

いつも大変お世話になっております。
鹿児島県農業法人協会事務局の山野です。

今回は、鹿屋市串良町の【(株)元幸産業】をご紹介します。

(ホームページ <http://www.kagonmarche.com/>)



今回は、代表取締役の白寒水 剛さんにお話を聞くことができました！

平成29年度に当協会の事業で実施した、農業法人就業希望者向けのバスツアーの視察先を受け入れてくださった頃からお話する機会があり、「面倒見のよい兄貴肌！」の印象を持っていました。でも、経営について語る姿を見て、気さくな一面だけでなく“社長”としての心に秘めた熱い想いを新たに発見することができました！
お忙しいところ、ご対応いただきありがとうございます(*^▽^*)

(株)元幸産業は現在、役員5名、社員20名、パート15名、技能実習生11名で業務に励んでおり、経営規模は、畑が約120ha。露地で大根、キャベツ、ゴボウ、サツマイモ、施設でトマト、ミニトマト、いちごを生産されています。

平成24年12月に法人化され、翌年の5月には関連会社の(株)マテリアルファームを設立。「マテリアルファーム」の由来が気になり、質問したところ、「野菜(素材)そのもの」という意味が含まれています。

(株)元幸産業さんと言えば、平成28年5月にOPENした「カゴンマルシェ」を是非、知っていただきたい!!

(<https://www.facebook.com/kagonmarche/>)



お店の外観で心が奪われます 😊

入口を開けるとすぐに、直売所！



新鮮なお野菜にウキウキ♪

(株)元幸産業さんの生産した野菜だけでなく、他の生産者さんの野菜、フルーツ、加工品も一緒に販売しています。

カゴンマルシェで(株)元幸産業さんの新鮮な農産物を購入していただくことが一番お勧めですが、こちら以外でも購入できる方法をご紹介します。

①鹿屋市笠之原にある農畜産物直売所「どっ菜市场」

<https://life.ja-group.jp/farm/market/detail/?id=1867>

②楽天市場

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/kagonmarche/>

直売所のすぐ右側には、カフェスペース、☺️+°



徹底されたアメリカスタイル！白寒水さんのセンスがオシャレすぎます！
素敵なインテリアに囲まれた空間は、「幸せだな〜」と癒やし。
ランチだけでなく、ディナーも営業されており、バーカウンターも充実しています。



(株)元幸産業を法人化した当初より「いずれは、生産した物をお客さんに『おいしい』と食べてもらうのを見たかった」との考えがあり、法人設立から3年半で実現。ここまでこだわり抜いて始めたきっかけは「自分たちが生産した野菜を販売したいと考えていました。更に、そのまま販売するだけでなく、料理したものを食べてもらいたい！」と想いを語ってくれました。

熱い想いを語られたので、昔から農業への想いを持っていたのかと思いを伺うと、「両親が農業を営んでいて、子供の頃から手伝いをしていた。両親の後を継いで農業をすることなんて全く考えてなかったし、どちらかというとしたくなかった」と。

白寒水さんは、東京の専門学校を卒業後、就職しましたが、23歳の時に実家に戻り就農されました。子供の頃は農業をしたくない！と思っていた気持ちが変わったきっかけは「やっぱり、大人になって両親の姿を見て、育ててもらったありがたみを感じ、後を継ぐことを決めました」と照れ笑い。



