
Final Quarter Plan in Our Life

-小規模パーマカルチャの実験・実証的実践-

Jan.1st.'09

Nasubi & Tomato on Dotabata-theater

Contents

- 0. 本資料の範囲
- 1. 農園的な機能
 - 1-1. 農園の機能
 - 1-2. ハーブ・フラワーガーデンについて
 - 1-3. キッチンガーデンについて
 - 1-4. ベリーガーデンについて
- 2. 牧場的な機能
 - 2-1. 養山羊について
 - 2-2. 養鶏について
 - 2-3. 養蜂について
- 3. セルフビルドについて
- 4. リストランテの機能
- 5. ショップの機能
- 6. 自産と店消のワークバランス

0. 本資料の範囲

※「Final Quarter Policy & Scenario in our Life -里山生活を軸として-」をベースとして、2009年の準備期間から、定住後、3年程度までの間になにをするか、の具体的なアクティビティをイメージする。

2020-

住んで10年、里山人として地域活性化に寄与する事業・活動を行う

新規事業の開拓

- ・宿泊ビジネス
- ・里山塾、バーマカルチャの学校等
- ・中高年を対象としたもの
- ・若者を対象としたもの
- ・子どもたちを対象としたもの

地域活性化への寄与

- ・J/Iターン志向者に関する地域の窓口
- ・J/Iターン者の世話役

2016-2019

事業をより充実させるために、集中と選択を行い、分業化・共同経営化を行う期間、かつ充電の期間

2013-2015

事業を軌道に乗せる期間

2010-2012

仮住まいから本棲家の過程も経て、3年越しで開業に漕ぎつける期間

2010

- ・仮住まい
- ・土づくり、改良
- ・ガーデン開設
- ・ハーブ、野菜栽培
- ・ベリー苗植え付け
- ・養山羊、養鶏開始
- ・山羊舎や工房の建設
- ・WebSite開設

2011

- ・自宅兼店舗の建設
- ・土づくり
- ・ハーブ、野菜、ベリー栽培
- ・養山羊、養鶏拡張
- ・養蜂開始
- ・工房での加工品試作
- ・開店準備

2012

- ・開業
- ・土づくり
- ・ハーブ、野菜、ベリー栽培
- ・養山羊、養鶏、養蜂
- ・食材加工

2008-2009

- ・どこに棲んで、なにをするかを定める
- ・そのために可能な事前の準備を行う

1. 農園的な機能

1-2. ハーブ・フラワーガーデンについて *Herb Flower Garden*

- ・自産店消を目的とし、少量多種のハーブを栽培する
- ・また、ハーブと花卉を混植し、農園レストランのシンボルとする

※2010-2012の3年間は、自産店消によるレストランテ利用を中心とする。また、ハーブティ等、その応用について、様々な試行を重ねる期間とする。

ハーブ類の関しては、とくに知識の深さこそが、(将来の可能性としての)商品化を支えていくものになる。

※ハーブ・フラワーは、農園レストランの顔をなすものであるため、栽培面積は自産店消の需要を上廻ってもかまわない。



Flower

四季を感じる豊かさ

- ・庭園に咲く花
- ・室内へのアレンジメント

Herb

食材としての応用

- ・スパイス、香りづけとして
- ・サラダ菜として
- ・ハーブオイル、ハーブビネガー
- ・ハーブバター
- ・ドライハーブ

ドリンクとしての応用

- ・ハーブティ
- ・シロップ

装飾への応用

- ・フレッシュハーブアレンジメント
- ・ハーブバスケット
- ・ポプリ

化粧品・石鹸への応用

Ristorante

「食」と「快適な空間」の提供

バジリコ、ローズマリー、タイム、オレガノ、カモミール、ミント、イタリアンパセリ、チャイブ、フェンネル、ロケット、オルティガ、セージ、ディル、アロエベラ、レモングラス、ラベンダー、キャットミント、アイブライト、エルダー、スウィートマジョラム、クレソン、よもぎ、しそ 等

ペチュニア、千日紅、リリカシャワー、デージー、アメリカンブルー、ロベリア、クロッカス、スノードロップ、チューリップ、かずみ草、ベルフラワー、水仙、マーガレット、コスモス、アガパンサス、マリーゴールド、桔梗、ライラック、紫陽花、カラ、アルストメリア、クリスマスローズ 等

