

GENTE

ジェンテ

S/S, 2019 No.10

KIMOTO



website



実りの百年米



きもとファーム特集2

ファーム、ハウス活動内容/発足経緯
大家さんインタビュー

おいしく食べよう
実りの百年米
レシピ

はじまりから8年間の活動内容までくわしくお伝えします！

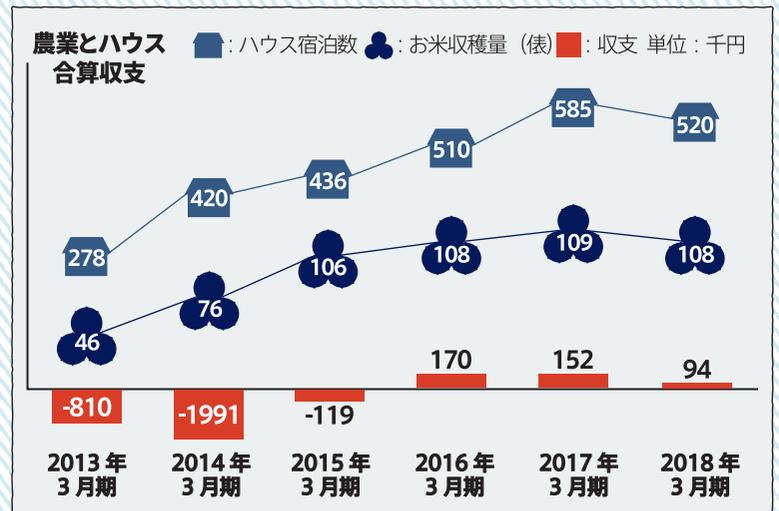
KIMOTO FARM

きもとファームのはじまり

2008年、木本社長は三重県庁といなべ市役所に訪問した際、三重県の過疎化の現状を知り、地域貢献と地域とともに成長できる企業をめざすことを考え始めました。約2年の勉強・構想を経て、2011年に「きもとファームプロジェクト」を社会貢献事業として発足することを発表し、同年従業員の賛同を得てスタートしました。きもとファームは2つの部門があり、人口減少により耕作放棄地になった農地をお預かりしてお米や野菜を作る「ファーム部門」と、同じく人口減少により空き家となっている家をお預かりして、従業員の宿泊施設等を管理する「ハウス部門」に分かれています。

きもとファームの収支

きもとファームは営利目的を中心とした活動ではありませんが、事業を継続するためには利益を上げることは必要です。直近3年間は利益を上げていることもあり、耕作放棄地と獣害問題を抱える畑を新たに活用し、2017年よりダリア栽培に挑戦しています。



創業から培った技術が美味しいお米を作る

きもとファームは、KIMOTO 創業当時の精密地図の技術を活かし、衛星写真で撮影したデータから、翌年の稲作栽培に必要なデータを抽出・分析し、お米作りに反映しています。そのデータは食味値*1 UPと美味しいお米*2 作りにつながり成果が出ています。

*1 食味値: 水分・脂肪酸・アミロース・たんぱく含有量のことです

*2 美味しいお米: 通常たんぱく値が低いものをいいます



1. ファーム部門の活動
2. 「きもとハウス」外観
3. ドローンで田んぼを撮影中
4. データを抽出・分析中

Rice and Crops

8年間のお米作りとそのほかの栽培作物の動き

		2011.04 - 2012.03	2012.04 - 2013.03	2013.04 - 2014.03	2014.04 - 2015.03	2015.04 - 2016.03	2016.04 - 2017.03	2017.04 - 2018.03	2018.04 - 2019.03
米作りの動き	品種	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ キヌヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ キヌヒカリ
	エリア	塩崎	向平 田辺	向平 田辺	向平	向平 田辺	向平 田辺	向平	向平 田辺 坂本
	作付面積	3,941 m ²	7,580 m ²	10,420 m ²	19,080 m ²	16,640 m ²	19,270 m ²	13,720 m ²	25,460 m ²
	収穫量	26 俵	46 俵	76 俵	106 俵	108 俵	109 俵	108 俵	141 俵
	食味値	86 点	76 点	84 点	75 点	81 点	86 点	85 点	90 点