写真や笑顔は苦手！とおっしゃっていましたが、白寒水さんらしい自然な笑顔を撮ることができました～

お店から移動し、最初はミニトマトのハウスを見せてもらいました。



現在、ミニトマトは6種類、トマトは5種類を生産。自家製トマトを使ったトマトソースをカゴンマルシェの一番人気メニューで使っています。

一番人気メニュー☆☆

自家製トマトソースのハンバーグ（チーズ入り）

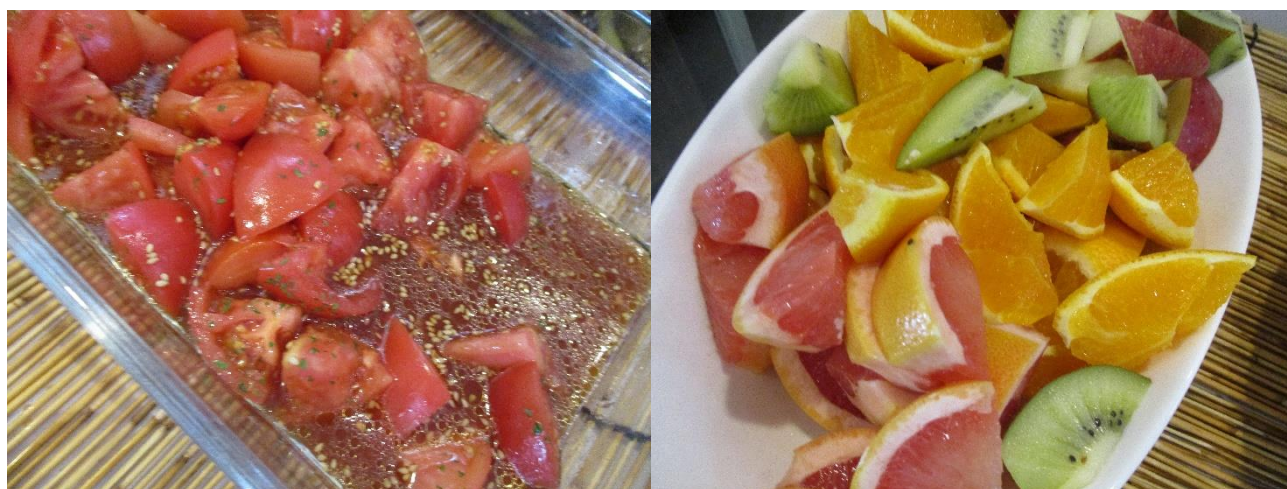
1200円（税込）

ランチだけでなく、ディナーでも食べられます♪



トマトの酸味はもちろん、本来の甘さを堪能でき、「トマトって青臭くて苦手なんだよね～」と
思っている方でも、美味しくいただけそう♪

サラダバーも充実♪



野菜だけでなく、ハンバーグも鹿児島県産の牛肉と豚肉を使用！鹿児島美味しい物がぎゅ
っと詰まったメニューです！

次はいちごのハウスへ移動～



現在、土日（祝日除く）限定でいちご狩りを開園中、°∴+
天候次第ですが、実施期間は4月末までの予定なので、週末に「お出かけしたいな〜」って
思われたらドライブがてらいちご狩りへどうぞ！
ちなみに、トマト狩りは4〜5月に実施予定です！（天候によっては変更有り）

もちろんいちご狩りだけでなく、パック詰めされたいちごも販売しています。
食べ頃のいちごが詰まっているので、「美味しいいちごが自分では分からないからいちご狩り
は苦手だ〜」という方も安心！

新鮮で美味しそう〜



自社で野菜の種まきから生産・出荷まで自社で行うので、我が子を育てるように生産することを心がけています。

社員にも「口に入れる物を生産している」気持ちを共有しています。

最後は事務所へ移動～

収穫された大根の洗浄中！



加工用の大根も出荷準備中。



タイミング良く、青果用の大根を運送会社さんが集荷にいらっしゃっていました。



写真で伝わるか心配ですが、、、スーパーに並んでいる何倍もの量の大根が収穫されていました。これだけの量を生産するためには、大型トラクターの登場です！

1つ目のトラクターは、プラウを付けて畑を耕します。



2つ目は、ロータリーを付けて畑を整地します。



他にも収穫用など様々な機械があります。
取材した時間帯は、畑で作業するため出払っていました。

白寒水さんの「働いている社員の保険を充実させたい」気持ちが、法人化したきっかけの1

つです。そんな気持ちと反対に、会社として社員が定着せず、人を育てることが難しい時期もありました。

(株)元幸産業さんは、畑で年に 2 作するため機械は必須であり、大型機械を導入することで、社員の負担の軽減や仕事の効率化に繋がっています。

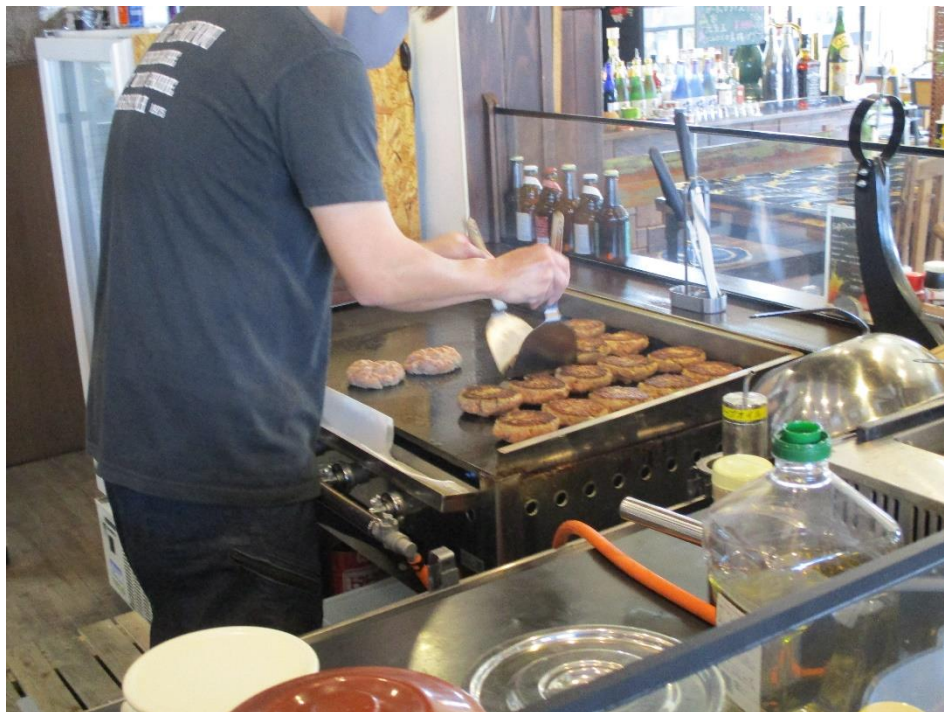
最後に、「会社としては細く長く経営していくこと。頑張ってくれている社員に恩返しできる会社にしていきたい！社員に「働いて良かった」と言ってもらえることが目標です」と締めさせていただきました!!

白寒水さん！社員の皆さん！
取材へのご協力ありがとうございました。

<番外編>
まだまだ紹介できなかったカゴンマルシェ！

オープンキッチン箇所では、ちょうどハンバーグを焼いていました～
食欲をそそられる香りに、きれいな焼き色！

取材は午前中だったため、テイクアウト用のお弁当を調理されていました！



カゴンマルシェは 2021 年 5 月には OPEN5 周年記念として特別企画を検討中！
鹿屋のカンパチを使いコラボメニューを予定しています♪楽しみですㇿ(^v^k