

# なまふる

農村の多様な暮らし。  
“現代版百姓”スタイル。

中山間地域  
農業の複合経営

魅力物語  
二〇二四







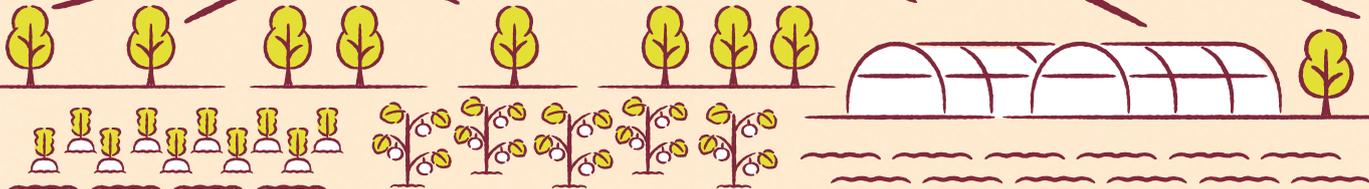
中山間地域  
農業の複合経営

# 魅力物語 2024

農業 × ?



農村の多様な暮らし。  
“現代版百姓”スタイル。



“やまぶどころ”とは“山懐”。

そんなニッポンの原風景であり、課題先進地で、

“農ある暮らし”を実現している人たちがいました。





折り重なる山々に抱かれたそこは、  
川が流れ、田んぼ広がり、里山と集落が続く、  
日本の懐かしい原風景のような場所。

そこでの暮らしは、かつては農業が中心でした。  
農業だけでなく、さまざまな生業を持って、  
生きる人々がいました。

高齢化とともに、暮らす人は減ってきましたが、  
他方、そんな地域で、農業を軸にした、

新しい生き方を選んでいる人も少なくありません。

本書では、そんな「やまぶところ」、

つまりは日本の中山間地域で

魅力的な農ある暮らしを実現している各地の  
人々を訪ね、取材させていただきました。





自然や地域とともに生きる  
実践者たちの珠玉の言葉とともに。

なまふじろ

写真館

”

「農業はなくしてはいけない」

という思いを漠然と持っていました。

どれだけ機械化が進んでも

農業には最終的に人の目が必要です。

そういう点でも、農業はこれから

可能性があるんじゃないかと考えていました。

きよし農園 多田礼奈さん

“

”  
約60種類の野菜を育てています。

各品目の栽培が少量のため

全減することもあります。

多品目だと、ほかの野菜の不作を

カバーできるのがいいです。

“

小鮎農園

小鮎拓丸さん、小鮎千文さん





”  
景気の波に左右されたり、  
社会情勢に振り回されたりする仕事に  
疑問を感じ、一番堅実で、  
かつ可能性のある仕事だと考えたのが、  
僕の場合は農業だったんです。  
”  
みなくちファーム 水口淳さん



”  
実は水稲やお茶って林業と相性がいいんです。  
忙しい時期が被らないので  
林業家でお米の栽培をしている人は多いです。

”  
合同会社新城キッコリーズ  
田實健一さん





” 野菜の顔”を見ながら、

その野菜ごとのアプローチを見極めること。

土作りも重要だとは思ってますけど、

うちが本当に大事にしているのは、その野菜を知り、

どう付き合っていくのか、ということなんです。

“

HATAKEYA 川崎亮太さん





“ 子どもが生まれるにあたって、私が農作業、妻が家でできる作業と、  
分担して仕事をするようになったのですが、  
働きながら子育てにしっかりと関われることに幸せを感じます。  
農業は、子育てと仕事を両立できるポジティブな選択肢だと感じます。

ちづの農家旬菜屋  
古谷浩平さん、葉子さん

”