栽培作物

自然薯

むかご

キャベツ

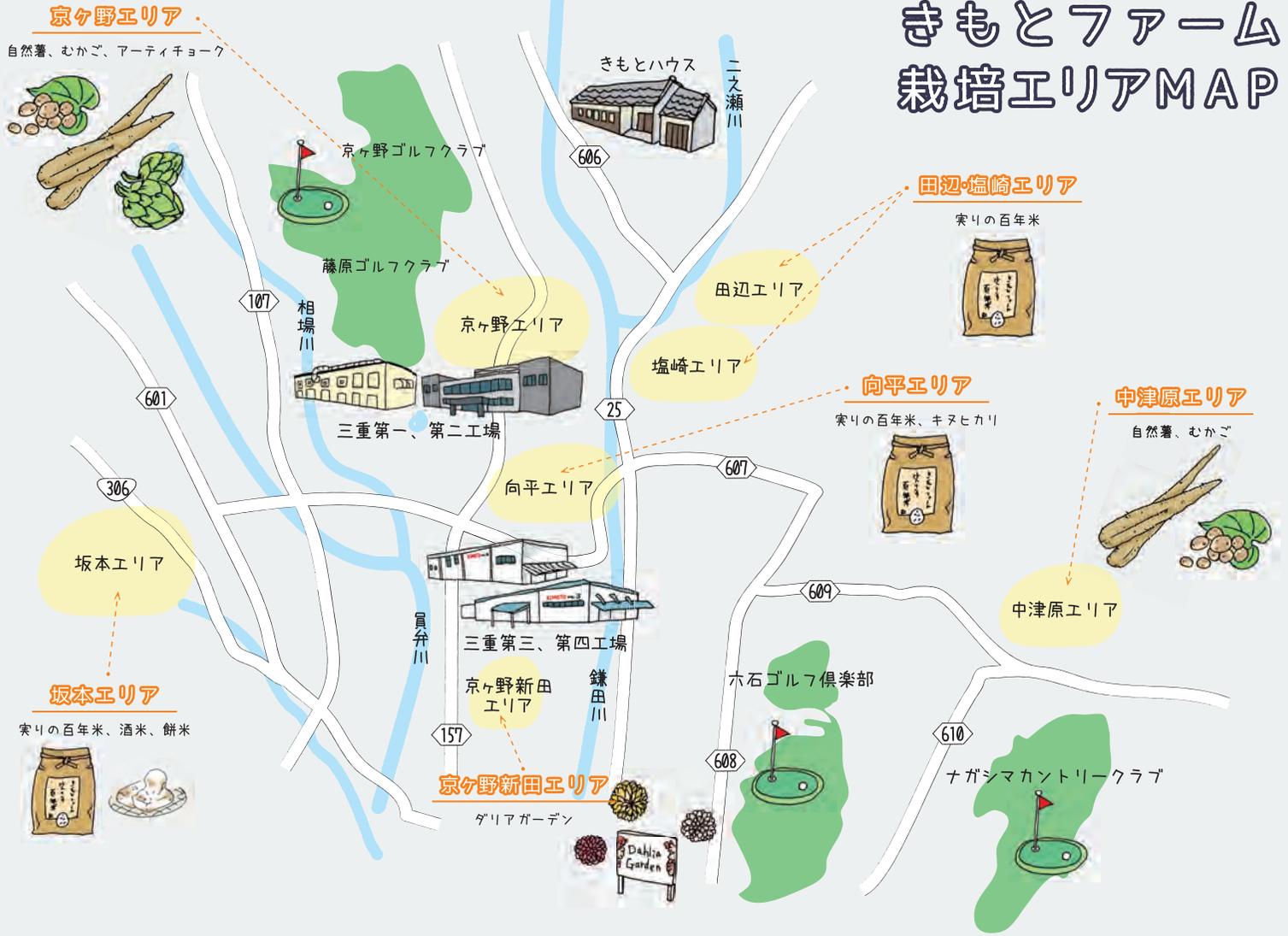
餅米

ダリア

アーティチョーク

ゴルゴ

きもとファーム 栽培エリアMAP



8 years of activity

8年間の活動

2011

- ・きもとファーム発足
- ・実りの百年米生産スタート

三重県いなべ市



2012

- ・実りの百年米販売開始
- ・きもとハウスオープン



2013

- ・リモートセンシングによる栽培管理開始
- ・第1回地域感謝祭開催



2014

2018

- ・伊勢神宮奉納
- ・奉納市にて米・自然薯販売
- ・第6回地域感謝祭開催
- ・シンガポールで試食会初開催

自然薯 & 実りの百年米
in Singapore

2017

- ・伊勢神宮奉納
- ・奉納市にて米・自然薯販売
- ・第5回地域感謝祭開催
- ・ダリアガーデンオープン



2016

- ・通販サイトオープン
- ・伊勢神宮奉納
- ・奉納市にて米・自然薯販売
- ・第4回地域感謝祭開催



2015

- ・伊勢神宮初奉納
- ・奉納市にて米販売
- ・第3回地域感謝祭開催



KIMOTO Farm
webshop





KIMOTO FARM の活動について

きもとファームは 2011 年からスタートした耕作放棄地を活用する稲作をはじめ、自然薯や野菜栽培、現在試験栽培中のダリア栽培の取り組みと、空き家をリメイクし、従業員の宿泊に活用しているきもとハウスの管理が主な活動です。

作物は自然との調和・戦いなので、おいしいお米づくりのための土地改良や草刈りなど、多岐にわたり日々奮闘中です！

きもとハウスは、宿泊した従業員が気持ちよく過ごせるように、掃除、洗濯、ベッドメイキング、冷蔵庫の補充とこちらも見えないところでファームメンバーの力が発揮されています！

