
LEADERSHIP CHALLENGE

大隈塾LCレポートvol.3

大隈塾リーダーシップ・チャレンジは5月8日(土)、2021年度第3回のプログラムを開催いたしました。

今回は、秋庭農園(茨城県古河市)を経営する秋庭覚・ヒロコさん夫婦が「コロナ後の食と持続可能なライフスタイル」をテーマに講義しました。プログラムの後半では、農園で育てられた野菜や米、ハーブを使った料理教室も行いました。

◆タイムテーブル

09:00～09:05 オープニング

09:05～09:30 秋庭覚講師 講義(ファシリからのインタビュー形式)

09:30～09:55 受講生とのQ&A

09:55～10:00 クロージング

10:00～10:10 休憩、準備

10:10～11:50 調理実習【野菜のハーブ蒸し焼きとおにぎり、ハーブティー】

◆講義

講師:秋庭覚・ヒロコさん(秋庭農園オーナー)

テーマ:「コロナ後の食と持続可能なライフスタイル」

【プロフィール】

茨城県古河市で秋庭農園を経営。お米、野菜、ハーブを家族で生産している。元料理人の覚さんと、ハーブティーブレンダーであるヒロコさんが、それぞれ持つ知識や経験を活かし、ケータリングサービス、ハーブティーブレンド講座、食育ワークショップなど、農業の枠にとられない幅広い活動を行っている。

【秋庭夫妻が農家になったきっかけ】

- ・東京・銀座のレストランでシェフとして働いていた覚さんが、6年前、「半農半シェフ」として実家の農家の手伝いを始めたのがきっかけ。
- ・覚さんが料理のために収穫した野菜やハーブは、香りも味もいい。他の料理人からもうらやましがられ「農家ってかっこいい、アーティストだ」と思うようになった。
- ・当初は東京と茨城の2拠点で活動できたらと考えていたところ、母親が腰を痛めて手術をすることに。「料理人と同様、農業をやるには先生のもとで型を学ぶことが必要、2拠点生活ではそれが難しい」と感じた。
- ・近くのカフェで働いていたヒロコさんとの結婚、子どもの誕生を機に、5年前、覚さんは農家を継ぐことを決意。ヒロコさんと一緒に農業に専念することになった。

【経営方針転換のきっかけとなった「ナス事件」】

- ・農家になって2年目、レストランなどに食材をおろすだけでは資金的に苦しくなり、農協へ野菜を出荷するようになった。3年目、取引を拡大したところで起こったのが「ナス事件」。
- ・気温が43度にもなる夏の暑い時期、朝イチで収穫しても夕方にはまたナスがなる。朝から晩まで覚さんとヒロコさん、覚さんのお母さんの3人で収穫しては出荷する日々が続いた。これは大きな稼ぎになっているだろうと通帳を開いたら、農協からは時給数十円ほどの金額しか振り込まれていなかった(その年、夏野菜の価格が下落していた)。
- ・通帳に振り込まれた金額を見た瞬間、ヒロコさんは「ナスの畑に走って木からナスをもぎり取って生で食べては投げまくる」という行動に出してしまうほど、精神的に参ってしまった。
- ・この事件をきっかけに、覚さんとヒロコさんは「このままではいけない」と考えるようになった。

【家族の時間、共感してくれる人たちとのつながりを大事に】

・ナス事件後、2人は量をおろすことが重視される農協への出荷が、自分たちに向いていないと気付いた。「商品を作って出荷するだけでなく、おいしいと言ってくれるような人に届けるまでを自分たちの仕事にしたい」「人と収穫の喜びを分かち合いたい」という初心を思い出した。

・そして、オリジナルの販路を作ることに力を入れた。自分たちで値段を決めて、思いに共感してくれる人と取引することを重視した結果、農協以外の販路から大きな収入を得られるようになった。

・その結果、「家族と一緒に暮らすために地元に戻ったのに、忙しくて家族と向き合えない」というジレンマも解消することができた。子どもたちとの時間は有限だから、「効率よりも幸福」。稼ぎの上での正解よりも家族との時間を大事にできるようになった。

・経営方針の転換はコロナ禍でも強みに。SNSを使ったファンづくりや、地域での”軒下販売”などを通して、レストランへ出荷する野菜の需要が減っても、経営を維持することができている。