”  
まあ、その気になれば

なんでもできるものですよ。

”  
まるかじり株式会社 渡邊泰典さん



中山間地域農業の複合経営  
魅力物語 二〇二四

# 目次 CONTENTS

## 北海道エリア

- 14 #01** 北海道  
宮原克弘さん、光恵さん  
ミネビシシリ森の園株式会社

## 東北エリア

- 18 #02** 青森県  
沢森靖史さん  
ふくふくファーム

- 20 #03** 岩手県  
打越義之さん・美保子さん  
マールファーム

- 22 #04** 宮城県  
渡辺重貴さん  
くまの農園

- 26 #05** 秋田県  
加藤マリさん  
三吉農園

- 28 #06** 山形県  
梅津悠さん

- 30 #07** 福島県  
菅野大地さん

## 関東エリア

- 32 #08** 茨城県  
白井涼輔さん  
奥久慈水穂村

- 36 #09** 栃木県  
小鮎拓丸さん、千文さん  
小鮎農園

- 38 #10** 群馬県  
荒井良明さん  
株式会社森の香

## 北陸エリア

- 40 #11** 新潟県  
山崎智仁さん  
ヤマザキ農舎

- 42 #12** 富山県  
富山幸祐さん  
株式会社ヒルフロント

- 44 #13** 石川県  
多田礼奈さん  
さよし農園

- 48 #14** 福井県  
山田康二さん  
そまやまじれっじ株式会社

## 東海エリア

- 52 #15** 愛知県  
田實健一さん  
合同会社新城キョコリス

- 54 #16** 三重県  
川崎亮太さん、麻里さん  
HATKEYA

## 近畿エリア

- 58 #17** 滋賀県  
水口淳さん  
みなくちファーム

- 62 #18** 京都府  
安井千恵さん  
はまちの農園

- 64 #19** 奈良県  
浅田仁美さん  
美味しトマトの研究所あした元氣になあれ！

- 66 #20** 和歌山県  
吉瀬雄也さん、りえさん  
さみのフルーツ

## 中国・四国エリア

- 68 #21** 鳥取県  
古谷浩平さん、葉子さん  
ちづの農家旬菜屋

- 70 #22** 岡山県  
高谷裕治さん、絵里香さん  
合同会社蒜山耕藝

- 74 #23** 広島県  
藤中夏実さん、拓弥さん  
ふじやファーム

- 76 #24** 島根県  
安藤達夫さん  
茶屋

- 78 #25** 徳島県  
石川翔さん、美緒さん  
あおとくろ

- 80 #26** 香川県  
永井博之さん  
風凜堂

- 82 #27** 愛媛県  
山崎英さん  
有限会社高山ガーデン

- 84 #28** 高知県  
中里拓也さん、早紀子さん  
中里自然農園

## 九州エリア

- 86 #29** 福岡県  
藤井眞二さん  
藤井グリーンファーム

- 88 #30** 佐賀県  
加茂宇宙さん  
そらみどりファーム

- 90 #31** 長崎県  
大石裕二郎さん、未祐貴さん  
民泊あたんせ

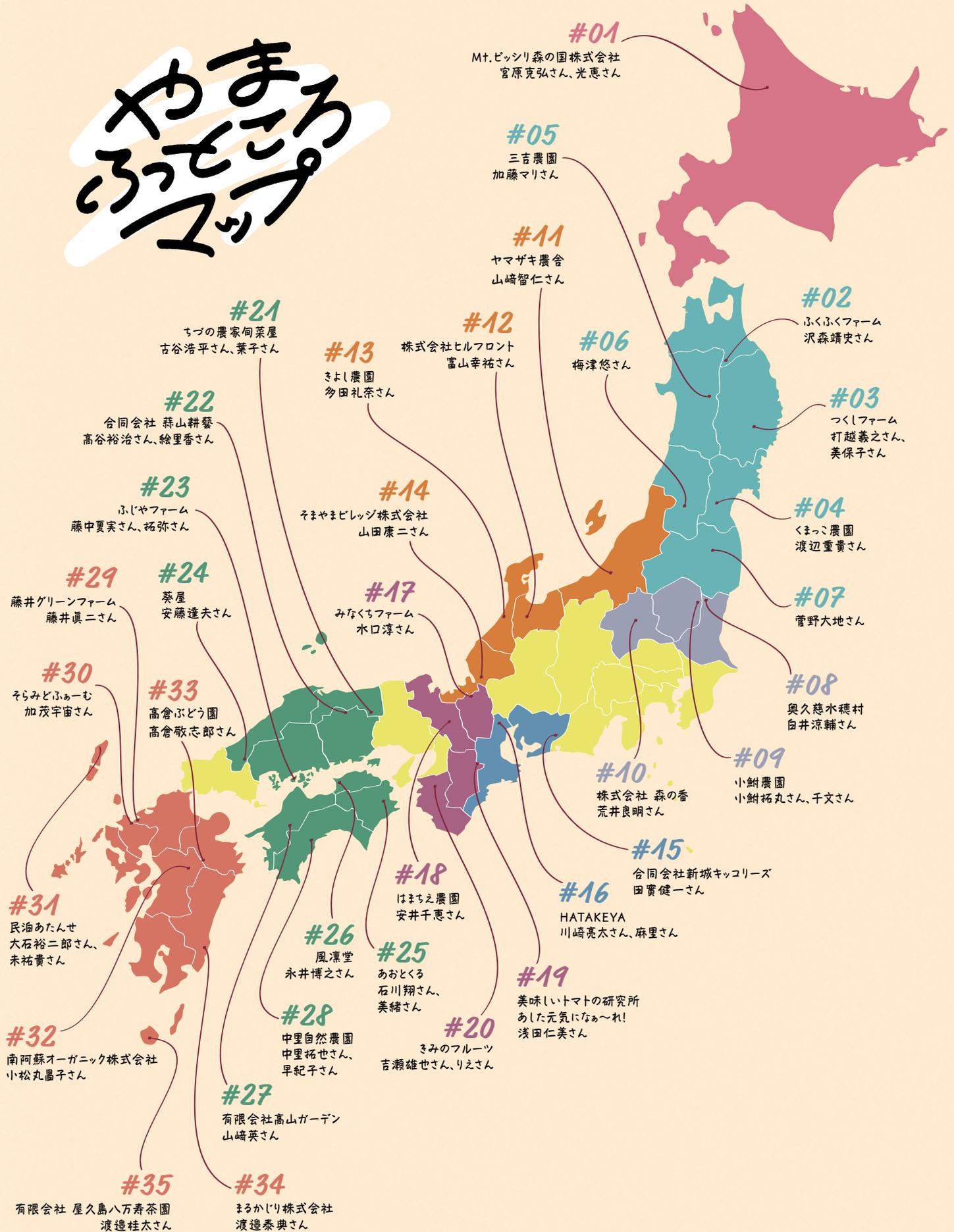
- 92 #32** 熊本県  
小松丸昌子さん  
南阿蘇オーガニック株式会社

