

いなくら てつろう

稲倉 哲郎(てつろう)

PJPシート

似顔絵・写真



フランクな自己紹介

稲倉哲郎 1970年生まれの49歳です。愛知県生まれですが、両親は二人とも宮崎県ということもあり、宮崎に第二の故郷のようなシンパシーを抱きつつ、1993～94年の間に滞在したインドネシアを第二の故国という感情も抱く南国志向の人間が、どこでどうなったか山国郡上で25年、岐阜県屈指の豪雪地帯石徹白(いとしろ)にきて17年。農園サユールイトシロという屋号で自然栽培の農業を営んでいます。

自分ヒストリー

昔

■誕生～小学生

生まれつき目が悪く、物心つく前の幼稚園の前にメガネをかけていました。当時かなり目立つ存在で、あだ名はメガネザル(見ての通り)か天才くん(昔はメガネをかけていると賢いと思われる時代)。以来、外観や見た目やイメージで決めつけられることに反感を持つようになった。

■高学年～中学生の頃

小学生のころから外遊びよりうちの中でいる方が好きな子供でしたが、高学年から中学になるにつれて集団があわなくなって、学校も面白くなってきたが中3で友達に教えてもらったビートルズ以来音楽に目覚め、以降音楽漬けの生活を送る。

■高校～大学生の頃

大学3年のころに親友の一人がアメリカに一人旅に出たのに影響され、自分も海外が見たくなる。自分の興味と予算の中で決めたのがインドネシアで、約10か月あちこち旅をする。知り合いも無く、言葉も通じない中で一定期間滞在する経験は以降の自分の人生を大きく決定づける経験を得たと思う。人生の中で的一大転換期。

■郡上生活開始の頃

帰国後、バブルの終わった世の中で仕事を探中、紹介された郡上市の白鳥町のある木材関連の会社に就職。全く縁のなかつた土地で、失敗すれば帰ればいいという気持ちで住み始めて以降25年の郡上生活を始めることとなる。

■石徹白生活開始～今

28の時に会社で知り合った女性と結婚。30を過ぎたころから何か「新しいこと」をしなくなり、かみさんの実家のある石徹白で農業をするというアイデアを思いつく。33の時に実行。

- 2年間の勉強期間を経て、2005年委、肥料も農薬も使わない自然栽培のみの「農園サユールイトシロ」を開園。少しずつ業績は伸びていったが、5年日以降は山あり谷あり。お客さんからのありがたい言葉を支えに今年15年目を迎えています。

今

プロジェクトについて

個人的背景

農園サユールイトシロとしてやってきた自然栽培での野菜栽培～販売をベースとしながら、これまでも少しずつ手探りで広げてきた加工品製造／販売と今年から始めるヨモギ栽培～加工品製造、さらに自分が責任者として管理している食品加工施設を使った石徹白や郡上の農家・朝市と共同した取り組みが少しずつ軌道に乗りつつ現在、ともにこれらの事業を進めてくれる意欲をもった仲間を探しています。

課題・ビジネスチャンス

近年石徹白には移住者が増えていますが、それに見合った事業所(＝仕事)がまだまだ少なく、個人事業主、または近隣(特に白鳥)で働くことでしか生業を得ることができません。しかし、自分の15年間農家として野菜を生産販売してきた経験からも石徹白、郡上の農産物は高く評価されています。問題は、冬季に農業ができないなど栽培期間の短さで、そのため収入の機会が少ないことです。また最近では気候変動の影響もあり、農作物栽培が難しくなっている面もあります。そのために、気候変動にも強い山野草の栽培、冬季にも安定した活動ができる食品加工を取り込んだ複合的な農業経営を目指します。

プロジェクト概要

農園サユールイトシロで15年続けてきている自然栽培(無農薬無肥料での野菜栽培)での野菜栽培／販売の事業をベースとしながら、ここ数年手掛けてきている自家菜園素材を使った加工品事業、また昨年からスタートしている野草、とりわけヨモギに特化した栽培から加工品の製造／販売を行える、石徹白にある食品加工施設をさらに活用する事業を進め、単に農産物をつくるだけではない農業のスタイルを石徹白に作り上げる。

ゆくゆくは石徹白や市内近隣の農家や朝市と連携し、加工事業を生かした農産物のロスを減らし、それを郡上市の給食などに生かしていくなどし、市内産の農産物の使用率の向上などを目指していく。

郡上・石徹白の強みである夏から秋にかけての高冷地特有の美味しい農産物を作り、また弱みである栽培期間の短さ、冬場の収入源の不安定さを加工事業を進めることで解消を図っていき新たな雇用の場を作る。



3年間の計画と3年後にどうなってほしいか

1年目 ↓	新規事業(ヨモギ事業立ち上げなど) 野菜栽培研修	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨモギ栽培方法の確立に向けての取り組み ・ヨモギ加工品(主に1次加工)の開発 ・農業研修 	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨモギの時期時期の活用法を見出すための研究機関と位置付ける ・石徹白での栽培時期などを学ぶ
2年目 ↓	新規事業(ヨモギ事業)の安定化	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨモギ栽培方法の確立 ・ヨモギの自社ブランド商品の開発 ・サユール加工品の販売強化(営業強化) 	<ul style="list-style-type: none"> ・加工品事業の収益安定化をめざす ・加工所運営の安定化(学校給食事業、サユール加工品事業など)
3年目 ↓	新規事業の収益安定化 常勤雇用の実現	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨモギの栽培量、または買収量増加を目指す(年1トン) ・ヨモギ一次加工品の生産量／販売量増加 ・加工品事業(ヨモギ、野菜)で常勤雇用めざす 	<ul style="list-style-type: none"> ・石徹白以外の郡上市内産のヨモギの買取を進める、あるいは逆にヨモギの材料供給も視野に入れる。 ・加工所の稼働率を上げることで、品質の安定化と収益の確保を目指す
3年後の理想状態			
<ul style="list-style-type: none"> ・野菜栽培事業 品目の固定化(定番化)による収益の安定化を実現(青果販売分とともに自社加工品用の栽培量を増やす) ・ヨモギ事業 ヨモギ栽培の安定による材料供給の安定化を図り、一部を一次加工品を流通に乗せ、また一部を自社開発商品として高収益化を図る。 ・加工品事業 作業員の確保と営業活動の充実によって、製造量を増やし収益を安定化させる。 ・食品加工所運営 従来の自社商品に加え、学校給食向けの市内産野菜加工をスタート。加工所の常勤職員が確保できるくらいの収益を上げる 			

どんな人に来てほしいか? スキル/マインド/実績など

あなたはプロジェクトに応募する人の暮らしにどんなサポートできますか?

石徹白、郡上で暮らすことに積極的な意識をもってくれる人
新規事業に取り組むためにも積極的に新しいことに取り組める人
農業が好きな人、食べることが好きな人、料理に関心がある人、世界のことに興味がある人

住居探し、地域団体(消防団など)への紹介、石徹白暮らしに関するあれこれ 2