「実りの百年米」はモチモチしてとってもおいしいですよー！

毎年美味しいお米を作るためにいろいろなことに挑戦しています！



KIMOTOFARM メンバー紹介



きもとファームオーナー
岡本 孝志取締役

きもとファームメンバーは、オーナーの岡本孝志取締役、ファーム顧問の宮田久美子顧問をはじめ 8 名で構成されています。きもとファーム発足からのメンバーで、きもとファームに精通した嶋田義光さんと川瀬清善さん、三重県に奥さんと共に移り住んだ真先武彦さん、コンバイン操作勉強中の岸本利典さん、細やかな気遣いの浅野俊典さん、大阪からサポートの猪原ひろみさんと個性豊かなメンバーが集結しています！



きもとファーム顧問
宮田 久美子顧問



岸本 利典さん



真先 武彦さん



嶋田 義光さん



チームリーダー
川瀬 清善さん



浅野 俊典さん



猪原 ひろみさん

米

- ・実りの百年米
- ・キヌヒカリ



いなべ市の耕作放棄地をお預かりしてつくる三重県産コシヒカリ「実りの百年米」。2017年からキヌヒカリもつくり始め、2種類のお米を味わえます。

2つの味を試してみてね！

実りの百年米

三重県産のコシヒカリで、粒は少し小さいのですが、甘さとモチモチ感が特徴。炊きたてはもちろん、冷めても美味しくおにぎりにもおススメです！



キヌヒカリ

実りの百年米より粒が大きく、甘さ控えめですっきりした味が特徴。きもとファームの嶋田さんオススメの品種です！



伊勢神宮外宮奉納
きもとファームは2015年から、三重県伊勢市にある伊勢神宮外宮の、食と産業を司る『豊受大神』に「実りの百年米」を奉納しています。外宮奉納は、「正直なものづくり」や「今後の目標」等を綴った宣誓書と共に、丹精込めて作った生産物を奉納するものです。外宮奉納にあわせて、外宮北御門広場で「外宮奉納市」が開催され「実りの百年米」を紹介、販売しています。

