

平成26年度 全国観光農業経営者現地研究会&セミナー開催要領

～いまの経営には何が足りないのか?～

1. 趣旨

全国観光農業経営者会議は、全国各地で観光農園や農家民宿、農産物の加工販売、消費者との交流等に取り組む先進的な経営者を会員とする組織であり、経営の確立・発展に向けた相互研鑽と交流を図るため、毎年1回の現地研究会を開催しています。

本年度は栃木県那須町で現地視察を行います。視察先は、乗馬や動物とのふれあいコーナーから売店・レストラン・宿泊までを総合的に営む「南ヶ丘牧場」(会員)、古く入植時から酪農を営み、最近併設されたチーズ工房が大人気の「那須高原 今牧場」、そして、2011年に経営を開始し、森の中で牛たちと触れあえる「森林ノ牧場」をの3カ所を視察先として、現地研究会及びセミナーを下記により開催します。会員はもとより、全国の先進的な観光農業経営に関心を寄せる農業経営者に広く参加を呼びかけるものです。

2. 主催 全国観光農業経営者会議

3. 後援 全国農業経営者協会、全国農業会議所、栃木県農業会議

4. 日時 平成26年7月1日(火) 13時00分～2日(水) 14時00分めど

5. 場所 栃木県

6. 参集者 30人程度

(1) 全国観光農業経営者会議会員

(2) 観光農業に現に取り組んでいるか、今後取り組みたい意欲を持っている農業経営者

(3) 農業会議等関係機関職員

7. 集合・解散場所 JR那須塩原駅に13時00分に集合(昼食はお済ませ下さい)

8. 行程

【7月1日(火)】

13:00 JR那須塩原駅に集合(バス乗車)

13:40 南ヶ丘牧場を視察

16:00 南ヶ丘牧場を出発

- 16:10 松川屋 那須高原ホテルに到着、セミナー開会
18:50 休憩
19:00 懇親会

【7月2日（水）】

- 8:00 総会
9:00 松川屋 那須高原ホテルを出発
9:20 今牧場を視察
10:20 今牧場を出発
10:45 森林ノ牧場を視察
13:15 森林ノ牧場を出発
14:00 JR那須塩原駅にて解散（バス降車）



宿泊先：「松川屋 那須高原ホテル」

〒325-0301 栃木県那須郡那須町湯本252 TEL：0287-76-3131

9. 視察先概要

「南ヶ丘牧場」



「酪農を中心とした生産・加工・販売まで一貫して行っている観光牧場です。濃厚な牛乳やアイスクリームなどの乳製品をはじめ、牧場ならではの料理など、本物の味に出会うことができます。ショッピング、焼きたてのパン工房、乗馬や動物とのふれあいコーナー、アイスクリームやソーセイジづくり体験、そして宿泊も出来ます。」

〒325-0301 栃木県那須郡那須町湯本579

TEL：0287-76-2150 FAX：0287-76-2477

経営概要：酪農、加工、販売、飲食店

施設概要：レストラン、売店、動物ふれあい広場、ロバ乗り場、つり堀、パターゴルフ、アーチェリー等

設立：昭和37年（創業昭和23年）

従業員：90人

年間来場者数：80万人

「(有) 那須高原 今牧場 K. I. LADY FARM」



「2012年春 那須高原に新たなチーズ工房がオープンしました。1947年（昭和22年）御用邸をかかえる那須に、今牧場の初代が開拓者として入植しました。その時と同じ熱い気持ちで、那須高原今牧場がチーズ作りに取り組みます。本場ヨーロッパで製造経験のある職人が、那須の大自然を恩恵を受けたミルクを大切に扱い、食べたお客様に「幸せ」を感じていただけるように気持ちを込めて作ります。是非とも、「那須高原の牧場産チーズ」をお楽しみください。」

