

女性起業で儲かる経営を ～時代の流れを見極めて～

幸田町 大須賀明美さん
果樹（柿）

【平成 27 年 5 月 20 日掲載】

幸田町にて「あんこもち」や「油菓子」、「筆柿ペースト」の加工を営む大須賀菓子店を起業した、大須賀明美さんをご紹介します。直売所 4 か所において、多いときには「あんこもち」を 1 日 120 個、「油菓子」を 1 日 70 袋販売し、女性の視点を活かした儲かる経営をしている方です。

農業と繊維業の両立

大須賀さんは 22 歳のときに嫁ぎ、公務員であるご主人と 4 人の子供を支える主婦業とともに、1 反 7 畝の田畑と繊維業を営む工場をやりくりしていました。ちょうど結婚したころから、「筆柿」の早生性が評価され始め、ご主人のお給料が 2 万 7 千円だった時代に「筆柿」は 1 箱 1000 円で売れたそうです。大須賀さんも地域の方々も、競うように「筆柿」の苗木を植え、栽培面積は急増しました。さらに大須賀さんは、農山漁村の生活改善を目的に設立された生活改善実行グループ・幸田さくらんぼグループにも所属し、地域の農作物を使用した加工品作りなどにも積極的に参加します。一方で、繊維業においても変革期を向かえ、撚糸製造の機械を導入したり、工場の規模拡大を図るなど、大須賀さんの肩にかかる責任はさらに重大なものへと変化していきました。



大須賀明美さん

転機と起業

筆柿畑が 1 町近い面積にまで増え、繊維工場のやりくりにも忙しくしていたころ、大須賀さんのご主人が 59 歳の若さでお亡くなりになります。それまでは、筆柿畑の栽培管理はご主人が中心でしたが、その日を境に、筆柿畑も繊維工場もすべて大須賀さんが中心になって管理せざるを得なくなりました。人を雇って作業を指示したり、機械や原材料を調達したり、また一方で幸田さくらんぼグループや地域の活動に参加したりと、日々奔走していたようです。



「筆柿ペースト」は
冷凍保存可能

そのような中、幸田さくらんぼグループが考案した「筆柿ペースト」の加工・販売を担うため、大須賀さんは平成 23 年に大須賀菓子店を起業します。最初の 1 年は繊維工場と並行で加工場を切り盛りしますが、1 年後には繊維工場をやめて食品加工に専念するようになります。また、これらのグループ活動は、農村輝きネット・あいち（幸田さくらんぼグループの県組織）が主催する「農とくらしの研究発表大会 2013」において、愛知県知事賞を受賞しました。

加工場の運営

大須賀さんは、若いときから料理や食品加工が好きで、地域に昔から伝わるお菓子である「油菓子」と、以前から周囲の人にも好評だった「あんこもち」に自信があり、それらを主力商品として大須賀菓子店を始めました。「あんこもち」は毎朝4時半に加工場に入って作り、その日の朝に直売所へ運びます。「油菓子」は日持ちのする商品のため、週3～4日の半日でパート従業員3～4名とともに作ります。「筆柿ペースト」は、「筆柿」が収穫される時期に大量に作って冷凍庫でストックし、ソフトクリーム材料として卸したり、「油菓子」に入れて販売しています。少人数制で気心の知れた友人たちをパート従業員として雇い、商品開発や価格の相談などをしながら進めているそうです。特に「油菓子」の商品開発においては、形、質感、材料の下処理方法など、様々な検討が必要のため、農業大学の研修会に参加するなど勉強にも余念がありません。



パート従業員との「油菓子」作り

農業もさらに拡大

加工場が軌道に乗ると、農作業の方に時間が割けないという農業関連の起業家が多い中、大須賀さんは「筆柿」の栽培も手を抜きません。それどころか、園主が高齢化して管理できなくなった筆柿畑の管理も請け負い、現在では1町2反の筆柿畑の面倒をみているということです。3月までに行う剪定作業、定期的な除草、月に3回程度の農薬散布、そして収穫・選別作業。アルバイトや手伝ってくれる人がいるとはいえ、女性一人には大変な重労働です。ほ場は整然と綺麗に管理なさっていましたが、昨年は、カメムシとカイガラムシにより大きな被害が出たと話していました。今年こそは利益が出るようしっかり管理したいと意気込み、剪定が丁寧になさっていました。



新緑が美しい筆柿畑

儲かる経営を

取材中に、「時代の流れを見極めて」という言葉が何度か出てきました。「祖先から受け継いだものはしっかり守っていかなければならないが、執着するのではなく、時代とともに変化していかなければ経営はできない」。この言葉を反映してか、大須賀さんの作る「油菓子」は、50～60代の方々よりも30～40代の若い世代のお客さんが多いそうです。買ってくれるお客さんがおいしいと感じる味を鋭く見極めてきた結果と考えられます。

農業と繊維業の両方を時代の流れに合わせて転換してきたこと、また、若いときから人件費や運転資金と売上のバランス感覚が磨かれてきたことが、今回の起業と、儲かる経営につながっていると感じました。



できたての「油菓子」(奥)と「あんこもち」(手前)

執 筆：農業経営課

取材協力：西三河農林水産事務所農業改良普及課