【病気を予防するための食事、環境づくりを考えていきたい】

・農作業をするときに一番大切なのは、作物を病気にかからないようにする、虫に食べられないようにするための予防。虫がつきそうなとき、病気にかかる前に予防をしないと枯れてしまったり、例えばズッキーニはすごく繊細で梅雨の暑い時期には病気で倒れていってしまう。

・そんな経験から、覚さんは「人間も病気になってからお医者さんに行くのではなく、予防をするための食事や環境づくりが必要だ」と気付いた。新鮮な野菜やハーブティーによって、病気の予防につながるような機会を提供していきたいと考えている。

◆受講生とのQ&A

Q.ポストコロナ時代の体づくり、ハーブはどのように活用できる？

(ヒロコさん)

例えば頭痛薬は頭の痛みをとってくれるが、ハーブの中には頭痛の原因となる肩こりや緊張、ストレスを和らげてくれるものがある。根本的な原因にアプローチし、体と心を楽しんでくれるので、総合的な体調ケアの方法として活用をお勧めしたい。

15年ほど前にハーブの勉強を始めたが、当時と比べて体調をケアするためにハーブを取り入れたいというお声が増えてきた気がする。コロナ禍ではさらに、ハーブティーの売り上げも上がっているし、自分の体と向き合う方が増えてきた印象を持っている。

Q.今回のような料理教室はこれまでも開催されてきたのか？親子で参加できるこのような企画があれば、今後もぜひ参加したい。

(ヒロコさん)

オンラインでのハーブティー講座を開いたことはあるが、料理教室は初めて。

最近では、過去開いたハーブティー講座をきっかけに、高校生がハーブティーを買いに来てくれたり、小学生の女の子がお小遣いでハーブを買ってくれたりして、若い子やお子さんのハーブに対する関心の高さを感じている。

Q.秋庭農園では黒米を生産しているが、黒米にはどのような良さがある？

(覚さん、ヒロコさん)

アントシアニンという物質が豊富に含まれており、抗酸化作用がある。目が疲れたときにもお勧め。

Q.秋庭ご夫妻のような志を持った新規就農者は増えている印象があるが、ネットワークなどはある？

(覚さん、ヒロコさん)

インターネット上での交流は盛ん。例えば、干し芋農家さんから「食品乾燥機を助成金購入したいがどうしたらいいか」などの問い合わせが来たり、若い女性や大学生がハーブ農家になりたいので話を聞きたいと、連絡をくれたりもする。

Q.農業に専念すると決めたのは、計画があつてのことなのか、それとも勢いなのか

(覚さん)

結論としては勢いで決めたが、その決断となる土壌は自然と出来ていたように思う。例えば農家に専念する前から、茨城県庁で地場食材PRの仕事を請け負っており、他の産地の農家さんとのつながりができていたことは大きい。

また、近隣農家との良好な関係も力になった。ズッキーニやなす、お米、ブロッコリーなど、秋庭農園の周辺の農家が育てていた食材作りに力を入れてたことで、周りの農家のおじいちゃん・おばあちゃんたちを味方につけることができ、作り方を指導してもらえた。

当時は、運命に導かれるように妻と出会い、さまざまな方からの支援をもらい、農家になるしか選択肢がないのでは? という状況が自然と生まれていた。

◆料理教室

講義後は秋庭農園で収穫したばかりの野菜、ハーブを使って、「野菜のハーブ蒸し」と、古米と白米をミックスした「おにぎり」を作り、参加者全員で食しました。ご家族で参加される方もいらっしゃり、受講生同士の親睦を深める機会にもなりました。

