



特製野菜セット



20年続く野菜セット 支えられて
今があります

ぬか漬け&ぬか床セット



18年ものぬか床の種がついてくるので失敗ありません。見本のぬか漬けは目指す味わい

加賀の野菜ピクルス



加賀の野菜の味を引き出しました。さっぱりそして健康に

検索

特製野菜セット

加賀の野菜ピクルス

ぬか漬け・ぬか床セット

風来について

耕地面積30a（サッカーコートのおよそ半分ぐらい、一般農家の1/10）の「日本一小さい農家」。年間50種ほどの野菜を育て、野菜セットとしてまた加工品等をネットを通じて販売。

コンセプトは「（おいしくて安全だからこそ）毎日食べ続けられる味と価格」視察にくると「自信が持てる！」と言われる

売上1200万円 純利益（収入）600万円 夫婦2人



売上1300万円 純利益（収入）700万円 自分1人+週6時間のバイト

- ・ 価値観が変わることが世界が変わる近道
- ・ 農は価値観を変える扉
- ・ 気づいた人は農に向かう



農に携わる人を増やしていきたい！（著書2冊、マイナビ農業連載中）

サービス業が天職

▪ 幼少期・青年・学生時代

兼業農家の息子、茶碗祭り、北海道、バブル時代の漠然とした不安
仕事の選び方は3つ

▪ バーテン時代

幸せにする仕事、カウンターの距離
お客様のためではなくまた…

▪ オーストラリア

ナラボー、地域独立、農への誇り
真の生活力、楽がステップアップ

▪ ビジネスホテルの支配人

損益、パソコン、人事、クレーム対応、昨年対比、雇われの大変さ

▪ 1998年29歳で石川に帰郷



日本一小さい農家への道

- ・ BARをやりたい→田舎
- ・ 地元の食材が手に入らない
- ・ 素材から育てる
- ・ 親から借りられるのが30a

- ・ **農協へ→絶対無理と言われる**
→**平均面積・収入 調査**
- ・ オーストラリアの農家の言葉
- ・ 地方からの情報発信
- ・ 川下からの発想
- ・ お袋さんの味ノート→
キムチのため→種から語る

- ・ **幸せになるために起業（収入ゼロで結婚）**
- ・ **引き売り最強説**



日本農業の現状

- ・農林水産省「農業経営統計調査」によると、**専業農家の平均年収が200万円、初期投資に約1000万円、兼業農家も含め日本の農家の平均耕地面積は2.7ha 総農地面積456万ha（実際に専業でやる時には稲作で20ha 畑作で3ha以上必要）**

- ・オーストラリア農家1戸あたりの平均経営面積は日本の**〇〇倍？**
- ・急坂に水田。人出がかかる。
- ・反あたりの資材費
- ・製造量も販売価格も決められない
- ・**きゅうり5kg（約40～50本）最低最高？**
- ・原価という発想が少ない