奉納の証マーク
購入いただいたお米の袋に貼られています！



自然薯掘り体験！



いなべ市立十社（とやしろ）小学校の子どもたちが、自然薯掘りの体験に来てくれました。自然薯を傷つけないように掘り出すのはとても大変な作業です。最初は緊張気味の皆さんでしたが、作業開始から20分を過ぎた頃には、あちこちで歓声が上がリ、自然薯掘りを楽しんでくれた様子でした。



実りの百年米の田植えから翌年の準備まで



田植え



順調に成長



いよいよ収穫



袋詰め



出荷待ちの実りの百年米



新たな稲作への準備

薯

自然薯



なが〜い自然薯を折れないように大切に収穫！

きもとファームの自然薯栽培は「自然風味」栽培を行っていて、土からの栄養素を多く吸収し、粘り・風味が強いのが特徴です。2m近く伸びるので掘り出すのは非常に大変ですが、おいしさには変えられません。

一般的に自然薯は、赤土が栽培には適しているとされ、黒ボク土では色・味が落ちると言われています。三重工場周辺は黒ボク土の休耕地が多く、黒ボク土で栽培しても色・味に問題なければ、畑を多く活用出来ると考え2018年から試験的に黒ボク土に栽培を開始しました。

野菜

- キャベツ
- アーティチョーク
- ゴルゴ



野菜の栽培はお米の収穫後、二毛作を行う目的で3種類のキャベツ作りを行いました。「輝吉」「冬親方」「とんがりぼうし」のそれぞれ特徴のあるキャベツを作りました。

また、特徴のある野菜栽培にも挑戦！ほのかな甘みと食感のアーティチョーク、断面の渦巻き、独特の甘みが魅力のゴルゴを栽培しました。



アーティチョーク



ゴルゴ

花

ダリア



ダリア栽培は、ダリアを育てている方に話を伺い、ほとんど獣害がないということからチャレンジするきっかけとなりました。

現状把握のため、2017年からダリアの試験栽培をスタートしました。2018年には2カ所に栽培場所を増やし、いなべ市役所や阿下喜駅にダリアを飾らせていただいています。2019年には更に拡大予定です。夢は、いなべ市をダリアでいっぱいにする事です。



KIMOTO HOUSE

きもとハウスは、きもとファーム運営の宿泊施設として2012年1月に三重県いなべ市にオープンしました。三重工場から車で5分のところにある平屋の古民家で運営しています。

POINT!

- 1 男性従業員用の宿泊施設ですが、実は研修や宴会など多目的に使用することができます。
- 2 社内ポータルから簡単予約で他の手続きは一切不要です。
- 3 ハウスの鍵はキーボックスで管理。チェックインの時間を気にする必要がありません。
- 4 インターネット環境完備で、共有PCもあります。
- 5 出張精算時に2,000円の宿泊費が支給されます。

きもとハウスの話を初めて聞かれてどう思いましたか？

兄弟はみんな外に出ているので、四日市に住んでいる私家が管理していました。家の手入れの為、月1回程度、掃除や草むしりに来ていましたが、ここまで小一時間はかかるので、年齢と共に段々と大変になってきていました。もう誰も住まないとありますが、両親の形見のようなものなので残しておきたい。そんな時に嶋田さんが声をかけてくださり、すごくいいお話だと思ったのを覚えています。

すぐ「貸します」という感じでしたか？

はい、そうですね。色々手続きはありましたが、維持管理をそちらでやってくださるので隣近所に迷惑もかからないですし、お金が発生しないことも私としては悩まなかったポイントです。とてもありがたいと思いました。

貸してみても実際にいかがですか？

企業ですし、嶋田さんの家も近くで何もかも知っているので100%信用しています。先日は、タイへ行っている友人から「宿を探して欲しい」と言われたので、きもとハウスの話をしたら「そんないい所があるの？」と盛り上がり「それなら女子会みたいなものをやろう」と10数人でお料理持ち寄り集まり、その日はきもとハウスに泊まりました。息子も、友人達とお正月に泊まっていくというのが恒例行事になっていたり、自転車のイベントの時もみんなで泊まったみたいです。使いたい時に気持ちよく空けてくださるので、すごく有意義に過ごさせてもらっています。

