撮影場所◎知憩軒（鶴岡市）

奏（かな）であう人 vol.59

観光・ビジネスにつなげる今後の農業、宿泊業

農家民宿・レストランの先駆けとして国内外からの来客をもてなす長南さん、果樹園をベースに様々なビジネスモデルを展開する矢萩さんのお二人に、これからの農業と観光のあり方についてお話をお聞きしました。

長南 光（ちょうなん みつ）さん（鶴岡市）

昭和24年生まれ、鶴岡市出身・在住。1998年、自宅敷地内の元堆肥舎に、2組のみ宿泊可能な農家民宿「知憩軒（ちけいけん）」を開業。知憩軒の名は「軒下に集まり憩い、知識を高め合う場所」という思いが込められており、昔ながらの田舎の食と暮らしを伝えている。その後、レストランとしての営業も開始する。農林水産省と観光庁が実施している「農林漁家民宿おかあさん100選」第1回選定者。

レストランが入る母屋に隣接する民宿スペース、茶室風の落ち着いた雰囲気の一室。農村の暮らしを体感しながら自由気ままにのんびり過ごせる。自分自身と向き合い、生きることは素晴らしいと気付いてほしいと長南さん。なかには１週間連泊する人も。

矢萩美智（やはぎ よしとも）さん（天童市）

昭和51年生まれ、天童市出身・在住。株式会社やまがたさくらんぼファーム（王将果樹園）代表取締役。東京での会社勤務を経て帰郷後、さくらんぼ栽培と観光果樹園に特化した農業経営を目指し、剪定技術の習得やさくらんぼ園の拡大に取り組むとともに、温室さくらんぼハウスを新設。2017年、6次産業化優良事例表彰において「農林水産省食料産業局長賞」、全国優良経営体表彰6次産業化部門で「農林水産大臣賞」受賞。

観光果樹園に隣接する新社屋にはカフェも併設。人気メニューのひとつ、フルーツたっぷりのパフェを目当てに県内客も増加した。敷地内では、旬の果物やお土産を、24時間無人販売できる「くだものじはんき」も稼働している。

明確なコンセプトと経営で集客する

「普段のまま、ここの暮らしそのものを体験してもらいます。食事も家庭の延長で、野菜や山菜、雪国の知恵を生かした保存食などを中心に、この土地の料理を出しています。時を忘れて過ごす時間もごちそうです」と、知憩軒を営む長南さん。

その人柄、五感を満たす食、知憩軒のたたずまいに引かれ、県外、海外から足を運ぶ人が絶えません。

一方の矢萩さんは、さくらんぼを中心とした果物の生産・加工・販売、さらに飲食の提供も手がけ、６次産業化にも力を入れています。

「今後の農業経営には戦略が必要です。理念や目標を明確にし、戦略に沿って戦術を進めることが大切です。会社の認知度向上のために制作した、社名と果物を組み合わせたロゴマークもその一つです」。

コロナ禍を逆にチャンスと捉える

矢萩さんの果樹園では、新型コロナの影響で、年間２万人を数えていたさくらんぼ狩り客が昨年はゼロに。

「果物の廃棄を回避するため、他の生産者とも連携して定期的に旬の果物を届ける『ワケあり倶楽部』や、果物狩りの疑似体験を楽しんでもらう『ＡＩＲ（エア）農園部』など、起死回生の企画が功を奏しました」。

知憩軒では、これまで支えてくれた７割を占める県外客だけを断わるわけにはいかないと、昨年４月から６月まで全面休業を決断。客数は例年の１割にまで落ち込みました。

「感染と無縁の山の中で営業できたらと本気で思いました。来て良かったと、一人でも一瞬でも思ってくれる人がいる限りは、工夫しながら受け入れていきたいのです。

農村に身を置き、その暮らしを体感することで、生きることが素晴らしいと気付いてもらえる場所であり続けたいと思っています。お客様の数ではないんです」。

矢萩さんが応えます。

「これを機に、目の前のビジネスや収益を考える前に、自らの存在価値を見つめ直すことが必要です」。

そして、自分で目的地を決め訪れてくれる個人のお客様こそが、リピーターとなり口コミの発信源にもなってくれると矢萩さん。

「長南さんがおっしゃるように、大切なのは数じゃないんです。ワケあり倶楽部が完売できたのも、祖父、父が代々残してくれた顧客リストのお陰でした。コロナ禍を機に、私たちも前向きに変わらなければなりません」。

一人ひとりのお客様に求められる農業と観光を

「休業する前日、最後に来てくれたのは埼玉県の方でした。こんな状況でも求めてくれる方がいることを実感しました」と長南さん。

矢萩さんが言葉を続けます。

「本当にそうですね。思いどおりにならない自然を相手にする農家だからこその知恵もあります。

目標は、日本一のさくらんぼ観光果樹園になること。新規顧客の開拓以上に、これまでのお客様一人ひとりを大切にして、山形県を第二の故郷と思ってくれる人を増やすことが必要だと思います」。