一次産業の割合

農林水産統計「農業経営統計調査書」によると

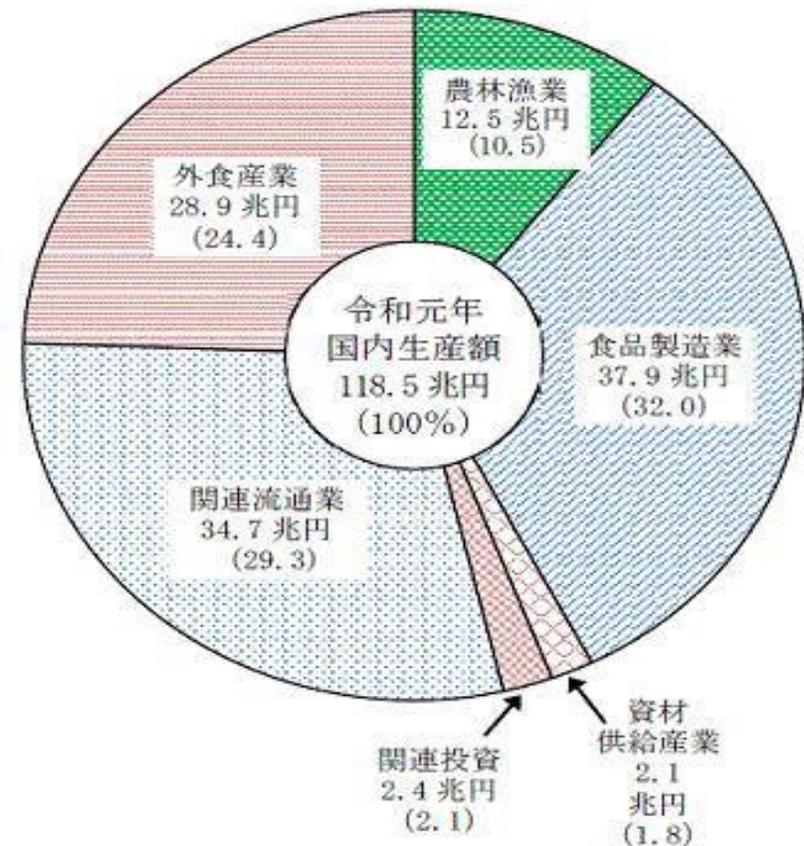
- 令和元年度の食料関連産業の国内生産額は118兆4764億円。

内訳

- 1次産業 12兆4554億円
- 2次産業 37兆8671億円
- 3次産業 63兆5305億円。

※ 1次産業の売上は1割程度

農業・食料関連産業の国内生産額



農の常識を疑う

- ・ うまくいっているならマネればいいが…
 - ・ 10の売上を12、13にするのと1を30にするのは違う
 - ・ 農業機械はなぜ必要？
 - ・ 同じ農業というのに無理がある（この100年で大きく変化）
 - ・ 慣行、無農薬、自然農法・ ・ カテゴリー分けする時代は終わってる
- ・ **借金、補助金なし通常1000万以上の就農資金を143万円にて起農**



メイン農機具 管理機
ヤフオクにて3万円にて購入



ハンマーナイフモア
クラウドファンディングにて

風来の指針

川下からの発送でビジネスチャンス

3つの指針

1. 農業の「固定概念」を捨てること
2. きちんと「稼ぐ」ことを考える
3. 農業は目的でなく「手段」

5つの柱

- 柱1 無借金・無補助金・無農薬・無廃棄（ストレスなし）
- 柱2 **小さいほどいい「スモールメリット」を100%活かす**
- 柱3 栽培技術・加工技術・販売技術「+知恵」の販売
- 柱4 地方だからこそその「プレゼン&コピーライティング」
- 柱5 この時代だからこそその「つながり・巻き込み力」

「日本一小さい農家」
が明かす
「脱サラ農業」
はじめの一步

西田栄喜
Eiki Nishita
菜園生活「風来」代表

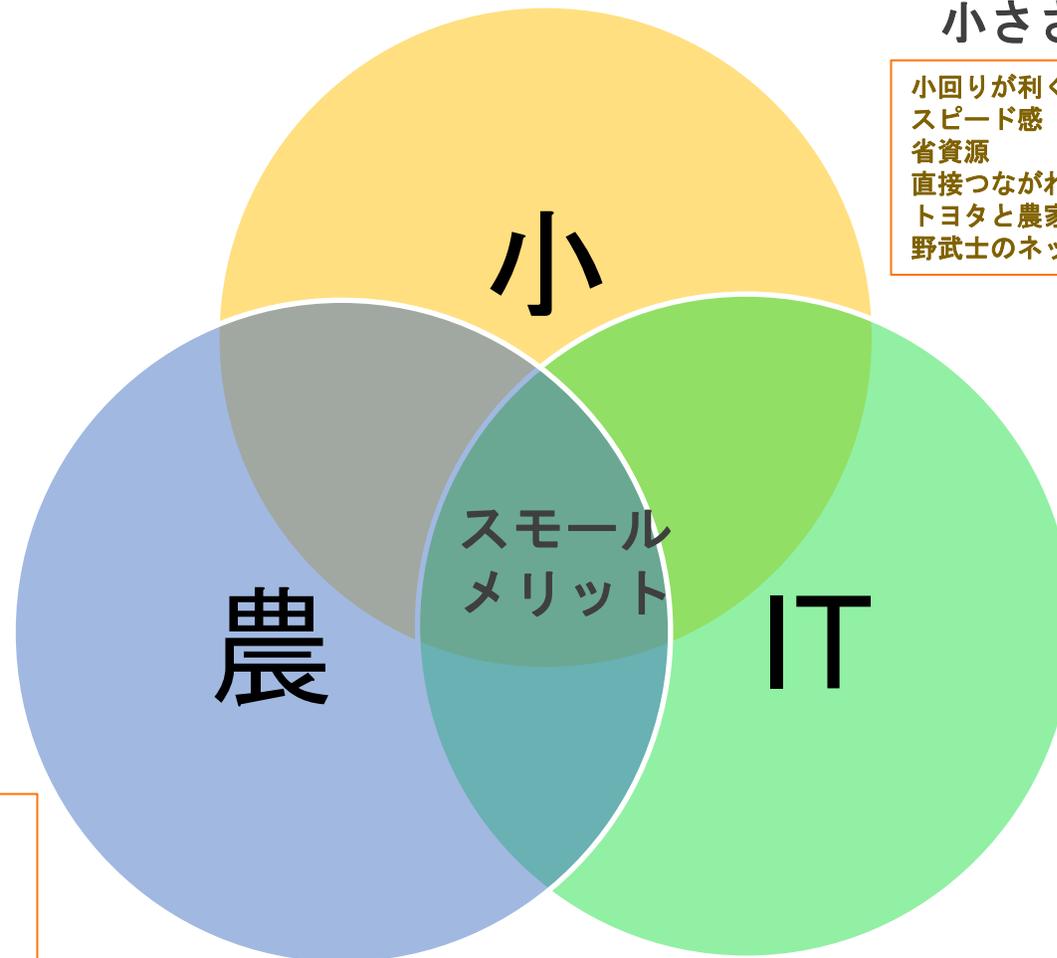
農業で
1200万円!

