



事業内容

米(酒米・うるち米)の生産
日本酒の製造・販売
おもちの製造・販売

主な作物

○酒米
○もち米



こだわりPoint

スマート農業を実践し、中山間地の耕地面積を増やして、地域の活性化に取り組んでいます。



自社のライスセンター



AIを搭載したコンバインで作業

スタッフ Interview

梶村 拓哉さん(25歳・写真左)

自分を見つめなおしたとき、農業がしたいと思い、エンジニアから転職して2019年4月入社しました。実証プロジェクトでは最新の農機具を使うことができ、スマート農業をいち早く体験できています。大学ではコンピューターの勉強をしたので、この知識を農業にも活かしていきたい。

三方 陽平さん(40歳・写真右)

Uターンして2020年8月に入社しました。前職は介護職で、外で体を動かす仕事に憧れていました。会社では大きな機械を操縦することができて、楽しい、良い経験になります。実家は兼業農家ですが、独立するのではなく、ここで学んでいきたい。定年後は実家で農業します。

スマート農業で地域の活性化 実証プロジェクトの一員として参加

中山間部水田作地域でのスマート農業の実証をテーマに、養父市・京都大学・ソフトバンクなどで作る共同体の一員として、2019年から農林水産省のスマート農業実証プロジェクトに参加している「Amnak」。食味や収量を稲刈りしながら測定できるコンバインなど、AIを搭載した農機具を導入することで、効率化・コスト削減を目指します。代表取締役・藤田彰さんは地域の活性化に注力。栽培する酒米「五百万石」などを地元の酒蔵に委託して、自社ブランドの日本酒「但馬ほまれ」「能座ほまれ」を醸造。オール但馬の日本酒として海外にも輸出しています。

トップ Message

持続可能な中山間農業の企業モデルを構築

代表取締役
藤田 彰さん

生産から収穫、精米まで一元管理するため、2017年ライスセンターを整備しました。スマート農業実証の取り組みは、働く人のモチベーションを上げています。ICT、AIを駆使した機械化により、収益を上げる仕組みを作りたい。持続可能な中山間農業を実践し、耕作面積を広げて地域の活性化に役立ってほしいと、期待されている会社です。



所在地

〒667-0143
養父市能座100

TEL/FAX

TEL.079-666-0227 FAX.079-661-9030

HP

<http://www.amnak.co.jp/>

設立

2015年10月

資本金/売上高

3000万円/2280万円

従業員数

社員3人、季節雇用10人

雇用環境

社会保険制度(健康保険・雇用保険・労災保険・厚生年金)あり
週休1.5日のシフト制。
年間休日84日。
休憩室あり

インターンシップ 随時受付



企業ホームページ



事業内容

農産物の生産、加工、販売

主な作物

○トマト
プライベートブランド
「こいとま」として
販売



こだわりPoint

消費者に喜んでもらえる、高濃度でコクがあり、甘味と酸味のバランスが良く、糖度12を目標に高品質のトマトを作っています。



トーヨーバイオメタンガス発電所(写真奥)とハウス



ハウス内ではトマトに適した栽培環境の自動制御を行います



太陽光も最大限取り入れ、完熟した高糖度トマト

スタッフ Interview

深川 大志さん(44歳)

2020年2月に入社しました。実家が造園業のため、大学では造園の勉強をしました。いろいろ経験した後、施設園芸のトマト栽培がおもしろく、約10年間携わっています。施設園芸は既成の培土を使うため、新人でも入りやすいと思います。トマトの味は気象条件などの環境も考慮した管理の仕方によって大きく変わるので、そこにやりがいを感じます。

環境制御システムが整った広大なハウスで年間通じてトマト「こいとま」を栽培

「トーヨー養父農業生産法人」は、45アールの広大なハウスでトマトを栽培しています。9月上旬に苗を植え、11月から翌年6月まで高糖度フルーツトマトを収穫。プライベートブランド「こいとま」として、地元をはじめ京阪神、東京に出荷しています。ハウスでは温度・湿度・CO₂・日照・灌水・給液などトマトに適した栽培環境を自動制御する最新技術によって、寒さ厳しい養父市の冬期も栽培・出荷が可能に。隣接する「トーヨーバイオメタンガス発電所」の再生可能エネルギーや、メタン発酵時に排出される消化液を一部肥料として利用する循環型農業を行っています。

トップ Message

これからの新しい農業が体験できる職場

アグリ事業部 農場長
山口和人さん

2015年に試験農場を始め、2019年7月からこのハウスが稼働しています。2年目となる2020年は4000~5000万円の売上高が目標。新しい農業に興味がある人に適した職場です。グループ会社なので違う仕事をする機会もあるし、新しい農場の展開も考えていますので、力を発揮する場が増える可能性も。力をつけてもらうための研修制度もあります。



所在地

〒667-0111

TEL/FAX

養父市大薮1159

H P

TEL.079-666-8288 FAX.079-666-8289

設立

<https://toyo-group.com/>

資本金/売上高

2015年12月

従業員数

500万円/600万円

雇用環境

社員2人、パート7人

社会保険制度(健康保険・雇用保険・労災保険・厚生年金)あり
人事評価制度、独立就農支援あり
週休2日のローテーション制
休憩室あり

インターンシップ 随時受付



企業ホームページ



事業内容

白ねぎの生産・販売
 そばの生産
 青果物の仲介(近隣農家の青果物を独自のルートで京阪神に出荷)
 体験型観光農園(ねぎ、黒大豆枝豆など)の運営

主な作物

○白ねぎ
 ○そば



こだわりPoint

白ねぎに特化し、周年安定して出荷できるように、作付け、栽培方法を工夫しています。



夜久野高原に広がるほ場



収穫後、きれいに整えて出荷されます



スタッフ Interview

足立 飛鳥さん(23歳)