- 96 #33** 大分県  
高倉敬志郎さん  
高倉ぼどう園

- 98 #34** 宮崎県  
渡邊泰典さん  
まろかとり株式会社

- 100 #35** 鹿児島県  
波邊桂太さん  
有限会社屋久島八万寿茶園

# やまろ ぶっしょ マップ



# 本書は、中山間地における農業の 複合経営の事例集です。

「中山間地域」での「農業の複合経営」と聞いて、ピンとこない人も多いかもしれません。

まず、中山間地域とは、山間地およびその周辺の地域、そのほか地理的条件が悪く、農業をするのに不利な地域のことです。日本では国土面積の約7割を占めています。すべての農家の約4割、耕地面積の約4割が中山間地域にあり、国土の保全や水資源を蓄えるなど多くの機能を持っていて、日本の農業にとっても、国民の生活を守るうえでも、重要な地域となっています。

また、中山間地域は都市部に先行して少子高齢化や過疎化が進み、労働力の高齢化や減少によって、耕作放棄地の増加や農林業の生産活動の停滞が深刻化しており、このままでは日本の農村文化を維持してきた集落機能や、伝統的な相互扶助組織が持っていた公益機能の維持が難しくなっており、代々受け継がれてきた中山間地域の伝統ある農村文化に存続の危機が訪れています。

一方、2022年6月に閣議決定された「新しい資本主義のグランドデザイン」のフォローアップには「中山間地域での就農希望者に対する畜産、林業も含めた多様な複合経営に関する研修を支援し、2024年度を目処に地域別のモデルを取りまとめ、普及させる」とあるように、「中山間地域における多様な複合経営」のモデルづくりが推し進められており、今、中山間地域の価値が見直されています。

そのような状況を踏まえ、さまざまな分野で中山間地域の多面的な役割も再評価されています。中山間地域は洪水や土砂の流出を防止し、食料や水の供給源となるなど、人々が生活するうえでなくてはならない機能を担っています。また、伝統文化の次世代への承継といった農村景観や文化の保全、リハビリテーションやバカンスといった健康福祉や福利厚生フィールドとしても注目されています。

そこで、今回は農山漁村振興交付金を活用し、全国の中山間地域に移住・定住して新規就農した人たちを訪ね歩き、新規就農者の目から見た中山間地域の魅力を深掘りしました。今回調査した方々の移住や定住、就農の理由は、震災、移住、親族の農地を守るため、自分の理想とする暮らしの実現などさまざまですが、これから移住や就農を検討している人たちにとって、中山間地域で農ある暮らしを楽しんでいる事例から学ぶところが多くあるように思います。

この冊子が、これから就農を志す方、「農ある暮らし」を検討しているかたにとって、参考になれば幸いです。





# #01

## 宮原克弘さん、光恵さん

DATA

屋号	Mt.ピッシリ森の国株式会社
所在地	北海道雨竜郡幌加内町朱鞠内 <small>ほろかない しゅまりない</small>
生産	そば、ジャガイモ、カボチャ、トマトなど
規模	60ヘクタール
移住形態	Iターン
就農年	1997年(克弘さん40歳、光恵さん35歳)



# 農業

# 農業

## アラスカの経験を活かし、独自の暮らしの創造と有機栽培の実践。

アラスカでの生活を経て、大自然の中で狩猟採集し、自給自足の生活を模索していた宮原克弘さんと光恵さん。過酷な自然条件を有する北海道朱鞠内に移住し、60ヘクタールもの農地でそばと多品目の野菜を栽培。朱鞠内では前例のない有機栽培に挑戦し、EM菌(有用微生物群)を活用した独自の農法を確立しました。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

実は夫とアラスカの先住民の地で生活していたことがあり、日本で狩猟採集と共に暮らしを目指し、北海道で農業することに決めました。夫とはアラスカ州のデナリ国立公園で出会いました。私は野生動物を撮るフリーランスのカメラマンをしていたのですが、当時の夫が先住民の生活技術を学ぶために集落に入る準備をしていると聞いて、写真など手もつかないほどにたいへん興味をそそられました。夫と連絡先を交換し、1年目は、夫から手紙で様子を教えてもらうだけでしたが、翌年から私もその集落に合流し、二冬そこで過ごしました。なんとかその村で暮らし続けられないかと検討しましたが、治安の問題が深刻で、自分たちがいることで起きるトラブルは避けるべきとの判断から、残念でしたが断念することになりました。

東京に戻り、夫は植木職人をしながら、どう生きてゆこうか模索していました。ある日、自然農法の先駆者である福岡正信さん著の『わら一本の革命』と

いう本を買ってきました。それはちょうど、私が育児に励む中で、健康の大切さを実感していた時期でした。そして、有機野菜を宅配で頼んでいたものの、本当においしくて安心安全な食べものを子どもたちに食べさせるのなら自分で作るのが一番いいのでは、とも考えていた時。「農業はどうだ?」という夫の提案に即賛同し、土地探しは加速しました。

### — 移住先探しから決定までの経緯 —

農業をやろうと決めたのですが、一番の目的はアラスカの地で経験したような、狩猟採集がベースにある暮らしがしたいということでした。それを叶えてくれるような場所を見つけるために、休みのたびに東北辺りを徹底的に見て回りました。土地の条件としては、豊かな生物層がある、植林ではない広大な森があることです。残念ながら本州は山が険しすぎなため、北海道で思い通りの場所が無ければ海外で、と考えながら北海道の2週間下見キャンプを



2.



