

# 大槻 洋光さん

千葉県 た ちばな  
株式会社旦千花

## 企業経営手法を随所に駆使 農地取得して六次産業化



農業に企業経営の手法を取り入れて、積極的に経営展開すれば間違いない成長産業となることを証明。しかも農業への参入を見事に成功させたのが、株式会社旦千花会長の大槻洋光さんだ。「農業経営は面白い」という大槻さんは今、千葉県八街市で観光農場付きの農産物直売所を経営するなど、アイデア豊富だ。

### 異業種交流会でヒント

— 経営感覚を取り入れ農業に積極的に取り組めば、農業がこんなにも生き生きするものが、ということを大槻さんは感じさせてくれますね。これはすごいことです。

大槻 「あんただから、うまく農業経

見当外れです。アイデアをめぐらせ、やる気を出せば、農業は誰でも経営的に十分収益を上げられますよ。農業経営って、本当に面白いです。

—これまで訪問販売の仕事など、いろいろなビジネスにかかわってこられ、最後に農業に行き着いた理由は?

大槻 ビジネスが生まれるきっかけ

— いうのは、ちょっとしたひらめきなのです。農業に取り組んでみようと思ったのも、たまたま東京江戸川区内の経営者らによる異業種交流会に参加していく時の話し合いの中から生じたものです。

— と言いますと…

大槻 私自身、安全なものへのこだわりもあって、日々、口にする野菜に関

とは?

### ブランド品を早く登録

— 今、旦千花で販売されている主

力商品「江戸菜」のことですね。

大槻 そうです。有機野菜の栽培農家は現在もおつきあいしている八人の生産者の人たちですが、これらの生産者に野菜のタネを渡してつくつて

もらいまして、さらに自分で農業経営に関するさまざまなノウハウを勉強する

時期は、苦労が多かったです。今はところが小松菜を栽培する畑があります。しかし、その言葉はまったく

大槻 私がそれまでかかわってきた訪問販売のビジネスも健康志向、安

全志向の強い商品、具体的には黒酢、要だとか、いろいろなカベにぶつかり

ました。当然、予想されたことです。そのうち千葉県八街市や山武市で有

ず製造する企業と話し合いました。その商品の安全性や自然重視のものだということが納得できれば、販売を引き受けるやり方ですが、農業は、その安全ということと関係します。

— その異業種交流会でのひらめき

— その安全意識がつかめたのです。



農産物直売の「北総大地」店で自慢の新鮮野菜を説明する大槻さん

おおきひづみ  
一九四一年東京都生まれ。六七歳。根っからの苦勞人で、遊びことはやらず仕事が趣味。小さい時からさまざまな仕事にかかわり化粧品のセールスを頼まれたら予想外に好成績を記録。それを機に健康食品などの訪問販売ビジネスにかかわった。今は農業経営が面白く、七十歳までは続けるという。妻暁子さんが旦千花社長で、自身は会長。息子一人。

Data

株式会社 旦千花

一九八一年に前身のサンロープロダクツ株式会社を設立。三年後は株式会社旦千花に社名変更し、現在に至る。本社は千葉県八街市。東京都江戸川区に東京支社。資本金〇〇〇万円。パートナー含め従業員七五人。自社農地（五㌶）借地（五㌶）の計四〇㌶だが、五カ年計画では自社農地の倍増を検討。地域雇用で高齢者雇用をめざす。

— 農業生産法人となり農地取得などを通じて、みずから野菜生産にかかるまでは、旦千花は有機野菜栽培の生産農家に生産委託し、漬け物などの加工、そして販売だけを行う形だった?

大槻 企業だったので、自分の農地を取得できず、最初はやむなく生産を委託し、加工などはこちらがかかわっていました。言つてみれば農商工連携です。経済産業省や農林水産省が農商工連携を政策に打ち出すかなり以前から取り組んでいました。しかし、

農地取得で自社生産するようになつてからは、レストランなど二〇〇〇社に新鮮な「江戸菜」野菜を業務用食材として販売しています。

— 大槻さんのビジネス展開のすごさは、小松菜とは種類の異なる「江戸菜」をいち早く商標登録してブランド化したところですね。

大槻 農業も企業経営と同じで、先手、先手でさまざま手段を打つことであります。この「江戸菜」は株式会社旦千花のオリジナル野菜です。

経営者の勘で、「これはいける」と判断し、商標登録しました。だから、誰も同じものを出荷できない、ある面で独占的な商品です。

— ブランド化のポイントは?

大槻 ほかの野菜との差別化するため減農薬野菜として「ちばエコ農産物」の認定を取得したこと、計画生産で数量に不足状態を出さず信用を確保すること、根と外葉を外して見た目をきれいにするのは当然ですが、それ以上に洗浄には細心の注意を払い、洗浄後は冷蔵車と保冷車で納品するように徹したこと、価格に関してもいつも以上の値上げせずに一年中、「価格一定」を貫くこと——などです。

大槻 そこが企業家として発想の重要な点です。訪問販売などで培つた

営業セールス経験をもとに、サンプルの「江戸菜」を持ってレストランなどの外食企業を一軒ずつ飛び込みで営業に伺います。お客様に販売先を紹介していただく場合もあります。今は業務用食材としてホテルやレストラン、惣菜メーカーなどと直接取引化したところですね。

今は業務用食材としてホテルやレス

トラン、惣菜メーカーなどと直接取引し自社便で毎日配達しています。

## 市場流通に頼らず販売開拓

大事なことは市場流通に頼らないこと。取引は法人向け業務用の野菜が九〇%以上で、自分たちで開拓したこと。取引先です。二八〇〇社ぐらいにまで増やしたいですね。

— そこが一般の農業生産者と違う点ですね。一般的な生産者は自信作の野菜が市場流通の需給関係に振回され、安値に泣かされたりします。

大槻 せつかくつくった農産物を市場流通でコスト割れなどにしてしまうのはバカらしいことです。企業経営の発想からいければ考えられないことです。農業が主導的に価格をきめるばかりか、収益をあげる努力をすべきです。

— 大槻さんの今の取り組みは、第一次産業主導の六次産業化ですね。

大槻 当初は農商工連携でスタートしました。しかし、農業生産法人を取得し農地取得に弾みがついてからは、