借金 補助金 農薬
肥料 ロス 大農地
高額機械 宣伝費

ぜんぶ
ゼロ!

初期投資
夫婦2人、143万円で幸せに稼げる!
ダイヤモンド社

スモールメリット＝小×農×IT



小ささの特徴

小回りが利く
スピード感
省資源
直接つながれる
トヨタと農家のリスク
野武士のネットワーク

農の特性

一次情報をもっている
食は消費される
ふたつとして同じものがない
都市部より地方が有利
季節の旬がある

IT・時代背景

パソコンは農機具
個人で情報を出せる
ロコミの拡散
個人で販売できる
事務処理が自動化
ラベル、裏シール印刷

風来におけるスモールメリット

- ・ **直接販売することで利益率アップ 数を追わない (50軒)**
- ・ 最初から規模拡大を目指さないと初期投資が低い 家庭用が使える
- ・ 無借金、補助金なし 自由度が高い
- ・ **資金調達方法の多様化 クラファン・しがらみでなくファンが**
- ・ 小✖小✖小の可能性 拡大ではなく拡張
- ・ ネット販売、セット販売は予約販売 畑が一番新鮮
- ・ 配達しない (時間・事故リスク) 予約で来てもらう 営業時間
- ・ **スピード感 ズッキーニの辛子漬け 小リスク**
- ・ **パソコンは農機具 オリジナルラベル 事務作業**
- ・ 縁でこだわりの材料を安く 顔も見える
- ・ 個人を出せる 個人ブランド イオンは出来ない →源さん
- ・ **リピーターがつきやすい コミュニティーのディズニーランド化**
- ・ **過程を見せる オープンにする こだわり 信用の担保のコスト**
- ・ 絶対差 個人 経験 知恵と知識
- ・ グループ化ではなく野武士のネットワーク ひとり親方でも代表
- ・ 休みが取れる セカンドパート (バイト) 人間関係で悩まない
- ・ 仕事=自分 やりがいが見える 主人公意識
- ・ いつでも辞められる 生涯続けられる

直接販売することで利益率アップ

- ・農林水産省の青果物経費調査。青果物（調査対象16品）の小売価格に占める生産者受取価格の割合は、45.7%（流通経費は54.3%・内訳は集出荷団体経費15.7%、卸売経費4.9%、中卸経費8.5%、小売経費25.6%）

流通経費 54%				農家手取 46%	
小売経費 25.6%	集出荷団体経費 15.7%	中卸経費 8.5%	卸売 経費	農業経費（肥料代など） 32.0%	農家収入 14.0%

■ 流通経費 54% ■ 農家手取 46%

- ・産業革命以来、規模拡大がよしとされてきた。そして販売チャンネルが限られていたことから販売業、コマースの肥大化
- ・食ニーズ 量→味→機能性→個別満足感
↳ 安さ
- ・情報が直接届けられ、直接販売できる時代になってきた