1. 農園的な機能

1-3. キッチンガーデンについて *Kitchen Garden*

自産店消を目的とし、少量多種で、特にイタリア野菜を栽培する

分類		品種例	アプローチの考え方
グループA	日本では、伊豆大島や江別市等のごく一部でのみ栽培されているか、不明なもの	スイスチャード、アーティチョーク、カルドン、ケバブ、チコリ、ズッキーニ、ポロネギ、エンダイブ、ロメインレタス、トレビス、セロリ等々	適地適作と言えるのか、そうでないか(南方系で露地栽培は秋田ではできない等)を判断するための「 試し栽培 」の実施と評価
グループB	一般的ではないが、大潟村等で栽培実績があるもの		<ul style="list-style-type: none"> ・まずどういふものがあるかの調査⇒秋田県インターネットアグリスクールの受講ルート等を利用したパイプづくり ・自分の畑の土壌上、適地適作であるのか、そうでないかを判断するための「試し栽培」の実施と評価
グループC	イタリア料理でも良く用いられるが、秋田でもごく一般に栽培されているもの	にんにく、アスパラガス、カリフラワー、ブロッコリー、たまねぎ、なす、とうがらし、ピーマン、トマト、じゃがいも、ニンジン、スナックエンドウ、グリーンピース、ハツカ大根、レタス等々	自分でつくるのか、近所の農家から仕入れるのか、メリットデメリットの比較と判断

- ・2009: 県下の栽培実績等の調査、栽培候補とする品種の選定
- ・2010: グループA/Bの**試し栽培**(一次)、グループCの栽培
- ・2011: グループA/Bの**試し栽培**(二次)、グループCの栽培
- ※2010, 2011の結果を踏まえて、2012以降の栽培計画を策定
- ・2012: 開業に合わせた**本格栽培**

1. 農園的な機能

1-4. ベリーガーデンについて *Berry Garden*

自産店消と加工品の商品化を目的とし、ベリー類を栽培する

- ・ベリーについても、少量多品種とする。ブルーベリー50%、木いちご類50%程度。
- ・自産店消を主とするが、保存を目的とし、
 1. ジャム、フルーツソース
 2. シロップ漬け
 3. 冷凍

の商品化も検討する。ただ、ブルーベリージャムは、いまやそれだけでは商品力があるとは言えない。農園レストランのブランドを創る(牽引する)わけではなく、そのラインナップのひとつに位置するものになると思われる。収穫も植苗後の3年以降となる。

- ・ブルーベリー狩りのような観光ビジネスに発展させるつもりはない。

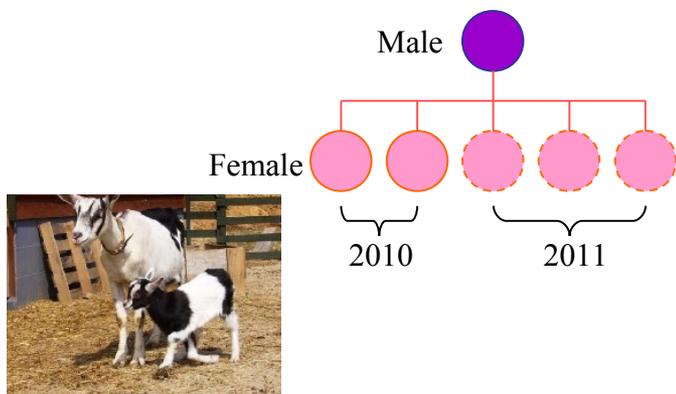


2. 牧場的な機能

2-1. 養山羊について *Yagi wo Kau*

- ・搾乳を主な目的とし、数頭ベースの養山羊を行う
- ・ヤギは愛される動物であることから、ハーブ・フラワーガーデンに並ぶ、もうひとつの農園レストランのシンボルとする

- ・品種は、在来のザーネン種に比べて乳量は劣るが、①小柄で飼い易い、②乳の味等、品質が良い、③愛らしく集客効果が期待できる、ためアルパイン種とする。
- ・アルパイン種の乳量は300～600kg/年・頭であり、搾乳可能時期は春～秋の270日程度。雌5頭程度の養山羊を考える。
- ・商品は以下のとおりで、すべてレストランの食材・メニューという自産店消をベースとする。また、生産量や需要次第で、一部店頭販売等も行う。
 1. (チーズケーキ素材としてのフロマージュブラン等の)チーズ ⇒ チーズケーキへの応用
 2. (アレルギーのない食品としての)ヤギミルク
 3. ヤギヨーグルト・バター
 4. (季節限定の)ヤギミルクアイス
 5. (アレルギーのない素材としての)ヤギミルク石鹸
- 他. 山羊糞からの堆肥については、鶏糞堆肥等に合わせて、質・量により検討
- ・中長期目標としては、雑草除去の貸し出しや教育・アニマルセラピー利用への協力など



