

滝本ふあーむ

(福井県勝山市平泉寺町平泉寺)

たきもと かずこ **滝本 和子さん** たきもと しおん **滝本 紫音さん**

勝山市平泉寺地区の中山間地域で米作りに取り組む滝本ふあーむ。代表の滝本和子さんは、10年前に就農し、父母の想いと技術を受け継ぎ、昔ながらの方法で米づくりに取り組んでいます。

また、ポン菓子や味噌の製造を行い、玄米麴で作る味噌は販売サイトにおいて3年連続、部門1位を獲得するほどの人気商品です。

今年4月、念願のパン屋カフェをオープン。長女の紫音さんが店長として店舗運営し、パン作りやランチ提供に腕を振るっています。温かみのあるお店には県内外からお客様が訪れ、地域のにぎわいも生み出しています。

【経営概要】

経営面積：1.9 ha

経営部門：米、ポン菓子、
味噌、パン、
カフェ

※パン屋カフェは週3日
営業（土・日・月）

【女性活躍のポイント】

1. 農業をベースとした食ビジネスを展開

- ・食材や地域をよく知る農業者として、パン屋カフェを展開。
- ・お米や玄米麴味噌はweb販売のみ。生産のこだわりや商品価値を最大限アピールし、高価格販売につなげている。

2. 実行力と挑戦心を原動力にステップアップ

- ・毎回50種類ものパンやスイーツがお店に並ぶ。お客様に喜んでもらえるお店にしようと、次々にアイデアを実行。
- ・新しいことに挑戦し続けたいという想いを強く持っている。世間から注目されることもやる気につながっている。

3. 人と人をつなぎ、未来の農業者を育成

- ・県内の学生アスリートがスポーツに打ち込めるようお米を提供。支援した学生たちが進んで農業のお手伝いをしてきている。
- ・就農を希望する人が仲間として農業を行えるよう準備中。農業機械の貸与、農業技術の伝達、販売など連携して取り組む予定。



米づくりが滝本ふあーむの原点。冷たい湧水をあて、米を育てる。



旧保育園の面影を残した「平泉寺のパン屋さん」。パン屋と洋菓子店の中間となるお店を目指す。

【滝本 和子さんの想い】

- ・楽しくないと続けられないし、同じことばかりではつまらない。常に楽しいことや新しいことに挑戦しています。4人の子供達には、自分の背中を見て育ててほしいです。
- ・農業体験に来る学生アスリートが、お腹いっぱい食べる姿に元気をもらっており、学生アスリートを支援する輪が福井県内の農家に広がってくれたらと願っています。
- ・新規就農を希望している人と、米作りや販売が連携してできるよう準備中です。若者が地元に残って農業ができるような農業の仕組みも作っていきたいと考えています。
- ・来春、農家民宿も開業を計画しています。若者が訪れる地域にすることで、地域を盛り上げていきたいです。



「地域を盛り上げたい」と強く思う滝本和子さん(左)

【滝本 紫音さんの想い】

- ・農業がベースなのでパン屋カフェの営業は週3日のみです。来てくださるお客様にいつも喜んでもらえるよう、多くの商品を揃え、さらに、毎週新作を出せるよう、試作を重ねています。
- ・地元食材を使う最大の良さは食材が新鮮であること。これこそが平泉寺でパン屋カフェをする意義だと思っています。食材をよく知る農業者の視点と食材を活かす栄養士の両面の視点で商品を作り、訪れる方々に地元食材のおいしさと地域農業の豊かさを伝えたいです。



カフェでパンやスイーツ、ランチを提供する店長の滝本紫音さん