レストランは、地域の農畜産物の利用拡大や農業理解の促進に繋がるとともに、農業者の所得向上や地域の雇用拡大にも貢献している。現在、2事業者は、地域の事業者との連携から新たな事業展開を計画しており、更なる発展が期待されている。

農家レストランの経営には、①マーケティングに基づく事業戦略、②製造業・サービス業・接客業に関するノウハウ、③販売促進のための宣伝や営業等、従来の農林水産物を生産し販売する農業経営にはない業務、の3つが必要となる。

現在、国家戦略特区の特例措置を見直し、全国の農地で農家レストランの建設が可能となるよう、関連制度の見直しが進められており、今後、地元産農畜産物を使った農家レストランの起業が増える可能性がある。これから新たに農家レストランに取り組む事業者には、事業の目的を十分検討し、綿密な事業及び資金計画を立て、大きな夢と行動力を持って取り組むことが望まれる。