

令和7年度とちぎ地域資源活用・価値創出実践セミナー 実践編第3回「実践事例2 トマト、なし、米」実施状況について

【日程】 令和7年12月2日（火）

【会場】 bamboo forest kitchen

【講師】 bamboo forest kitchen オーナー 永見彰宏 氏

【受講者】 6名

【内 容】

永見氏は中華料理人の修業時代に、両親が作っている野菜を消費者に直接食べてもらいたいと考えたことから、6次産業化を目指すようになった。

宇都宮市で飲食店開業後に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を取得、その後、圃場の近くにある実家の空き物件だった現在の店舗に移転した。移転時は不安もあったが、SNSによる情報発信により、旧店舗時の客も新店舗に訪れてくれたという。

計画作成の際は、とちぎ地域資源活用・地域連携サポートセンター栗田企画推進員の支援を受けた。栗田企画推進員からは、役所等へ相談する際は、やりたい内容を具体的に考えてから相談した方が前に進みやすいとのアドバイスがあった。

現在の課題は、生産や店舗経営にかかる労働力の確保と収入のバランスをとること。また、店舗で提供する野菜を可能な限り自分達で生産していきたいとのこと。



【受講者の声】

- ・参考にしたい内容だった
- ・経験者の話を聞きたかったので嬉しかった
- ・農園を眺めながら食事がとれる環境がとても素敵だった