〒325-0304 栃木県那須郡那須町大字高久甲5898

TEL：0287-64-0777

経営概要：酪農、加工

施設概要：チーズ工房

設立：平成6年（創業は昭和22年、チーズ工房は平成24年設立）

従業員：6人

「森林ノ牧場株式会社」



森林だから感じる。
森林だから味わえる。



「森林ノ牧場では、森林を活用しジャージー牛を放牧し、『人と自然がつながる、人と人がつながる』をコンセプトに、乳製品の販売や牧場でのイベント等を開催しております。森林ノ牧場は約8haの森の中。牧場の中にはカフェもあり、木の香りが気持ちいい森に向かって開放された空間で、ソフトクリームやランチメニューが楽しめます。カフェの隣の森には仔牛のいる散策道も。のんびりと暮らす仔牛たちと直接触れ合いながら、季節を楽しませてくれる自然の草花や、運が良ければ野生のリスたちにも逢えるかもしれません。乳製品は那須地域を中心に、首都圏、関西圏への販売をしております。」

〒329-3224 栃木県那須郡那須町大字豊原乙

TEL : 0287-77-1340 FAX : 0287-77-1308

経営概要：酪農、加工

施設概要：カフェ、売店、展示場スペース（蔵練）

設立：平成23年（創業は平成21年）

従業員：7人

年間来場者数：8000人

10. セミナー内容

観光農業園経営者4名と、異業種より「パン・アキモト」の営業部長をお招きして、テーマ「今の経営には何が足りないのか？－3年目・10年目・30年目に必要なコト－」に沿って15～20分程度講演します。各講演後にフロアディスカッションを行い、それぞれの経営に沿って考えます。（※セミナー発表者は変更の可能性があります）

①発表者：秋元 信彦 氏（株式会社パン・アキモト 営業本部部長）

経営に参画して：5年目（平成19年入社、平成22年部長職就任）

※プロフィールは別紙をご覧ください

会社概要

従業員数：48名

事業内容：パンの製造・店舗販売（一部卸売り）、パンの缶詰製造・全国へ卸売（弊社直売店のみ店舗販売）、アイスクャンディーの製造・店舗販売（一部卸売り）、移動販売車によるパンの販売

売り上げ：6億円（平成23年度）

栃木県・那須塩原市にあるベーカリー「パン・アキモト」。店舗数は2店、名物は創業以来60年以上作り続けている「甘納豆パン」…。一見、どこの街にもある普通のパン屋さんかと思いきや、実はこの会社の「ある商品」が世界中の人々を喜ばせている。それは「パンの缶詰」。災害時のための非常食だ。非常食というと乾パンのように固いものを想像してしまうが、「パン・アキモト」のパンの缶詰は違う。なんと製造から3年がたっても、焼きたてパンのようにふわふわで柔らかい。しかも味の種類は25種類にも及ぶ。秋元が取り組んでいる食料に困っている地域にパンを届ける事業は決して社会貢献ではない。秋元はこの「パンの缶詰」を世界各地の人々に届ける事業を、持続可能な採算がとれるビジネスにまで育て上げたのだ！日本を始め各国で特許をとった独自の製法から生み出される「缶詰パン」の凄さとは？一体どんな仕組みで社会貢献とビジネスを両立させているのか？栃木のパン職人・秋元の、世界規模の挑戦を追う！（ガイアの夜明けHPより）

②発表者：五月女 昌巳氏（有限会社 那須山麓土の会 代表）

経営概要：稲作、直販、消費者交流

③発表者：岡部 拓也 氏 ((株)南ヶ丘牧場 代表取締役)

経営概要：酪農、加工、販売、飲食店

施設概要：レストラン、売店、動物ふれあい広場、ロバ乗り場、つり堀、パターゴルフ、アーチェリー等

従業員数：90人

経営に参画して：15年目（平成11年取締役就任、平成23年代表取締役就任）

④発表者：高橋 雄幸氏 (有限会社 那須高原今牧場 チーズ工房担当)

経営概要：酪農、加工、販売、体験

施設概要：売店

従業員数：7名

経営に参画して：3年目（平成24年工房設立）

⑤発表者：山川 将弘 氏 (森林ノ牧場 代表取締役)

経営概要：酪農、加工、販売、飲食店

施設概要：カフェ、売店、展示場スペース（蔵練）

従業員数：7人

経営に参画して：4年目（平成23年取締役就任）