資金調達が多様化

- ・ 補助金はしがらみがついてくる
- ・ 出資者がファンになってくれる
- ・ お金はコミュニケーションツール

石川発！日本一小さな農家の挑戦・無農薬より上を目指して！

ビジネス・起業 石川県



日本一小さい農家の挑戦

現在の支援総額 **423,000円**
192%
目標金額は220,000円

支援者数 **37人**

募集終了まで残り **終了**

お気に入り 1

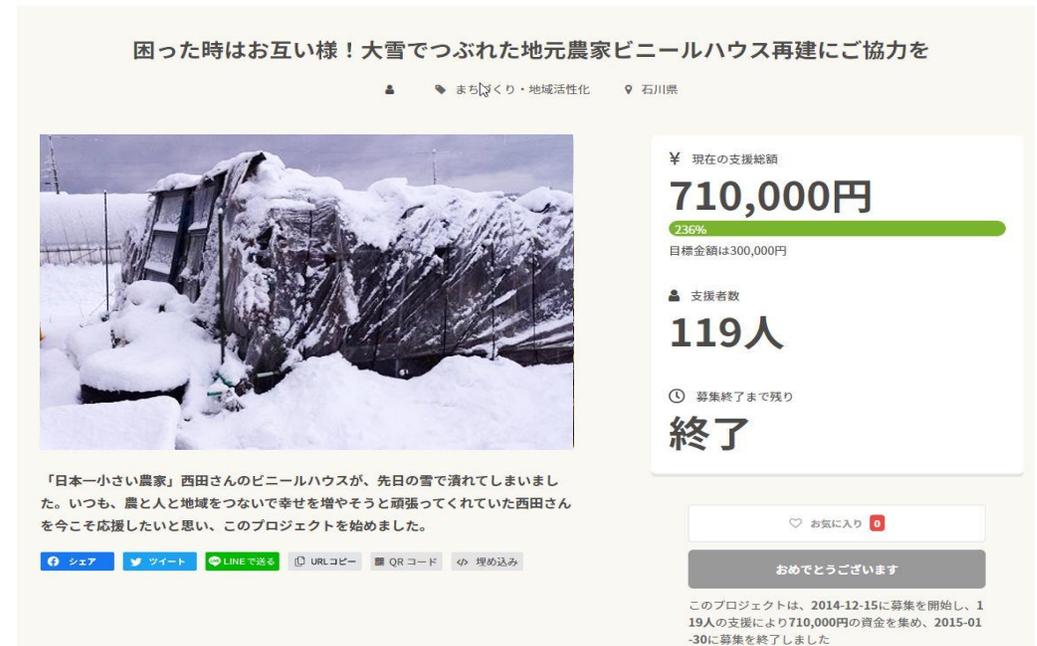
おめでとうございます

このプロジェクトは、2013-02-25に募集を開始し、37人の支援により423,000円の資金を集め、2013-04-16に募集を終了しました。

シェア ツイート LINEで送る URLコピー QRコード 埋め込み

困った時はお互い様！大雪でつぶれた地元農家ビニールハウス再建にご協力を

まちづくり・地域活性化 石川県



710,000円
236%
目標金額は300,000円

支援者数 **119人**

募集終了まで残り **終了**

お気に入り 0

おめでとうございます

このプロジェクトは、2014-12-15に募集を開始し、119人の支援により710,000円の資金を集め、2015-01-30に募集を終了しました。

シェア ツイート LINEで送る URLコピー QRコード 埋め込み

風来の はたけmap

オーマン
たけ
トマト

アスパラ
アスパラニ
アスパラ

ピーマン

アボカド

ハンパネ(空芯菜)

メカリー

ナス

アスパ

白たま

もちりとしたお味の食感!

アスパ

アスパ

アスパ

アスパ

資材仮置場

メカリー

ロマンキー

お母でいけるかぼちゃです。

ピーマン

アスパ

アスパ

アスパ

一年中
大活躍
アスパ味

白菜

アスパ

メカリー

毎日でも食べたいよ。風来の人気モノ!

はたけ
アスパ
アスパ

アスパ

この造形美!

アスパ

アスパ

アスパ

まんまるい

アスパ

アスパ

水路用水

アスパ

アスパ

畑内、用水路や段差があります。足元にはいっちゃん注意してください...

アスパ

アスパ

アスパ

アスパ

アスパ

アスパ

たくさんとるとアスパソースにはあ〜♪

パソコンは農機具

西田栄高 | 菜園生活 風来さんのコミュニティ

お預りする

高崎恵美子 2022/01/22

源さん、おかげさまで美味しくいただいています。ありがとうございます！

「4つセット」小分け冷凍（季節限定品、本場直送品）【組み立てあり】

1 0 1

西田栄高 | 菜園生活 風来

今朝のスタのかわら寿司、よろこんでいただけて嬉しいです。次は今年の暮れですね。また再開も再度できる日を楽しみにしています。だいひな

2022/01/29

マリカナ 2022/01/24

日々、少しずついただいています。市販のものに比べて味が違います。さっぱりとした美味しさですね。甘みが、お砂糖ではなく実質や甘味料の甘さだからでしょうか。美味しいキムチを送っていただき、ありがとうございました🍀

【送料別】白飯キムチ・大根キムチ【送料200円】（無添加・砂糖不使用・無添加）

1 0 1

西田栄高 | 菜園生活 風来

こちらこそありがとうございます。砂糖、添加物を使うとインパクトのある味は出せますが、後味がよくなくて... 風来のキムチは野菜の味がする。そして後味のよい、毎日続けられる味を目指しています。ホントうれしいです

2022/01/24

マリカナ 2022/01/24

日々、少しずついただいています。市販のものに比べて味が違います。さっぱりとした美味しさですね。甘みが、お砂糖ではなく実質や甘味料の甘さだからでしょうか。美味しいキムチを送っていただき、ありがとうございました🍀

【送料別】白飯キムチ・大根キムチ【送料200円】（無添加・砂糖不使用・無添加）

1 0 1

西田栄高 | 菜園生活 風来

こちらこそありがとうございます。砂糖、添加物を使うとインパクトのある味は出せますが、後味がよくなくて... 風来のキムチは野菜の味がする。そして後味のよい、毎日続けられる味を目指しています。ホントうれしいです

