





豊富なアイディアを武器にお米農家やまざきの経営を支える。

お米農家やまざき

山崎（やまざき）　瑞弥（ずいや）

江戸時代から続く農家の6代目だった夫との結婚を機に就農。お米の魅力を伝えるべく、型にはまらない独自の広報・販売戦略を考え出し、お米農家やまざきの広報担当として経営を支えている。家族みんなで助け合いながら農業に取り組み、今ではお米農家やまざきが育てるお米のファンが全国に拡大中。

=DATA=
地　　域 南広島
栽培品種 米
販売場所 オンライン販売

写真：川しま ゆうこ

▼就農そして苦労の連続

江戸時代から続く農家の6代目だった夫との結婚を機に就農しました。いざ就農してみると、販売がうまく回っておらず、色々チャレンジしようとしても、反対されることが多く、ものすごくモヤモヤした気持ちを抱えていました。そんな折、廃業が頭をよぎる出来事に直面しました。農業を手伝い始めてから8年が経った頃、県外にある水田の収穫時期真っ只中に、近くの河川の決壊があり、多くの稲が一瞬で犠牲になってしまい、さらに農業用機械も壊れてしまったんです。その時は、約300人のボランティアさんが生き残った稲を一緒に手作業で刈ってくれたおかげでお米を収穫でき、友人や取引先がチャリティーイベントを開催してくれたおかげで前に進むことができました。就農してから、農業に対する固定観念や自然災害で大変な思いをしてきましたが、その度に夫と相談しながら乗り越え、20年近くかけて状況を改善して、販売面では価格競争をしなくてもよくなりました。農業という仕事は、生産から出荷そしてお客さんの反応を見ることができるのでとても楽しく、日々やりがいを感じています。

▼独自の販売ルートを求めて

お米農家やまざきのお米は、農薬や化学肥料を極力使わずに栽培しています。育てたお米をより多くの方の手に取っていただけるよう、そして他の商品に埋もれることがないようにするため、同じ商品が並んでいない小規模なお店、例えば器のギャラリー店のようなところで販売をしています。ただ販売をするだけではなく、お米のことをきちんと伝えてくれる信頼のある方に販売を託しています。初めてのお客さんに買ってもらうサイズ感としては1kgからがちょうどよく、ミニリーフレットを添えて納品しています。このミニリーフレットのデザインは長くお米のお客様だったデザイナーさんがお手伝いしてくれたものです。高く売るためではなく、自分たちが丹精込めてお米を育てていることを皆さんに伝えたいという想いで、デザインを一緒に考えました。1kg袋をきっかけにリピーターになってくれる方が徐々に増え、3kg、5kg、10kgのお米の購入につながっています。

▼お米農家やまざきを知ってもらうために

遠くてもいいから本当に必要としてくれる人に届くよう、SNSやメディアへ発信する方法で周知しています。雑誌は、お米や食品専門の雑誌ではなくインテリアや家事、レシピ、掃除等、様々な世代が手に取る雑誌に出るようにしています。そのおかげもあったのか、NHKの「趣味どきっ！」で取り上げられたこともありました。イベントでお米を試食してもらうときは、白米で提供せずに、その時期に合わせてトウモロコシごはんにするとか、枝豆をまぜて提供するなど驚きをもってまた食べたいと思ってもらえるようにしています。たくさんの人に、もっとおいしくごはんを食べてもらえるように！と、レシピ本「おこめやま家のまんぷくごはん」を出版したことで、全国各地のお店へお米を置いてもらえるようになりました。皆さんに知ってもらうためのデザインや販売戦略はもちろん大事ですが、基本的には、皆さんにおいしいお米を提供し続けることが大事なんですよね。

▼「できる人ができる時に」家族みんなで助け合い

農作業を夫と一緒にやってみたらすごく大変な作業で「どうしてこんな大変な仕事をやらないといけないの？」と思うぐらいしんどくて。だからこそ夫が、懸命にお米を育てているのに、お客さんにそれが伝わる前に価格で線引きをされ、購入の判断をされてしまうことがふに落ちませんでした。伝える努力をして食べてもらってそれでだめなら仕方ないけれど、その努力ができていないと感じたので、自分たちなりにもがいてみようと決意し、子ども達にも話をして、農作業や家事を家族みんなで助け合いながらやっています。農作業は、体力、暑さへの耐性が必要ですが、私にはそれがないので、農作業の手伝いは50％くらいにさせてもらって、お客様からのオーダー対応や、出荷、経理、広報などで、知恵を働かせ両輪になれたらいいなと思っています。夫はあまりしゃべらない人なので、農業の大変さ、お米のことを全国のお客さんに伝える係を担っています。そして、誰かが失敗してしまった時は失敗を笑いに変え、家族だからこそ柔軟に楽しくできる部分と、家族だからこそ厳しいルールを設けて、お客さんからクレームがでないよう、そして満足してもらえるように日々心がけています。





上）デスクワークも重要な作業。瑞弥さんが仕事に集中できるよう、夫のひろしさんが家族みんなの食事を作ってくれる。
下）農薬や化学肥料を極力使わずに育てたお米「ひなたの粒」品薄になるほど全国から沢山の注文を受けている。