- 【2009年度中の活動】
- ・山羊民宿のたんぼぼ堂 (長野県小県群)
 - ・ガラガラドン (栃木県那須塩原)
 - ・全国山羊サミット参加等

【2009年度中の視察・調査内容】

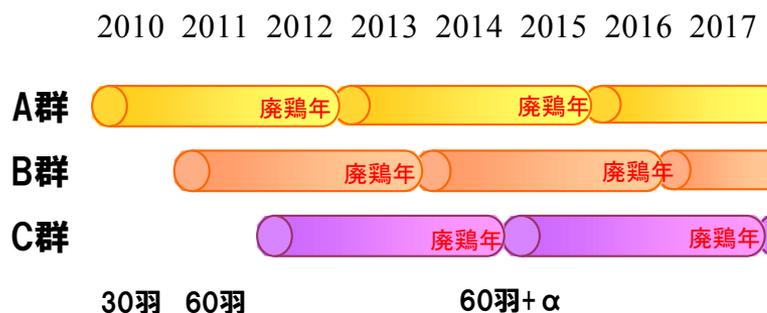
- ・入手経路と費用
- ・山羊舎の設計ノウハウ
- ・飼育の留意点(冬場の餌の確保等)
- ・商品加工上の留意点
- ・雄飼育の要否(出来れば近隣の種雄利用)
- ・近親交配の回避方法
- ・世代交代の期間と具体的な廻し方 (雄は108、雌は192月齢で廃用)
- ・現地獣医等調査
- ・廃用時の屠殺ルート

2. 牧場的な機能

2-2. 養鶏について *Niwatori wo Kau*

採卵を目的とし、30羽/群、3群の養鶏を行う

- 発酵餌による自然養鶏を行う
- 180～200日齢での5割産卵により三年養鶏を行い、30羽程度の群をローテーションする。
※10割産卵では一年ローテーションになる。
- 3年目から週1羽ペースで順次廃用し、老鶏としてレストランの良質のブイヨンに用いる。
- 品種については、今後の検討課題とする。
- 商品化は、
 1. レストラン食材の自産店消のひとつとして採卵
 2. マヨネーズ等への加工
 3. 自然卵と山羊ミルクによるプリン
 4. 自然卵としての販売
- 他、鳥糞からの堆肥については、山羊糞等堆肥に合わせて、質・量により検討
- 3-5年の中長期目標として、ヒナ自給の可否を飼育環境ともども検討する。



【2009年度中の活動】
・小田原の養鶏家・笹村氏等



【2009年度中の視察・調査内容】

- ・品種や規模に関する検討
- ・鶏舎の設計ノウハウ
- ・飼育の留意点
- ・冬場の餌の確保
- ・流通の留意点
- ・雄飼育の要否
- ・世代交代の期間と具体的な廻し方

3. セルフビルドについて *Self-Building*

知識や見聞を広げることから始め、定住後、鶏舎を手始めに工房までをセルフビルドする。その成果を踏まえ、自分の力量や仕様、コスト等を総合的に判断し、自宅兼店舗のやりかたを決定する



- 【2009年度中の活動】
- ・西方設計 (秋田県能代市)
 - ・サクラバ設計 (秋田県能代市)
 - ・高橋林業 (秋田県秋田市)
 - ・氏家氏 (岩手県盛岡市)
 - ・舎爐夢ヒュッテの臼井氏 (長野県安曇野)
 - ・モデルハウス展示場
 - ・文献等

- 【2009年度中の視察・調査内容】
- ・設計手順
 - ・施工手順
 - ・工法に関する知識
 - ・農地法等、土地取得に関する知識
 - ・古材の入手ルート
 - ・必要な工具等

3. セルフビルドについて *Self-Building*

<セルフビルド十カ条>

1. 遊び心を入れる。
2. Simple is the best.
3. できるものからステップアップしていく。
※鶏舎、山羊舎・物置、工房・作業場、自宅兼店舗までを段階的に
4. 北国の知恵を入れこむ
5. 建材もでき得るかぎり地産地消でやる。
6. 古材や廃材を活用する。
7. ただ、最新の技術も良ければ採用する。
8. みえないところをしっかりとやる。みめよりこころ。
9. セルフの範囲はひとりでやりきる覚悟で臨む。
※自分で無理なところはプロに頼み、ボランティア等はオプションの領域で…。
好意をいただければ甘えるが、甘えざるを得なくなることは避ける。
10. 施工は安全第一で。