大家さんインタビュー 貴重なお話を伺うことができました！



大家の加藤さん（写真中央）

周りの方の評判はどうですか？

ダメなことはダメとははっきり言ってくれる同級生達からも、この苦情は聞いたことがありません。「今日は明かりがついているよ」だとか「今忙しいのか、何人が泊まっているぞ」という連絡は来ます。悪い話は全く聞かないので、隣近所ともうまく過ごしてもらっているのではないかなと思っています。

きもとファームの活動をどう感じていらっしゃいますか？

過疎化が進む中、こういう取り組みは素晴らしいことだと思います。荒れた土地なども一生懸命耕して、企業だからこそできることじゃないかなと思いますしね。収穫祭もお邪魔させてもらっているのですが、地域の人は半分以上来てるんじゃないですか？孫とおじいちゃんおばあちゃん、皆さん喜んで来てるんだと思います。毎年人数が増えていて、収穫祭が浸透して来てるのを感じます。

今後改善した方がいいことなどありますか？

ありません。この間、久しぶりにここでお風呂に入ったのですが、足を伸ばしてゆっくり入れました。ベッドもあたり私たちが管理していた時よりも良くなりました。でもおばあちゃん達が使っていた冷蔵庫が残っていたり、懐かしい部分は変わっていない。お風呂やトイレなどの衛生面はとても良くなり、今までは扇風機を使っていた各部屋に、クーラーがついたことは嬉しかったですね。東京にいる妹と、夏くらいに泊まらせてもらおうかという計画をしています。来るたびに、私たちが管理していた時よりもずっと綺麗になって、本当に嶋田さんたちに感謝です。どんどん改良されて、本当にありがたくて感謝以外ありません。

