

松本一浩さんはどんな人？ (著書のルビより)

やればできる！松木さんの挑戦！有機農家だってここまできる！

デリカテッセン・畑の中のレストラン、農の総合格闘企業「ビオファームまつき」の挑戦物語、 鉄一本からの営農法を公開！

【プロフィール】

フランス料理レストラン
給仕長

転職
研修・1ター

有機野菜@栽培/宅配
有機農業生産者
ビオファームまつき

展開・法人化

有機野菜@事業展開
有機農業経営者
惣菜店ビオデリ
レストラン・ビオス

こんな人、ぜひご参加ください。
*販売拡大に悩む人
*経営が安定しない人
*付加価値を付けたい人
*有機農業を始めたい人

- 1962年 長崎市生まれ
ホテル学校卒業
ホテル・レストランサービスの世界へ
- 1990年 渡仏「ニコード・パリ」勤務
帰国後 銀座フランス料理店支配人
恵比寿フランス料理店「タイコヴァン・ロブソン」給仕長
- 1999年 有機農家へ研修後、静岡県富士宮市芝川町に移住
有機野菜の宅配「ビオファームまつき」開業
- 2007年 野菜惣菜店「ビオデリ」開業
- 2009年 「レストラン・ビオス」開業

●著書 『農はショーバイ』『ビオファームまつきのビオスのテーブルから』『ビオファームまつきの野菜レシピ図鑑』など



(松本一浩さんの著書より抜粋)

私は故あって、レストランサービスという全く別の業界から、この世界に足を踏み入れました。当時三十八歳、鉄一本を買うところからのスタートでした。そして年を追って、農地を広げ、社員を雇い、2007年には「ビオファームまつき」という農業法人をオープンさせ、2010年には、約二十名のスタッフと共に、中山間地における有機農業のビジネスモデルを作り上げることに、日々邁進することになります。

私は、そのビジネスモデルを作り上げることで、これからの、有機農業の道を歩む人たちにとって、ひとつの道しるべになりたいと思っています。まだその道は半場です。ちょうど、七合目まで登ってきたところでしょうか。五十歳になるまでには、頂上まで上りつめていたいと思っています。

私は、農業(特に有機農業)程、可能性を秘めた産業はないと思っています。これまで、農業は特殊な産業だと思われていたため、なかなか参入する人が増えませんでした。しかし、2000年に収納して以来、農業に携わって感じるのは、農業も他の産業と同じだということなのです。

「しっかりと生産を行って、販売先を開拓する努力を続けていく」こと。それは自動車メーカーや飲食店などの産業となら変わりません。

就農から10年にわたる私の実体験を、この本ではできる限り余すところなくご紹介したいと考えています。その実体験を、これから、有機農業を歩もうとする人や、既に、有機農業を始めている人、有機農業だけでなく農全般を志す人、独立起業を考えている人などに、少しでも参考にしていただけたら、これほど嬉しいことはありません。私が、本書を通じて、お伝えしたいのは、次の3つのことです。

●有機農業は特別な仕事じゃない生業としての有機農業を目指そう。

●農業はサービス業、顧客の喜びを追求しよう。

●有機農業を含めた農業は、めちゃくちゃ楽しい仕事。可能性を秘めた産業である。

…：私は販売については方法よりも、理念が大事だと思っています。競合はたくさん存在します。単に無農薬で安全な野菜を食べたいというだけの人は、きっと価格が安くサービスも充実した大手の食材宅配会社を利用することでしょう。このような状況で自分の野菜を買ってもらうためには、野菜を売るのではなく、自分を売り込むことが重要です。自分の人生観や生き方、つまりは「人となり」を野菜というフィルターを通して理解してもらおうことです。