1.



3.

1.雪深い幌加内町朱鞠内。冬は積雪が2メートルを超えることも少なくない。1年の半分は雪に閉ざされる。／2.宮原さんたちが活用するEM菌。有用な微生物群を含み、堆肥を作るのに一役買っているという。／3.手作りのEM米糠ボカシの散布の様子。使用する農業機械の多くは、北海道ではポピュラーな中古車農業機器サイトの「アルダ」を通じて購入した。／4.収穫期を迎えた大きなカボチャ。

決行。唯一、「ここなら住みたい！」と夫とも意見が一致したのが朱鞠内です。早速幌加内町の役所に移住の相談をしに行く。移住して農業をやるつもりなら、まずは1、2年研修をしなければならぬと聞かれました。そのため朱鞠内から少し南に離れた地域で慣行農業を行なっている農家さんのもとの研修を受け、この地域の農業（大規模畑作）を学びました。

研修していると、いろいろな人から、朱鞠内は自然条件が北海道の中でも特に厳しく、農業には向いてないという話を聞かされました。それでも、狩猟採集ができるという考えだったので、朱鞠内で就農するという気持ちは変わりませんでした。そんな中、冬の生活費を稼ぐためにいたワカサギ釣りのアルバイトで運命的な出会いがありました。なんと、アルバイト先の責任者が、下見した際、ここがいいと思った土地の持ち主で、ちょうど農業を辞めるから、「オレの土地はどうだ!?」というのです！このような経緯で農地が決まり、とりあえずトラクター2台をJA

のローンを組んで購入し、1997年に無事就農することができました。

**EM菌のパワーのおかげで生き残れた**

就農してからも朱鞠内での農業は苦勞の連続でしたし、なにより有機栽培で作物がちゃんと育つようになるまで5年かかりました。雪解けが日本一遅く、夏の無霜期間がどこよりも短い朱鞠内で、生産効率の悪い有機栽培をしている農家さんなどいませんでした。本を読んだり有機農家さんを訪ねて勉強に行ったりしても、気候があまりに違うため参考にできず、どうにか自分たち用にアレンジできないか試行錯誤を繰り返していました。生活するために収穫量の多いジャガイモやカボチャを慣行農法で栽培しながら、なんとしてでも有機野菜を作れるようになりたいと、家の前の1.5ヘクタールの畑で研究を続けました。その土地は地元の農家さんから「地域の中でも一番痩せているから、3年経ってもなにもできんよ」と言われていた土地でした。実際3年経っても、まともな作物が採



4.



れることはありませんでした。それでも諦めずに続けていたことがありました。それがEM菌の活用です。定期購入していた有機野菜の宅配の情報からEM菌のことを知った母が「使ってみたら」と教えてくれたことがきっかけです。就農地に移転して真っ先に札幌のEM普及協会に押しかけ、丸一日かけて使い方を教わりました。就農初年度からEM菌を使って米糠ボカシや床土作り、ボカシの浸出液などを手作りし、試していました。そして狭い範囲で集中してEM菌を効かせた場所では、できのいい作物が育ちました。そのため、EM菌を上手に効かせられさえすれば、寒冷地、さらには痩せた土地でも有機野菜の生産ができるようになる



5. 地域の特産である幌加内そばの圃場。／6. 美しい農場の風景。日本各地はもちろん、世界中からやってくるWWOOFの受け入れも積極的に行っている。

と確信。短い夏、20ヘクタールの畑で忙殺されながらも5年目になってようやく販売できるレベルの有機野菜が採れるようになったのです。もしもEM菌が効かなければ私たちの農業は、生き残ってなかったと思います。

### — 現在の農園の状況について

はじめは20ヘクタールだった農地も、周囲で離農する農家さんから引き継ぎ、現在は60ヘクタールになりました。そのうち約55ヘクタールは地域の特産である幌加内そばを栽培していて、ずっと慣行栽培でやってきましたが、6年前から有機圃場を増やす輪作の一環として有機でも作るようになりました。有機圃場のそばは、4年前から、この圃場のそばだけで作った十割そばに加工して販売しています。

乾麺への加工は長野県の会社に委託しています。また幌加内そばは町のブランド品なので、慣行栽培のものは収穫したその日のうちにJAの乾燥調製施設に持っていくだけで、その後の加工販売までJAが担ってくれるので、作業は楽です。しかしそばは価格が安いときと悪いときの差がものすごく大きく、赤字を出すこともしばしば。そのため、今後は少しずつ有機栽培の面積も広げていきたいと思っています。現在、ジャガイモ、カボチャ、トマトなど、数十種類の有機野菜を生産しており、有機JASを2018年に取得し、その後も徐々に増やしています。しかし、私たちの農地はダムのおすぐ下にあるため、大雨のたびにダムの放水で畑が水没し、何百万と借金を抱えることになるので、正直生活はカツカツです。



8.