2022/01/24

Show 2022/01/23

いつも有難うございます。月一なので何が開くのが楽しみにしています。今回はタボサイ初めていただきました。美味しかったです。また宜しくお願いします🍀

0 0 0

ヒグ 2022/01/22

フーバー 2022/01/23

大根の薬味としてとても美味しく、1冊一人でペロッと食べてます。高根が、北海道出身で母が多になると大根と餃子、餅で巻いてその餃子、ストローで巻いて食べた味は、忘れられません。そのレシピを、教えてもらわなかった事をずっと後悔してました。その思い出を噛み締めながら、食べています。ありがとうございました🍀

2 0 1

西田栄高 | 菜園生活 風来

漬物はまさにパーソナルな味わい。思い出す味にはかなわないと思いますが、そのきっかけになったなら嬉しいです。

北前編で北海道、石川の交流があった味。こちらこそいいお話しありがとうございました。

2022/01/23

マッキー 2022/01/23

野菜の美味しさと乳脂の味がとても良いと思います。価格も戻っていただく事や若いしさを考慮すると妥当だと思います。

1 0 1

西田栄高 | 菜園生活 風来

毎日食べられる味も価格もいつもお心にとめていただいております。ありがとうございます

2022/01/23

ヒグ 2022/01/23

品名	内容量(約)	原材料名
かぶら寿司(お召し上がり用)	150g	かぶら、白飯、醤油、酢、ワカメ、梅干し、ごま油
大根寿司	150g	大根、白飯、醤油、酢、ワカメ、梅干し、ごま油
内容量	150g	内容量
賞味期限	常温	賞味期限
保存方法	冷蔵	保存方法
製造者	西田 栄高	製造者

商品名：旬野菜のピクルス (洋風)

名称：酢漬

原材料名：きゅうり、ズッキーニ、にんじん、漬け原材料(穀物酢(小麦を含む)、砂糖、塩、ローリエ、タイム)

原料産地：石川県産(きゅうり、ズッキーニ、にんじん)

内容量：200g

保存方法：冷蔵所で保存

賞味期限：常温

製造者：西田栄高 石川県能美市 菜園生活 風来

2022/01/23

品名	内容量(約)	原材料名
かぶら寿司(お召し上がり用)	150g	かぶら、白飯、醤油、酢、ワカメ、梅干し、ごま油
大根寿司	150g	大根、白飯、醤油、酢、ワカメ、梅干し、ごま油
内容量	150g	内容量
賞味期限	常温	賞味期限
保存方法	冷蔵	保存方法
製造者	西田 栄高	製造者

商品名：大根寿司・かわら寿司の素

原材料名：米(石川県産)、本物味噌(砂糖不使用)、自家製米糀

内容量：150g

保存方法：冷蔵(5度以下)にて保存

賞味期限：常温

製造者：西田栄高 石川県能美市 菜園生活 風来

栄養成分表示(100gあたり) / 熱量 41kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 0.1g、炭水化物 10.3g、食塩相当量 1.5g

大根寿司の作り方はこちら↓

販売方法

- 市場出荷 ・ ・ 生産部会（主にJA）
- 直売所 ・ ・ 直直売
- 自然食品店 ・ 自然食品宅配グループ
- ネット
 - 個人HP ・ ・ 野菜セット（セットを組む能力と野菜を育てる能力は違う）
 - オンラインマルシェ ・ ・ ポケマル ・ 食べチョク
 - ふるさと21
 - SNSにて ・ ・ つながりを持つ
- イベント参加 ・ ・ あとにどうつなげるかが課題
- お中元、お歳暮、ふるさと納税
- **外堀を埋めて知域から地域へ**