		2009												2010												2011												2012							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
帰省			★				★			★			★		★	★																													
棲むエリア・町を決める																																													
住む場所を決める(本棲家)																																													
設計事務所を決める																																													
セルフビルド実例視察等																																													
引越・移住																																													
店舗・住居 の設計	ラフスケッチ																																												
	設計事務所調査・選定																																												
	設計(鶏舎)																																												
	設計(山羊舎・物置)																																												
	設計(工房・作業場)																																												
	設計(店舗兼住居)																																												
店舗兼住宅のセルフビルド範囲の検討・決定																																													
建築・施工	古材・資材調達																																												
	鶏舎																																												
	山羊・物置																																												
	工房・作業場																																												
	店舗兼住宅																																												
	引越(本棲家)																																												
資金計画																																													
開店(Lunch/Tea)																																													
開店(Dinner)																																													
私設図書館開設																																													

4. リストランテの機能 *Elements of Ristorante Service*

自産店消と地産地消を特徴としたリストランテであり、開店と同時にその個性を発揮し、店の雰囲気や味ともどもを顧客に印象づけ、リピートिंगをうながすための事前の準備が重要となる

※わたしたちの里山生活を開放する空間をリストランテという形態にして、プロ性を発露



5. ショップの機能 *Elements of Shop Service*

自産品は店消を原則とするが、近将来に向けた布石として、加工品等の商品化について試行していく。

また、生産量が店消の需要を上回り、かつ商品力が考えられる場合はその一部を先行して販売していくことも考えられる。

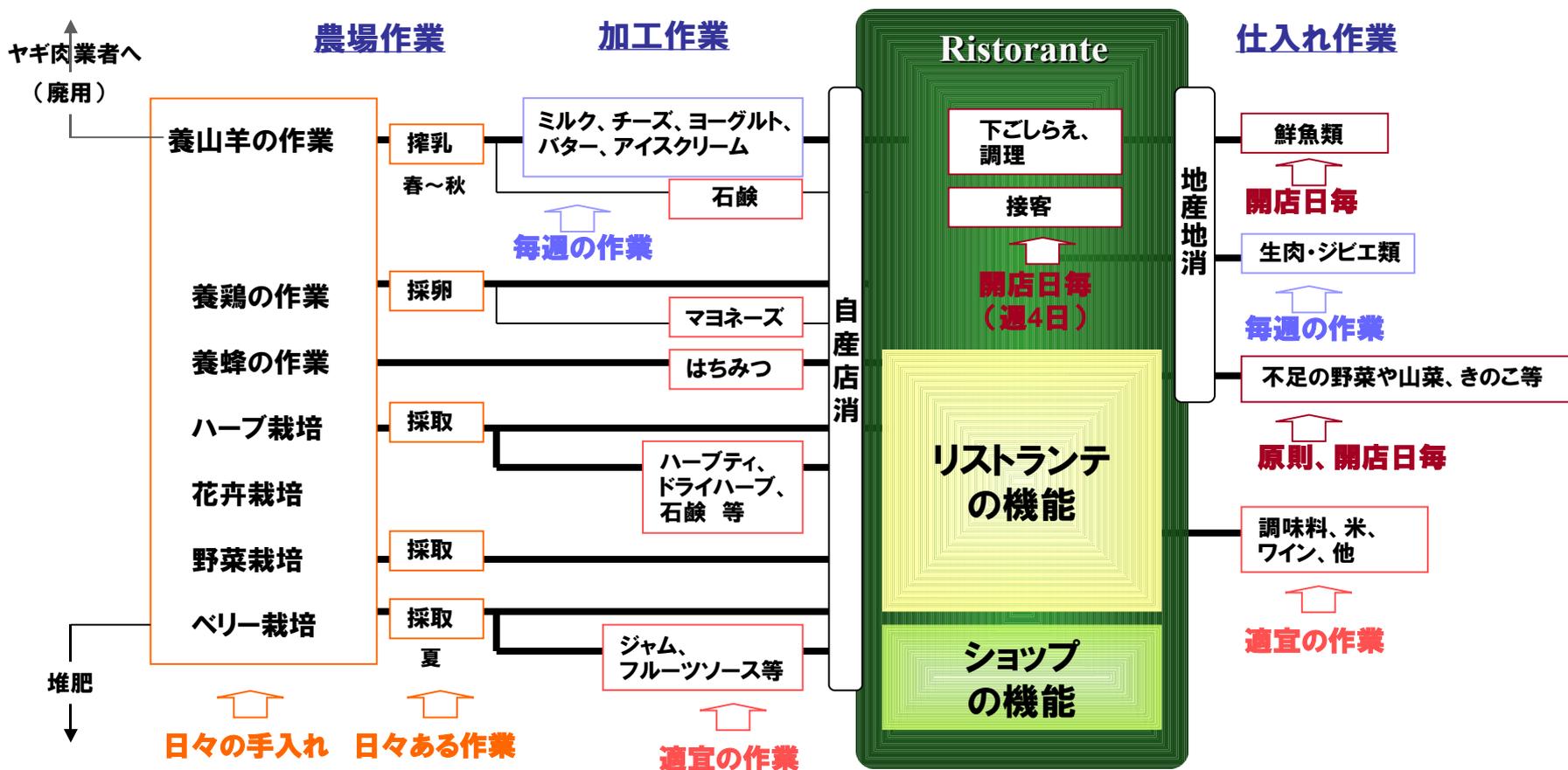
	対象とできそうか	販売方法				課題・コメント	2016以降の拡張意思	
		店頭	直売所	Web	他			
山羊	ミルク	△	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 最大のネックは生産量になり、商用ベースにのせるには、5頭程度の小規模では安定した供給に欠ける。また、冬季は供給できない。 アレルギーのない食材であり、商品としての魅力はあると思う。 アイスは生産量によるが、夏季限定として海水浴場等で販売できれば面白い。 	○	
	チーズ		○	○	○			
	ヨーグルト		○	○	○			
	バター	× 店利用のみ	-	-	-			
	アイス	△	○	-	-			○
	石鹸	○	○	○	-			-
鶏	自然卵	○	○	○	-	-	○	
蜂	はちみつ	× 店利用のみ	-	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ・2年目以降は、ある程度の供給は可能だが、課題は販路 	<ul style="list-style-type: none"> × 自産店消の基本を継続 × 自産店消の基本を継続
ハーブ	食材としてのハーブ	△	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ・ハーブのもつ可能性は高いと思えるが、まずはいかに魅力的な商品化できるかが課題 	○	
	ハーブティ	○	○	○	○			
	ドライハーブ	○	○	○	○			
	石鹸	○	○	○	○			
フラワー	花卉としてのフラワー	× ガーデン鑑賞	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ・趣味で作成して店頭飾っておき、リクエスト次第で販売する、当初はそのレベル 	○	
	ドライフラワー	△	○	-	-			
	押し花	△	○	-	-			
ベリー	果実としてのベリー	○	○	○	-	<ul style="list-style-type: none"> ・ブルーベリーの加工は、相当の商品力が無いといまや通用しない。他とのセット販売やカシス等の栽培等を検討 	△ 状況見合い	
	ジャム	○	○	○	○			
	フルーツソース	○	○	○	○			
他	堆肥	△	?	?	-	○	<ul style="list-style-type: none"> ・3年目から可能と思われるが、販路等は要検討 	