9.



7.

7.少しずつ始めたという個人宅配。写真は夏野菜のセット。/8・9.大地の栄養をたっぷりと蓄えた野菜。/10.有機畑で育てたそばを原料とした十割そばとそば粉。海外からのWWOOFERさんたちはグルテンフリーを求める人が多く、海外輸出も検討中。

一方で、夫や息子がシカ肉などを獲ってきてくれたり、自分たちで作った安心で安全な食べ物を得られる生活はなにもにも代えがたいですし、農業体験に来てくれた若者たちが、生きるというのはどういうことなのか感じてくれて、感動して帰ってくるのがとても嬉しいです。厳しい経営の一助となってくれているのがたくさんのボランティアさんたちです。現在我が家はWWOOF（労働の代わりに食事と宿泊場所、知識、経験などを提供するボランティア制度）ホストをしていて、2023年は40〜50名のWWOOFERの方々や、早稲田大学の探検部などが来てくれました。厳しい自然、そこに生きる作物たちはひたむきに精一杯その命を全うします。夏が短く激しい寒暖差があるからこそ、ここだけの特別な味が育つのです。その違いをわかってくたださるお客さまやお取引先さまがいてくださるので、なんとか応えていきたいと思いがんばっています。



10.

### 青年就農給付金は 私たちが提案

私たちが就農したときも、補助金のお世話になりました。1997年、ちょうど北海道新規就農者特別誘致条例ができた年で、5年間営農継続すれば一世帯当たり300万円が返済免除になり、それ以上の場合も無利子貸与という制度です。制度ができたばかりで詳細がわかっていなかったこともあり、一人当たり300万円かとも思い、合計で510万円を借りました。超過分の210万円を返済計画最長の18年をかけて返済することになりました。幌加内町でも1997年から新規就農者に向けた就農祝い金300万円他の制度ができ、私たちが最初の該当者となりました。

農業に新規参入するうえで補助金が大きな助けになることは間違いありません。実は今ある青年就農給付金は私の意見がもたらした可能性があるのです。2010年に当時の鳩山首相が「国民の皆さんと直接お話ししたい」ということで首相官邸でリアル鳩カフェという交流会が開かれました。2回目のテーマが「食と農」ということで応募したところ、参加10名の中に選ばれ参加させていただきました。その際、内閣府とやり取りをしている中で、新規就農者の苦悩についてお伝えし、生きてゆくための最低限の生活費月10万円を12カ月、田舎での生活には必需品の車の維持費と車検代30万円を合わせた計150万円を、営農の基礎ができるまでの5年間支援してほしいと提案しました。日本で一番厳しい自然環境で新規就農した私たちがどうしても必要と思う金額なので、せめてそれくらい支援してもらいたいとお伝えしました。そしてその翌年、青年農業給付金の制度が発表されました。

## Message

新規就農を目指す人へ

北海道で農業といっても、実はものすごく細分化されていて、いろいろ分野があります。自分がどこでどんな農業をどのくらいの規模でやりたいのか、自分が生活するうえでどのくらいの生活費が必要なのかを、できるだけ早く把握することが大切です。そのうえで、強いこだわりがあるのなら、それは大切にすること。ビジネスとしての農業であれば、慣行栽培でやりたい作物がある場合は、それに強い産地を選ぶ。有機農業なら有機農家さんがいる場所がいい。そのほうが、周囲からたくさんアドバイスももらえますし、いろいろ助けてもらえると思いますから。

## #02

## 沢森靖史さん

DATA

●屋号	ふくふくファーム
●所在地	青森県 <sup>さんのへ</sup> 三戸郡 <sup>たつみ</sup> 田子町
●生産	ニンニク、エゴマ
●規模	80アール
●移住形態	1ターン
●就農年	2017年(37歳)

ニンニクとエゴマの水平型農業で、リスク減らす。  
地域との関わりかたも大切に。

地域おこし協力隊員を経て、赴任した田子町で新規就農した沢森靖史さん。特産であるニンニクを軸に、栽培の特性上相性のいいエゴマも取り入れた水平型農業を行っています。たくさんの苦労が伴う農業ですが、その一方で、喜びや自由に溢れるこの仕事につけて幸せだと話してくれました。

## 農業 × 農業 × 加工品

— 移住のタイミングを  
教えてください —

宮城県多賀城市出身です。田子町に来る前は仙台の家電量販店で働いていましたが、もっと自然に近い暮らしをしてみたいと感じるようになり、総務省の制度である地域おこし協力隊員を募集している地域を探しました。大学時代、政治学の授業でグローバル経済とコミュニティ経済について学んだことを思い返し、これからはコミュニティ経済の時代なんじゃないか、と考えたことも、地域に目を向けた一因です。就職氷河期世代であったことも、地域で生きることを目指すうえで、少なからず影響していると思います。