価値ある野菜（どこを目指すか）

- ・ 半不耕起 小回りが利き、機械も小型化
- ・ 自分の中の安全を・・・
硝酸態窒素がクローズアップされる



メイン農機具 管理機
ヤフオクにて3万円にて購入



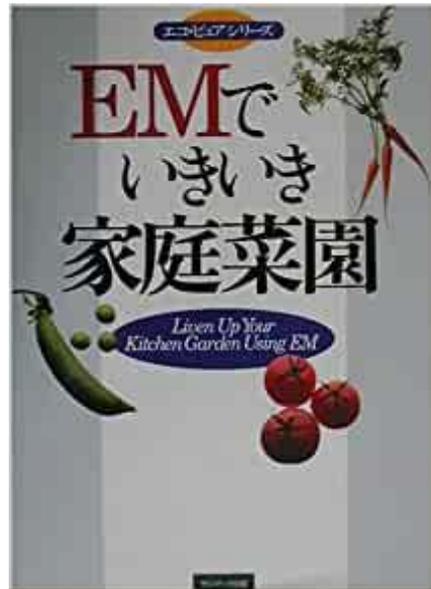
ハンマーナイフモア
クラウドファンディングにて

栽培方法

- ・ 慣行、有機、無農薬、自然農法・・・
カテゴリー分けする時代は終わってる
- ・ 「有機栽培」に対しての「自然栽培」
「有機農業」に対して「自然農業」はなぜない？
- ・ 野菜は法律でなく法則で育つ（〇〇農法ではなく
法則をみつける）
- ・ 安心の担保・・・畑MAP、SNS
- ・ ひとつとして同じものはない
- ・ 比較差ではなく絶対差
- ・ 農法からではなくどんな人生を送るか
そのための農業、そのための農法

栽培方法 参考文献

いいところ取りはできない。ひとつを徹底的に掘る



モロッコインゲン



大きな品種のインゲンです。
スジははくやわらかいのでいろいろ
な料理にお使いいただけます。
食味も良いので、塩ゆでソテーで
シンプルにいただくのもおすすめです！

モロヘイヤ

トマトというモ 栄養たっぷり!!
ちんねんに100g中に100mgが
10,000ugも含まれています。
独特のぬるぬるとした
食感が
手料理の味
です。



刻みみじん汁、
お肉しそどろぎ。

スティックセニョール

茎を食べる、ブロッコリーの一つ。
やわらかく風味も
豊かです。
ポッと茹でてサラダに。



空心菜

中国でよく食べられている野菜の
ひとつで、軸が空洞になっているの
で、こう呼ばれています。
青菜と同体菜に、火少めものなどに
すると空洞ならではの軽い歯ざわり
が楽しめます。

かぼちゃの一種です。コリンキ

やわらかく皮もろすいので
生食向き。皮ごとすくスライスして
サラダにぜひお試しください。

もちろん、ぷくぷくのかぼちゃ
として調理しても
おいしく召し上がれます。



葉付きニンジン

にんじんは 栄養やさいの代表
ですが、その葉は実に何倍も
カロテンが豊富です。
天行やきんから風には、
また ぱせり代わりに彩り
にもぜひ ご利用下さい。



青かぶら

加賀伝統野菜のひとつ。
実はまっ白でキメが細かいのが特徴で
です。かぶ本来の甘味もじゅうぶん
のっています。
煮ものはもちろん、蒸しもの、浅漬け
などにもぜひご利用下さい。



辛味大根

調理の時に辛味が特50味
のごく小ぶりの大根です。

食味も根の方もわさびに近く、
すりおろして 薬味として お使い下さい。
そばやお刺身はもちろん、
ステーキやしゃぶしゃぶ などの 肉料理にも
よく合います！

ゴーヤ



九州、沖縄で最も好まれ、
夏のビタミンC源です。
独特の苦みと歯ざわりが口に
伝えます。

種を取り除いてから、スライスし
豆腐・卵と炒めてゴーヤ・チャンプル
にしているのと美味。

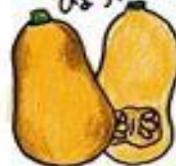
セロリ



シャキシャキ! ほんの苦味
がなくてサラダに最適!
葉の部分は、洋風蒸込み
やスープのベースにお使い
下さい。肉料理の臭け
消しにも...

バターナッツ

ひょうたん形の
かぼちゃです。



果皮は乳黄色、果肉は濃黄色の
甘味とおいしいカボチャです。
丸芋丸のどおり、甘味とコクのある
味で、ポタージュに最適!!
蒸し料理もおいしいです。

風来の畑から

～香りのハーブ～



どんな野菜を育てるか

- ・ 年間100種類ほど育てたこともあった現在は50種類
- ・ 外食は多様、自炊は保守的 普段の野菜と比較
- ・ スタンドアードは強い
- ・ 生鮮品は収穫と同時にどんどん価値が落ちていく
- ・ 最初に育てるのに最適な野菜
たまねぎ ジャがいも にんじん
さつまいも かぼちゃ 大根 長ねぎ
- ・ 端境期なしで野菜セットを出す
もうひとつの栽培技術（コンスタント）
- ・ 販売が先か栽培技術が先か？
(過程をみせる)