また食後はハーブティーの講座も開催。「肩こりがつらい」「短時間睡眠になってしまう」そんな受講生の悩みに沿うようなハーブをヒロコさんに提案していただきました。

新鮮で栄養たっぷりの食事を取り、ハーブで体調を整える。前回に引き続き、万全な体制で仕事に取り組むための体づくりにつながる内容で、プログラムは締めくくられました。

◆受講生のレポートより

会社における組織ビジョンや理念の重要性を再認識しました。覚さん、ヒロコさんのお話を伺いながら、「効率より幸福」「農業そのものより、家族と共に過ごす時間」「売りたいというよりおいしさを分かち合いたい」といった言葉の端々から、1人の人間、夫婦、家族にもビジョンや思いを重ねられる哲学みたいなものが必要なのだと思いました。提供価値より体験価値、GDPではなく幸福度といったように、企業や世の中が変わっていかないといけないと課題認識しながら、従来の価値観からなかなか抜け出せず足踏みしている中で、秋庭家はナス事件を経て、地に根をしっかりとりながら楽しくおいしく次のステージへ突き進んでいらっしゃるのだなと感じました。大変なご苦労や、葛藤を経ながらもお二人の笑顔が素敵なのは、ご自身のありがたい姿、あるべき姿にどんどん近づいていらっしゃるからだと思います。

どのようにして回転率を上げるのか、どのようにして安い原価で利益を上げるか、という農園さん側の都合ではなく、本当にお客さんを喜ばせたいという気持ちが伝わってくる、そのような努力が、固定のファンをも付ける人気に表れているのだろうなと感じました。私自身、サラリーマンである以上、いかに原価を抑えるのか、いかに利益を出して会社に貢献するのか、という事が求められる立場ではあると自覚しているのですが、お客さんがいなければ商売は成り立たないわけで、秋庭さんご夫妻のように、お客さんに「気持ちがいい」と思っていたかねるサービスを提供できるよう、視野を広げていきたいと考えます。

誰かに師事して型を学ぶというところに納得しました。農業を始めてわからないことだらけの時に、周囲の先輩方にきちっと教を乞うて、結果的に今、自立した運営ができるようになっていくという点は、良いポイントを思い出させていただきました。自身が仕事をしている中で、なかなか教えてもらう立場になくなってしまいましたが、何か新たに始める際は効率を重視せず、基本をきっちりと学ぶ姿勢を持って取り組んでいきたいと思いました。

講義の中で一番印象に残ったのは、「効率より幸福」という価値観です。自分自身、企業に勤めていると、どうしても効率優先になってしまうのですが、自分たちはどうありたいかを考えて、この考え方にいきつき行動されている秋庭夫妻は、本当に素敵だなと感じたと同時に自分自身も考えさせていただく良い機会になりました。すぐすぐ大きく変える事は難しいですが、まず同僚・部下など接点ある人からよりよいコミュニケーションがとれる様に行動していきたいと思えます。

「効率よりも幸福」という言葉に、今回のエッセンスが詰まっていると感じた。家族とのコミュニケーションや温かく心地よい時間を得るために、農業という分野でイキイキと活躍される秋庭ご夫妻のお話を伺い、自分らしく楽しく生きるとはどういうことか改めて考えさせられた。当初、農業には向いていないと言われてしまう状況から試行錯誤を繰り返し、地域住民や先輩農家との信頼関係を構築しながらオリジナルのスタイルを確立していくお話を伺い、好きなことを突き詰めて幸福感を得ていくお姿に大変感銘を受けた。栄養満点の野菜やハーブを通じて、関連する人たちの健康や安らぎ、幸福感の向上に寄与し、自分たちのみならず周囲の人をも精神的にも肉体的に

も豊かにしていくお二人は本当に素敵だと感じた。今回の講義を通じ、自分が好きなことは何なのか、どうすれば人の役に立てるのか、ということを改めて考えていきたいと思った。

=====

「効率」よりも「幸福」。実行するには勇気と決意が必要になると思いますが、コロナによって生活スタイルが良くも悪くも一変し多様化が進むなかで、この言葉はグサッと胸に刺さりました。

また、今回送付いただいた野菜がとてとてもおいしく、新鮮な野菜を食べる喜びを覚えました。かかりつけの病院があるようにかかりつけの農家があっても良いとおっしゃっていましたが、まさにその通りだと思い、安心しておいしい野菜を食べることで健康にも繋がり、結果的に幸福な生活にも繋がるのかなと思いました。

大隈塾リーダーシップ・チャレンジレポート vol.3

2021年5月17日発行(通算74号)

大隈塾事務局(一般社団法人ストーンスープ)

古屋茉紀 yokukikumakiron@gmail.com

〒026-0002 岩手県釜石市大平町3-9-1

TEL:050-3558-7527

MAIL:ookuma_school@stonesoup.tokyo