最新版

こんなところですよ

KIMOTO HOUSE Layout & Spec

きもとハウスの間取り・仕様などの一部をご紹介します。水回りなどの一部は改修しましたが大家さんの思い出の詰まったご自宅をそのまま利用させていただいています。

エアコン、テレビ、テーブル完備

① 3 Bed room



各部屋にエアコン、テレビ、ベッドを用意。電気式毛布もあり。

くつろげるリビングは2箇所

② Living room



リビング2部屋を繋げて、大勢でわいわい宴会も可能。使い方は自由です。

ぜひ見つけてください

③ Memories



大家さんが住んでいた頃の思い出がちらほら見つかります。懐かしい気持ちになれますよ。

広くて綺麗です

④ Bath room



改修して広くなったお風呂で疲れを癒してくださいね。シャンプー・リンスも用意しています。

着替えがなくても安心

⑤ Landry



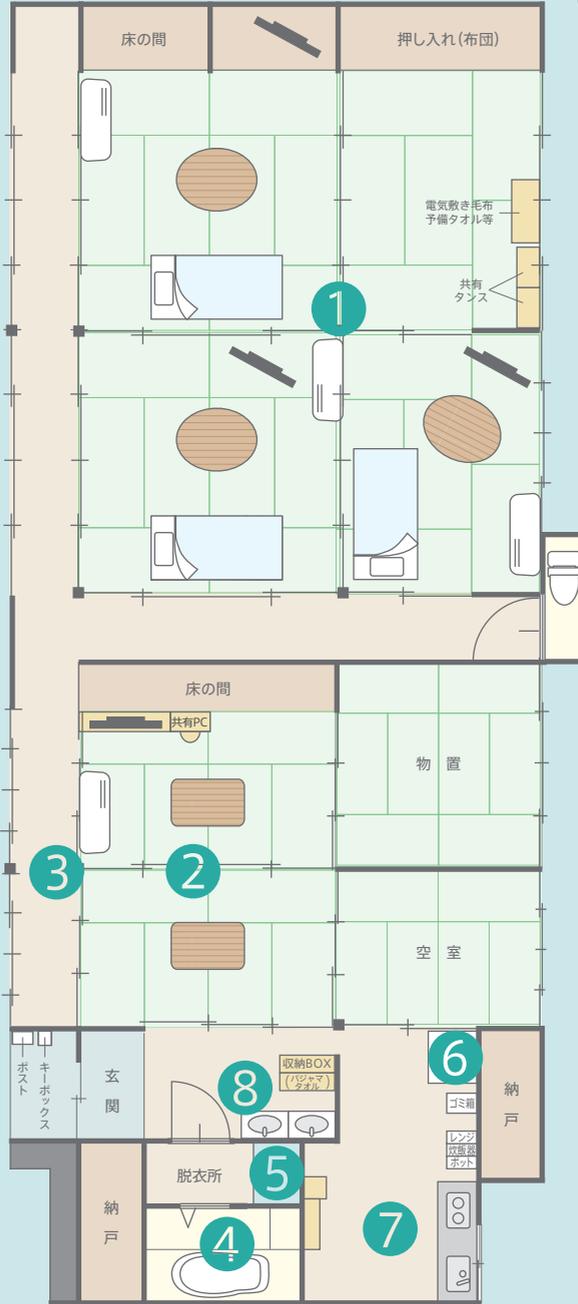
洗濯機もちゃんとあります。急な宿泊の方も安心です。

これが全部飲み食べ放題!?

⑥ Beer & Ice Cream



冷蔵庫にはきもとハウスの目玉、ビールとお茶、アイスクリームの飲み食べ放題!



洗面台2台で朝もスムーズ

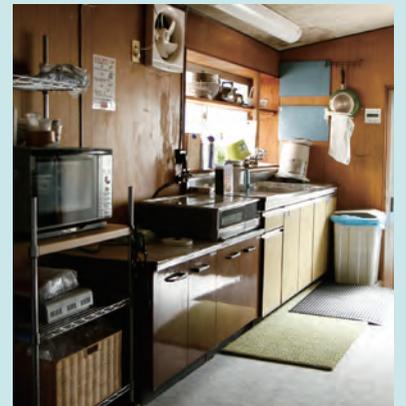
⑧ Lavatory



タオル、パジャマ、ドライヤー、アメニティグッズも用意してます。

道具も揃ってますよ!

⑦ Kitchen



自炊派の方も料理可能。炊飯器もあります。

8年目を迎えるきもとファームのこれからを聞きました

「新しいことに挑戦します！」



KIMOTO Farm Owner

岡本孝志 Takashi Okamoto

1979年4月KIMOTO入社。
2010年より品質保証部長、技術副本部長、営業副本部長を経て2015年取締役役に就任。2018年からは技術副本部長・三重工場長を兼任し幅広い分野で活躍中。

“7年目にして地域貢献を実感”

きもとファームは2011年に、塩崎地区の水田の一部をお預りして始めました。最初は厳しい批判を頂いたりもしましたが7年継続してきて「きもとなら任せられる、安心だ」と信頼してもらえるようになりました。地元浸透し、地域貢献できるようになったのはファームのメンバーがどれほどの苦勞をしてここまでしていただいたかというところであり、ありがたく思っています。その一方で同じように耕作放棄された土地を利用する活動でお米作りをしている「担い手さん」という方々がいらっしゃいます。担い手さんの活動されている場所に、きもとファームが企業として入り込みすぎないように、担い手さんとは、協力し合える関係を築くことがこれからの課題としてあります。

“品質にこだわり販売を拡大”

ファームの今後の方針は「品質にこだわる」です。気温・水温のデータや、色々なデータをもとにどうすれば美味しいお米ができるか、2019年からは徹底的に科学農業を実現していきます。ダリアの栽培についても、栽培している場所の違いで、育ちがよいものと悪いものがありました。お米同様にダリアも土壌を分析し、どこでもきれいな花を咲かせることができると考えています。自然薯に関しては、黒土での試験栽培をしました。自然薯は赤土でないと美味しくないとされていますが、赤土と黒土で味や粘りが変わらないことがわかればこれからは黒土でも栽培していきたいと考えています。獣害がひどく耕作放棄されている畑は黒土が多いので、そこでうまく自然薯が作れたら良いと思っています。黒土の栽培がうまくいけば生産量を増やし、販売を拡大していきたいと考えています。