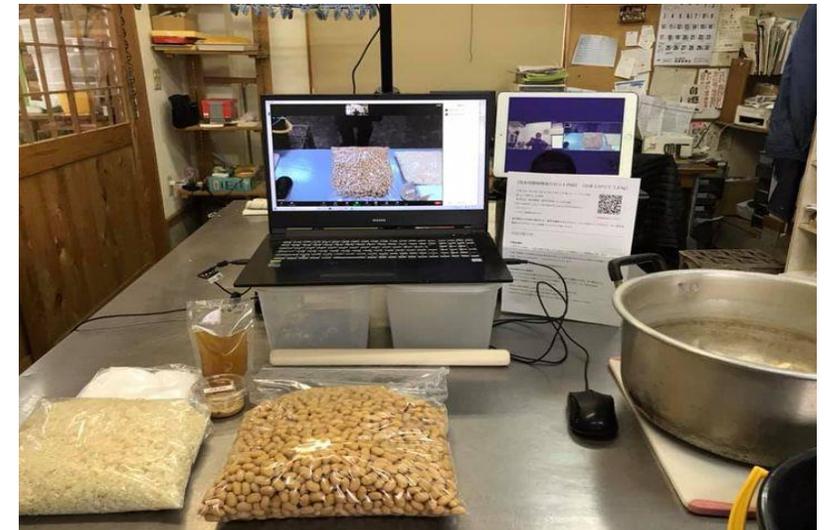


6次産業化

- ・ 6次産業化の現実
- ・ 6次産業化の目的は、所得を上げることで加工等は目的
- ・ 表面上の売上げではなく手元に残る利益をあげる
 - ・ ・ 加工にこだわらなくていい！
- ・ セット販売 ・ ・ 野菜セット、鍋セット ・ ・ ギフト
- ・ 30キロ6万円のお米
- ・ 30キロ24000円の米ぬか
- ・ 日持ちする野菜 × 加工 = 最強！
- ・ **農家の最大の付加価値は農家であること！**

スモールメリットからの気づき

- ・ 絶望か希望でアイデア「無農薬野菜風来」から「菜園生活風来」
畑は舞台 草むしりセラピー 畑ヨガ
- ・ 売上げ基準金額…元々の稲作・優先順位
- ・ 自分通貨の導入 1キムチ、2キムチ
- ・ 知恵の販売 生産物は有限 知恵は無限
- ・ 足し算と掛け算と二乗が出来る時代
- ・ ヤマザキパンと街のパン屋さん
- ・ 変革の時代 15年前にスマホなし
走りながら考える リスクが少ない
- ・ 一次情報を持つものが強い
- ・ 農業は究極のサービス業(化学物質過敏症)
- ・ 自分自給率 地域自給率 関係自給率
- ・ 効率と非効率 薪割りの充実感
- ・ リスクのとてもし高い社会(自殺者)
- ・ 百姓に学ぶ 自然リスクの分散
- ・ 漠然とした不安からの脱却
- ・ 一人で百歩と百人の一步



百姓に学ぶ

- ・ 農家を目指さない
- ・ ひとつのことに縛られない
- ・ 小さな収入源を複数持つ
- ・ 買わないで作る
- ・ 百姓の強か（したたか）さ
- ・ ゼロか農家と10から（後継ぎ）農家の違い
- ・ ゼロから10まで足し算、それから掛け算

- ・ 現物を持つ農家が強い
- ・ 災害につよいコンパクト農業

田畑は可能性の宝庫

- ・ 10の売上げを12・13ではなく100にするには？
- ・ 無農薬野菜風来から菜園生活風来へ
- ・ トムソーヤのペンキ塗りの発想
- ・ 農の知恵をおすそ分け