募集している地域を探し、応募。その中で選んでいただいたのが、今いる田子町です。宮城県から移住したのが2014年10月。町として最初の協力隊員であり、当時の職務は地域資源の掘り起こし。写真が好きだったこともあり、町内の観光資源の写真を、新しいものに更新し、どの課でも使えるような取り組みをさせていただきました。

## — 農業をはじめたきっかけは？ —

地域資源を掘り起こしていく中で、町の農業の魅力に気づきました。田子町の農業、特にニンニクは、国内有数の産地である青森県内でもトップクラスの品質を誇っています。農業の部分を特化して、農業でも食べていけると胸を張って言える町だと発信することに価値があると感じ、自ら農業の世界に飛び込んだんです。

ただ、最初に植えたのはエゴマです。後述しますが、エゴマはニンニク栽培との相性がいい作物。協力隊員として赴任して1年ほど経ったころには、知り合いから借りた土地で試験的に植えていました。エゴマは田子町では、昔から多くの農家さんが畑に植えてきました。全部手作業できるから設備投資がそれほどかからないし、農薬なども使わないので安心。搾った油はそのまま加工品になり、搾りかすは肥料にもなる。ちょうどエゴマ油は、成分であるαリノレン酸が注目され始めた時期でもありました。

— 新規就農と結婚と  
ニンニク栽培と —

協力隊員としての任期が終わった2017年に新規就農しました。農地は借りています。ニンニクを植えたのはちょうどそのタイミングです。新規就農のタイミングで、結婚もしました。

1・2. 沢森さんが暮らす青森県田子町は、国内有数のニンニクの産地として知られる。1960年代から栽培を続け、地域団体商標・たっこにんにくを取得。寒暖差のある気候、山間地の土壌、生産者のこだわりによって、品質の高いニンニクが生産されている。



2.



1.

妻は地元出身で、現在は農業を手伝ってもらいながら、パートもしています。妻の実家は専業農家で、栽培しているのは水稲とトマト。妻のお父さんとお母さんも、ニンニク栽培が忙しいときを手伝ってくれたりして、とても頼りになっていきます。逆にもっと、水稲やトマト栽培の手助けをしたいと思っていますのですが、まだまだ僕のほうがそんなに余裕がなくて…(苦笑)。

ニンニクの栽培は、9月ごろに種を植え、雪の下で越冬させて、6月の下旬ぐらいには収穫というサイクルです。ただ、ニンニクをやってみてわかったんですが、めちゃくちゃリスクが高いんです。その大きな原因の一つがイモグサレセンチュウという虫です。ジャガイモやニンニクにつく虫で、これが発生してしまうと商品価値がなくなってしまうし、一度その畑で発生したら、数年はニンニクが作れなくなってしまうんです。種の消毒や、収穫後の乾燥

など、さまざまな対処方法がありますが、まずは土地の確保があります。イモグサレセンチュウをはじめ、病害虫が出たら畑を変えたり、休ませたりするための代替地を確保しておく必要があるからです。実は、その代替地に植えているのがエゴマ。エゴマはイモグサレセンチュウの影響を受けませんが、栽培にも手があまりかからず、さらには油を搾り取ったかすは、ニンニクの肥料にもなるなど、ニンニクの栽培と相性がいいんです。

— 地域との関わり

ニンニクの栽培では、JAの職員さん、県庁の農業普及員さんなど、いろいろとアドバイスをいただけるので助かっています。新規就農のタイミングでは、青森県が開催している「若手農業トップランナー塾」にも1年間参加させていただき、農業や経営のことを勉強しました。

あとはやはり、田子町のニンニク農家さんの存在です。地域おこし協力隊員として住んでいたこともありましたが、いろいろな行事に顔を出したり、手伝いに行ったりして、関係性を深めていったこともあり、栽培や農地の相談など、いろいろな面でサポートしてもらっています。消防団をはじめ、このあたりのことといえば、集落の草刈りをしたり、水路管理をする保全隊にももちろん入っています。今はその代表も務めさせてもらっていますが、そういう役も声をかけてもらったら、喜んでやらせていただく気持ちで取り組んでいます。

農業も結局は、地域の活動です。地域の力がなかったら農業はできない。

困ったときに助けってもらえる関係性を、やっぱり持つておくべきだと感じます。

— 販売のこと

売り先としては、JAと地域にある産直市場、直販の3つです。ふるさと納税の返礼品にもなっています。ニンニクは8割が、エゴマは全量が直販です。ちゃんと広告費をかけて、人が多く訪れるショッピングサイトをうまく使うことがポイントだと思います。

あとは、コツと言いますが、やっぱり基本的なことではあるのですが、質のいいニンニク、エゴマ油を届けることに尽きると思っています。あとは、誠実に対応すること。商品や作物を梱包する際に手紙を入れていたのですが、これも手書きすることにこだわっています。

— 農業の楽しさ

作物を育てるとというのは、すぐすばらしいこと。お客さんが、「品質がいいから、ふくふくファームから買いたい」と言ってもらえることもうれしいですし、農業は喜びに溢れていると思っています。