実りの百年米も、全国展開できるよう販売ルートを見つけ販売を拡大していきたいです。そして、新潟の魚沼産コシヒカリのような、誰でも知っているお米にすることが目標です。きもには海外拠点もありますので、グループで協力し海外への展開も目指していきます。

“お酒作ります”

2019年は水田の面積をさらに増やし、お酒を作ります。きもとのこだわったお酒。そんな計画もありますので、楽しみにしてもらえればと思います。耕作放棄された畑を利用して、たくさんのダリアを咲かせ、三重工場近隣を人が集まるようなダリアの里にする。そこにきもとのお酒を置かせてもらって、観光名所にできればいい、そんな活気あふれる町にするお手伝いができたらと思っています。今後はファームのメンバーも増やしていく予定です。三重工場のメンバーに限らず、ファームに興味がある方はお手伝いいただきファームを盛り上げていけたらと思っています。

ダリア

いなべ市にダリアをいっぱい咲かせて、地域みなさまに楽しんでほしい。
そんな夢を抱いて、ダリア栽培はスタートしました。



2017年にダリアの試験栽培を始め、軽井沢の方や秋田県のダリア園の方に育て方、植え方を学びました。2018年にオープンしたKIMOTOダリア園では色とりどりの花を咲かせることができ、KIMOTOダリア便としていなべ市役所や阿下喜駅に飾っていただきました。2019年にはさらに栽培面積を増やす予定です。



KIMOTOダリア便

お正月飾りを作りました

2019年のお正月向けに、実りの百年米の稲穂を使ったお正月飾りを作りました。稲穂を太く束ねたお正月飾りは、KIMOTOの本社や工場、オフィスの玄関に飾り、お客様へは輪締めを作りお配りしました。これらは全てKIMOTO社員の手作り！新年が良い年になりますようにと、一つ一つ心を込めて作りました。



新宿オフィスの玄関に飾ったお正月飾り



輪締め



シンガポールで 新米・自然薯試食会を開催!

2018年11月8～10日にシンガポールで「きもとファーム産 新米・自然薯試食会」を開催しました。3日間の試食会では、30名近くの方に炊きたての新米と自然薯を味わっていただき、「おいしい！」の声をたくさんいただきました。



The President Voice

シャチョウノコトバ

社会貢献とビジネスを合わせて行う手本に

きもとハウスを始めたのは、工場がある三重県で使われていない民家や耕作放棄地が、増えているという話を聞いたのがきっかけです。地元と、共生共栄して発展することを目指すKIMOTOとしては、地元が過疎化、衰退して工場だけが繁栄するなどということはありえません。この民家を、活かすことができれば、社会貢献とビジネスを合わせて行う手本となるのではないかと。きもとハウスときもとファームをセットと考え、2011年に始動しました。きもとハウスとして民家をお借りする時には、大家さんへ「最短でも5年間は貸してください」「家賃はお支払いしません、必要に応じてきもとが費用を負担して双方合意の上で改造させていただきたい」「大家さんの関係者が使いたい時は、前もってご連絡いただければいつでも明け渡します」という条件をお出ししました。家賃を払えば貸すという大家さんもいらっしゃいましたが、家賃の金額を巡って揉める可能性がある為、丁重にお断りしました。