教室

苗

- ・ 農家仲間でイベントのやり方を学ぶ

<https://www.facebook.com/groups/599755613387393/>

知恵の販売

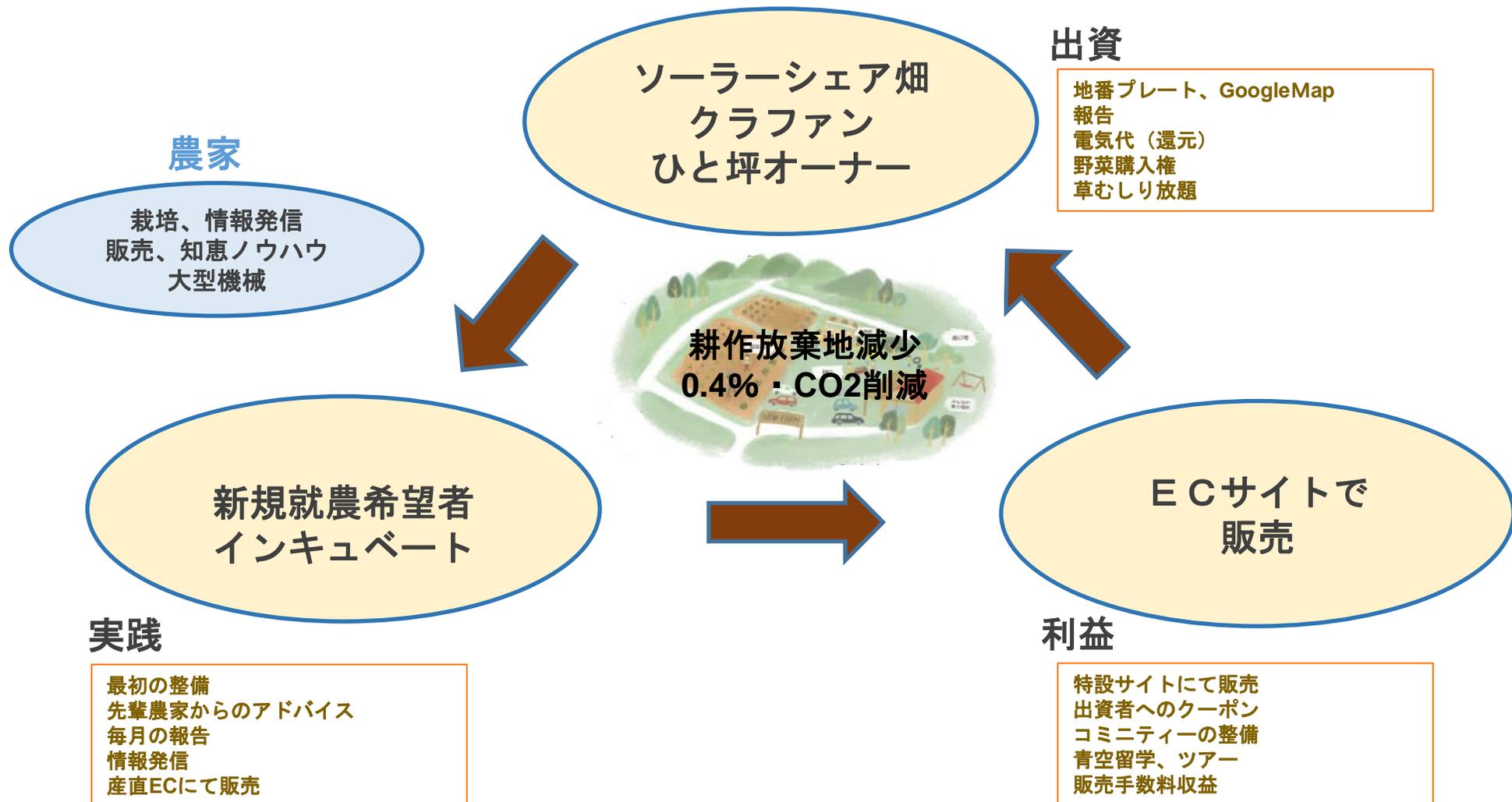
- ・ 農家の知恵を活きた財産にする
- ・ 講座に来る人がファンになる
- ・ 農産物は有限、知恵は無限
- ・ 知恵は減らない・奪われない



ビジネスモデルを考える

- ・ 自給率を上げる方法
漠然とした問いには漠然とした答え
お金の流れを考えると具体的に世界が変わる
- ・ クラウドファンディング型で自給率をあげる、
ソーラーシェア畑をすすめる
- ・ 日本人にCSAが広がらない理由
- ・ 農家になるための障壁は農地取得と販売先
農家になりたい理由は百人百様でもやめる理由は1つ

シェア応援（責任の按分）



命の時代に向けて

- ・ 農業は「究極のサービス業」
- ・ 命の価値観で物事をみる 空気 水 食べ物 着物 宝石
- ・ 有事の際に知恵を指し示せる存在に
- ・ 気づいた人は農に向かう！
- ・ 農は価値観を変える扉
- ・ 価値観が変わればすべてが変わる
- ・ Well Being (持続する幸せ)
 - 長寿 (男性平均+8.6歳) 健康寿命 (医療費3割減)
 - 2種類の贅沢 (味噌) 解像度を上げる 言語化
- ・ 知恵の伝承…その人が亡くなっても残る知恵、種
- ・ 農を生活に取り入れる (半農半X・積極的兼業農家)

命の時代に向けて

宝石

服

食物

水

空気

参考図書



バーテンダー、ホテルマンを経て「日本一小さい専業農家」（耕地面積30a）に1年を通じて野菜を育てて、野菜セットや漬物にしてネットを中心に販売。

野菜づくり・加工の技と売り方のコツを惜しげもなく公開。

農法や農家料理のレシピ、料理教室など、自身の農の未来を感じてもらえる、小さい農の実践ノウハウ本です。

「小さい農業で稼ぐコツ」（税込み1870円）

単行本（ソフトカバー）：144ページ

出版社：農山漁村文化協会（2016/2/5）



第二の井戸を掘っておくをテーマに脱サラ（定年後）農業の実践のためのビジネス本。

「スモールメリット」「売上基準金額」「いくら売れたかより、いくら残など今の時代だからこそその大切なことが満載。

ゼロから農業をはじめようとする方に参考になる内容となっております。

「農で1200万円！」（税込み1650円）

単行本（ソフトカバー）：264ページ

出版社：ダイヤモンド社（2016/9/2）