

企業の社員食堂で使う食材を納めている農業法人はいらるが、自社内に社員食堂があるという農業法人は少ない。みかんの生産・加工を行う早和果樹園（和歌山県）は、2017年5月から社員食堂の運営を始めた。

70名近い正社員の3割が2代だ。できあいの弁当やインスタント食品をかき込む社員を目にした秋竹新吾会長（73）の「バランスのとれた食事をしてほしい」との発案で始まった。福利厚生の一環として、一食あたり300円と割安だ。

食堂を運営しているのは同社の子会社「早和なでしこ」の女性7人だ。創業当初からのメンバーで、最高年齢は81歳。「みな定年退職したが大



変元気。もう一旗あげてもらおう」と秋竹会長が背中を押して設立した。事務

## 農村にもっと社員食堂を

2017.11.15

所内の台所を利用し、野菜の大半は自家用に育てたものを使い、各家庭にある食器や鍋をもちこんで再利用するなどコスト管理に余念がない。

訪ねた日の献立は五目ご飯、イカの煮付け、大学芋、具だくさんのおみそ汁等すべておふくろの味。社員の評判は上々で、「おいしかったという言葉に張り合いを感じています」とメンバーは満面の笑みだ。「部署が異なる社員が、1日1回顔を合わせられるのも社員食堂のよさ」と秋竹会長も言う。食卓を囲む若者たちのにぎやかな笑い声に、腕の立つ女性たちが支える小さな社員食堂の無限の可能性を感じた。

経済産業省が従業員の健康への投資は組織の活力や生産性の向上を通して業績向上につながるとして「健康経営」という言葉を掲げている。社員食堂を社内を持つ農業法人が増えれば健康経営を推進する産業としての価値は高まる。社内のみならず、社外の人も食べられるような仕組みを作れば地域貢献にもつながる。