きもとハウスの目的は地元の活性化

きもとハウスをオープンして今年で7年程になりますが、出張に訪れる社員が泊まるだけでなく、三重工場の社員が、飲み会などのコミュニケーションの場として、きもとハウスを利用するようになりました。また、大家さんのご家族、ご親戚の方々も別荘代わりに積極的に活用して下さるようになりました。家を改造したことで使いやすくなり、以前に比べて稼働率が格段に上がったのです。きもとファームのメンバーが、ハウスを使う人はお客様と考え、どうすればハウスを快適に活用していただけるのか、様々な苦労や工夫を重ねたおかげだと感じています。きもとハウスは、永久に使うことが目的ではありません。地元を活性化することが目的です。もし大家さんが「家を返してよ」とおっしゃられたら、喜んでお返しします。必要であるということは、住む人がいらっしゃるということですから、地元の活性化のためには良いのです。逆に、ひょっとしたら将来「きもとさん、家を買ってくれない？」っていう話になるかもしれません。そうしたら、その時代の社員がハウスをどのようにしていくかを、考えていただければ良いと思います。

庭にピザ窯がある女性用ハウス

次は、女性用のハウスをやってみたい!できれば、庭にピザ窯を置けるようなところが良いですね。リビングだけ使って、外でピザを焼いたり、バーベキューをしたりできる施設があれば、楽しい雰囲気になって、三重の地元の社員の人たちの懇親の場になるのではと思います。また、週末だけオープンするバン屋、調味料屋、アーティチョークが食べられるレストラン、蕎麦屋、うどん屋というのも良いですね。いつかは、世界中のKIMOTOの社員の中から「三重で何かをやりたい」という人が出てくるような取組みをしてみたい。ただし、地元の方達が嫌がること、迷惑がかかることは一切しない。これが大前提です。

お米の収穫量倍増とお酒作り

2019年は、前年の倍の面積になる田んぼをお預かりし、お米を収穫する予定です。そして、いよいよお酒を作ります。最初の3年は、お酒を作ることを目標とし、4年目から販売したいと考えています。将来的には、お米の収穫高は2,000俵ぐらいまで行くと思っています。ファームの人員は2,000俵であれば社員20人を想定しています。普段は農業をして、工場が忙しくなれば、工場を手伝っていただくことで人員はまかなえると思います。野菜については、ゴルゴやアーティチョークなど新しいものにも挑戦しています。今後さらにどんな野菜を作っていくかは、きもとファームのメンバーに考えていただきたいですね。

社会と社員のメニューを増やすことが使命

きもとハウスとファームという切り口で様々なことができると思っています。KIMOTOとして、社会と社員の方々の生き方、働き方のメニューを増やすことが使命です。ただし、「社長が言ったからこの通りにやれ」などという気持ちはありません。いつまでも全ての提案は社長から始まったというのでは、社長を卒業できません。ぜひ、皆さんもイメージは広げて欲しいです。その為には、他の国や会社ではどんな取組みをしているのか、どんな感じでやれば良いのか、世の中で行われていることを色々見て、感じる事が大切です。





感謝祭南催中!

きもとファーム 感謝祭



お餅いろいろ



餅つき体験♪



炊きたての飯に

2018年11月17日(土)に、恒例のきもとファーム感謝祭が田辺地区、向平地区、新たに坂本地区で開催されました。三重工場近隣にお住まいの皆様へきもとファームの活動報告とともに一年の感謝を含め、収穫した餅米を使った餅つき、炊きたての栗の百年米と自然薯汁を召し上がっていただきました。毎年、このようなイベントが無事に開催できるのも地域の皆様のおかげです。ご参加くださいました皆様、ありがとうございました。これからも、きもとファームをよろしくお願いたします。



田辺地区公民館にて

Special Thanks



- きもとファーム
プロジェクトのみなさん
- 木村 紗由美さん
 - 宮寄 玲奈さん
 - 杉山 ふゆかさん
 - 多湖 麻由さん
 - 横田 祥さん

GENTE

制作風景



編集後記

きもとファーム特集、いかがでしたか？昨年夏頃より取材を始め、季節の野菜や花、料理など撮影させて頂きました。今回の特集で、きもとファームの魅力を感じていただけたらと思っています。取材にご協力頂いた皆様、きもとファーム、ハウス、三重の皆様には大変お世話になりました。本当にありがとうございました。

GENTE 編集部