兵庫県立但馬農業高校を卒業して、2018年10月に入社しました。学校で学んだことより、実際に働いてから分かること、学ぶことが多いです。種まきから栽培、収穫まで、ほ場の管理を全て行っています。1品目栽培ですので、白ねぎに詳しくなり、スーパーに行っても、つい気になり、目を止めます。もう少し先ですが、「農場長候補として頑張れ」とプレッシャーをかけられています。

白ねぎに特化し、年間を通じて安定出荷
栽培方法や品種選定を工夫

夜久野高原にある計8.8ヘクタールのほ場で、白ねぎを栽培する「緑の風農場」。道の駅「但馬のまほろば」を運営するグリーンウインドが出資しています。白ねぎに特化し、「最初は栃木県の著名なねぎ農家へ何度も出向き、栽培法をそっくり真似ました」と管理部部長・上村義信さん。その後、朝来の気候・土壌に合うよう施肥設計を行い、栽培方法や品種選定を工夫した結果、年間を通じての安定供給が可能に。出荷前には丁寧に白ねぎを整え、新鮮なうちに市場に届けます。兵庫県認証食品に認証されています。

トップ Message

新規就農者を積極的に支援

管理部部長
 上村 義信さん

白ねぎに特化している農場として、この規模は兵庫県内最大級です。1品目を深く学ぶことができるので、興味がある人にはおもしろい。名刺に「私たちは、いろんなタネを育てます」と書いているように、新規就農者の支援を積極的に行っています。社員は若い人が多く、発展途上の会社です。起業家精神がある人に来てもらいたいです。



所在地

〒669-5153 朝来市山東町大月92-6(本社)
 〒669-5114 朝来市山東町野間字田ノ口幅729(農場)
 TEL.079-666-8066 FAX.079-666-8067
<https://green-wind.co.jp/farm>

TEL/FAX

H P

設立

資本金/売上高

従業員数

雇用環境

2015年1月

5630万円/4000万円

社員6人、パート4人

社会保険制度(健康保険・雇用保険・労災保険・厚生年金)あり
 隔週週休2日制(日曜、祭日は休み)。

盆・正月休みあり

人事評価制度、独立就農支援制度あり
 休憩室あり

インターンシップ 随時受付



企業ホームページ

丹波篠山市

農事組合法人 丹波たぶち農場



事業内容

農産物の生産・販売
観光農園(黒大豆枝豆、いちご)の運営
貸農園の運営

主な作物

〇米(コシヒカリ)
〇黒大豆
黒大豆枝豆
〇いちご



こだわりPoint

自家製堆肥を使って土づくりをし、丹波の気候・土壌を活かした、環境と体にやさしい農業を行っています。



スタッフ Interview

高口 大輔さん(41歳・写真左)

大学は社会学部ですが、農業に興味があり、卒業後すぐに法人に入社して就農。2法人を経て2003年に入社しました。現在はいちごの責任者として、観光農園の来場者が多い春休みに、うまく収穫に持っていかけるように努力しています。安定しておいしいいちごを作ることができるよう、勉強の日々です。

森下 一輝さん(25歳・写真右)

北海道の酪農学園大学を卒業して、2017年4月に入社しました。今年から黒大豆の仕事がメインになりました。いろいろな黒大豆の栽培方法がある中で、どの方法が効果的で収量が上がるか、研究しながら学びたい。農作業の中では、収穫の作業が1年間の成果を実感できるので、一番ワクワクします。

自家製堆肥で土づくり、濃厚な味わいの農産物を記憶する農業から記録する農業へ

昼夜の温暖差が大きく、濃い味わいの農産物ができる丹波篠山。「丹波たぶち農場」はこの地で50年以上米づくりを行っています。土づくりにこだわり、80ヘクタールのほ場の全てに自家製堆肥を使用。農薬・化学肥料を一切使用しない無農薬栽培のコシヒカリをはじめ、全ての作物は農薬・化学肥料の使用は極力抑えて栽培しています。理事・田淵真也さんは「記録より記憶だった過去の農業を、マニュアル化して効率化していきたい」と、ドローンなどを使って栽培状況の数値化など、ICT化を進行中。10年前から観光農園も運営。シーズン時は1カ月に6000人が訪れます。

所在地

〒669-2723

TEL/FAX

丹波篠山市口阪本158-3

H P

TEL.079-593-0545 FAX.079-593-1123

設立

<https://www.tabuchi-farm.jp/>

資本金/売上高

2002年2月

従業員数

300万円/1億8000万円

雇用環境

社員6人、パート8人

社会保険制度(健康保険・雇用保険・労災保険・厚生年金)あり
週休1.5日のシフト制。盆・正月休みあり、
有給休暇あり、休憩室あり
家賃の補助制度あり

インターンシップ 随時受付



企業ホームページ

トップ Message

人数が多い職場で職種も多様

理事

田淵 真也さん

自家製堆肥は牛糞、籾殻などで作っており、専門家と一緒に年に2~3回勉強会をして、皆で土づくりに取り組んでいます。観光農園や貸農園と事業が増えたので、生産・販売・企画と幅広い仕事があります。「これをしたい」という目標がある人は、自分に合う仕事を見つけれられる可能性が大きいです。