※まずは自産店消を軌道に乗せることを優先し、商品販売はあくまでもサブビジネス。
Permaculture-Parkの存在やRistoranteをブランド化させた上で展開することが望ましい。

6. 自産と店消のワークバランス *Work Balance*

自産と店消のワークバランスが、このパーマカルチャビジネス成否のキーポイントであり、試行錯誤を経ながら、「ほどよさ」を求めていくことが大事となる

※2010, 11の実績等を踏まえ「パーマカルチャ作業暦」を作成し、年々Reviseし、ノウハウを蓄積していく



6. 自産と店消のワークバランス *Time Schedule Simulation*

ちなみに、1週間のタイムスケジュールをシミュレーションしてみると、やはり農作業とレストランビジネスという「連関するが異質」なワークバランスがキーとなること、開店日における夫婦の役割分担が大事になることが分かる

参考：秋田市の日の出・日の入

各中日	日の出	日没
1月	6:59	16:39
2月	6:34	17:14
3月	5:52	17:46
4月	5:03	18:17
5月	4:25	18:47
6月	4:11	19:09
7月	4:24	19:07
8月	4:51	18:36
9月	5:20	17:49
10月	5:49	17:01
11月	6:24	16:24
12月	6:54	16:16



※このシミュレーションは、2012の開業後の春～秋・晴/曇天時を模擬したものであり、冬季・雨天時は余裕がある。

いずれ、客数や天候・季節によって変動が高く、臨機な対応を求められていくことになると思う。

※経営の視点から考えると、まずは自給自足とは言わないまでも、自給率を相応に上げておくことが前提となる。自給が実現していれば、その生活の一部を切り取れば、最低限の仕入れでの飲食サービスが可能になる。週4日4時間+ディナー予約という営業でも経営が成立するのではないかと、という根拠である。