正直、農作業は忙しいし大変ではあります。自分で時間を作ろうと思えば作れますし、農閑期にゆったり旅行に行くことだってできるでしょう。以前の仕事だったら、たぶん親が死ぬ以外は葬式なんか行けなかったかもしれない。でも、大事な人が倒れたら、病院に行きたいし、葬式にも顔を出したい。自分で自分の時間を使えるというのは、本当に幸せなことだと実感しています。

## Message

新規就農を目指す人へ

野菜作りが好きだということが、まずは第一。それと、周囲からいろいろな協力を得られる関係性をどう作るか。あとは、自分がこれまでやってきた仕事をどう生かしていくかも重要です。キャンプ経験だった役に立ちますし、建設業にいた人だったらなおさら。オフィスでパソコン仕事をしていた人も、そのスキルは農業においても大きなアドバンテージになると思います。



4.

3. エゴマを搾ってできるエゴマ油。健康志向の高い顧客から購入が多い。／4. 搾りかすは肥料になるなど、ニンニクとの相性がいいというエゴマ。

3.

# #03

## 打越義之さん、美保子さん

### DATA

●屋号	つくしファーム
●所在地	岩手県遠野市
●生産	ブルーベリー
●規模	3ヘクタール
●移住形態	1ターン
●就農年	2017年(57歳)



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# ブルーベリー農業をメインに、 多彩な「スモールビジネス」を展開。

つくしファームの打越義之さん、美保子さん夫妻は、憧れであった「農的な暮らし」を求めて関西での会社員生活から心機一転、東北・岩手で理想の物件と出会い、新規就農。東北で栽培が盛んな作物の一つであるブルーベリーの栽培を柱に、さまざまな事業を手掛けています。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

ある1本の映画がきっかけでした。中井貴一さん主演の『RAILWAYS』という、49歳で電車の運転士になる夢を叶えた男性の物語。ちょうど自分も49歳。この先の人生を考えたとき、本当はなにをしたいんだろうって、自問自答しました。そんなとき、昔読んだ藤門弘さんの本のことを思い出したんです。北海道でアリス・ファームという農園をされ、そこでの暮らしが綴られている本の中に、ブルーベリーの栽培のことも書かれていたんです。こんな農業もいいなあ、と思って、田舎の物件を探し始めたのが最初です。

関西の人間なので、最初は関西近辺を探していました。週末に不動産屋さんからいただいた情報を頼りに、現場を見に回りました。いいものもあったのですが、値段が高すぎたり、家内と意見が合わなかったりすることばかりでした。

半ば諦めていたのですが、2017年の夏にネットで調べてみたら、たまにヒットしたのが今の物件です。検索ワードは「ブルーベリー 広大な土

地 離農農家」。敷地内にはすでにブルーベリーが植えられ、農機具も全部譲ってくれるという、願ってもない条件です。すぐに連絡を取り、見に行ってみたら、もう理想の環境で。当初、私たち夫婦より前に、申し込みが入っていたそうなのですが、運よく自分たちが順番が巡ってきて即決しました。

そして2017年の12月、会社を退職し、遠野に移りました。農業を始めようと思っていたので、農地取得を目指し、住所を遠野に移してすぐに地元の農業委員会へ提出する書類を、行政書士の方と一緒に作成。許可が下り、晴れて農家になることができました。

### — ブルーベリー栽培のこと —

本格的な農業経験はまったくのゼロ。まずはブルーベリーに関するさまざまな本を読みました。それからYouTubeもたくさん見ました。「ブルーベリーはそんなに手をかけなくてもできる」とよく聞いていたので、なんとかできるかな？ と思っていたのスタートでした。結果、初年度の収量は1300本で450キログラム。現在は1トンを超えています。原因の一つが、まずは摘み取り。ものすごい量のブルーベリーが一斉に成るので、二人でやっても追いつかない。摘み取りが遅くなると、熟れて落ちてしまったり、鳥に食べられてしまった

農業 × 観光農園 × 農家民宿  
× 加工品 × 飲食店



3.



4.



2.



1.

1. 自宅兼農家民宿としても使用している建物。／2. 自慢のお好み焼きを焼く義之さん。本格的な関西風のお好み焼きを食べられる店として人気に。／3. 大粒のブルーベリー。500円玉のサイズになるものもあるそう。／4. 自分たちが栽培するブルーベリーを使ったジャムやジュース。

りするんです。摘み取りに関しては、その後は親しくさせてもらっている、近所のお母さんたちが手伝ってくれるようになり一気に解決しました。ちなみにその対価は、収穫したブルーベリーの3割をお渡しするやり方。持って帰らない方にはうちで冷凍しておいてあとでジャムを作ってお渡しする「ブルーベリー貯金」という仕組みも。ご近所の方も新鮮でブルーベリーを持って帰れるので喜んでますし、うちも経営的にすごく助かっていたり、いいことばかり。自分たちが持ち帰るぶんを摘むわけですから、作業も丁寧になり、質も向上するというメリットもありました。

### 剪定の重要性を学び、実践する

収量が少なかった原因を探していたら、初年度の収穫が終わったタイミングで、ある人が岩手ブルーベリー協会という団体を紹介してくれたんです。ブルーベリーの権威である横田先生という方の主催で、実践的な農業指導をしてくれるというので、早速入会しました。岩手大学の中に圃場があり、そこで年に2回ほど、農学部教授や、協会に入っているブルーベリーの実践者の方々が、直に教えてくれるんです。ここでは剪定の大切さを知りました。剪定して実が大きくなれば、作業効率も、商品としての価格も上がるという考え方で、とにかく剪定をすることが大事。「切って後悔することはない」という教で、枝や花芽などを大胆にカットしていくことを学びました。剪定で出た枝は、毎年テニスコート一面分くらいの量になります。

その結果、今ではなんと500円玉

ほどの大きさのブルーベリーを育てることができるようになりました。

### 販売は、ほぼ全量が直販

初年度は、元々の土地のオーナーさんから紹介いただいた卸売会社にブルーベリーを販売していましたが、2年目はさらに売り先を模索しました。岩手ブルーベリー協会でも、「農家は販路を考えないといけない！」と習いました。せっかく価値の高い、大きなブルーベリーを作っているところなのに、価値を認めてくれるところに売り出したいと、思いついたのが、出身の関西。遠野周辺では、生のブルーベリーはスーパーなどの売り場に並びますが、関西では見たことがなかったんです。そこで、まずは知り合いに、生のブルーベリーを直販で販売したら「え、これブルーベリーなの？ 大きい！」って、すごく好評で、これならいけると思い、自分は関西でドッグトレーナーもしていたので、そのお客さん向けにメールなどで売り込んでいったら、徐々に毎年買ってくれるリピーターが増えていきました。

### 複数のスモールビジネスで稼ぐ

ブルーベリーの栽培のほかに、観光農園もやっています。農業を開始した最初の年から開始しましたが、4年目にリクルートの『じゃらん』で取り扱っていただけのことになってから、お客さんがものすごく増えました。

農家民宿も初年度から始めました。最初は住宅宿泊業法の民泊、3年目には旅館業法の簡易宿所営業を取得しました。最初は、遠野市が進めているグリーンツーリズム(都市農村交流)の関係で、関東などの修学旅行生を受け入



5.

5. ブルーベリーの樹間も広くとられ、作業しやすい環境。

## Message

新規就農を目指したい人へ

**知** らない土地で新規就農をするとなったら、ご近所の人と積極的にコミュニケーションをとったほうがいいです。わからないことをどんどん聞いたり、できないことを伝えたりしたらきっと協力してくれます。でも逆に、集落の行事や掃除に積極的に参加したりすることも大事。持ちつ持たれつ。私たちが周囲の協力なかったら絶対に無理でした。

# #04

## 渡辺重貴さん

屋号	くまっく農園
所在地	宮城県仙台市太白区 <small>たいはく</small>
生産	約80品目の有機野菜
規模	1.4ヘクタール、ビニールハウス4棟
移住形態	Uターン(非農家)
就農年	2006年(34歳)



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# 生トウモロコシのまるかじりで感動。 国際NGOから一転、農業の世界へ。

2006年に秋保町で有機農業を開始した渡辺さん。当初は自給自足型の農業を理想としていましたが、現金収入の必要性から野菜生産に特化。個人宅配と直売所販売を中心に経営を拡大し、コロナ禍で需要が高まった現在は100世帯以上に野菜セットを配達しています。

## 農業 × 農業 × 個人宅配

### — 農業をはじめたきっかけは？

実家は非農家です。大学卒業後、海外で農業開発を支援するNGOの活動に参加し、1年間インドネシアに赴任しました。そこでは主に日本的な有機農業の技術移転と植林事業を行っていました。

ただ、私は赴任したタイミングでは、農業自体にはまだ興味がなかったんです。私自身、インドネシアで初めて農業に出会い、有機農業にも初めて触れました。それまで農業を学んできていないので、技術なんてありません。単なるアシスタントとして、現地のみなさんと一緒に学ぶ感じでした。

農業の先生の指導のもと、トウモロコシの種を蒔き、水をやったり、草を刈ったりする日々。するとだんだん成長していつか収穫を迎えたときに、「そのままかじってみなよ」とって先生が言ったんです。生で食べれるんだって、ちやくちやく甘くて感動して、電気が走ったような衝撃でした。その瞬間に農業という仕事のすばらしさを実感し

### — 農業を志してから就農するまで

たんです。それが23歳のとき。この体験が有機農業を目指すようになった出来事です。

インドネシアで1年間過ごしたあとは、JAEC(国際農業者交流協会)という団体の研修プログラムで2年間アメリカに行かせていただきました。1年半は農場で働き、残りの半年間は向こうの大学で学べるというもの。農場ではメキシコ人の労働者たちと一緒に、一番きつい仕事をやりました。最初はこんなことやって時間の無駄じゃないかと思っただけですけど、でも、こんなにきつい仕事は日本にないなと思って、将来日本で就農するんだったら、この経験していれば、どんなきつい状況でも耐えられるなって。確かに、この研修を経験したのは役に立ってますね。少々きつくて、あの体験に比べれば全然人より2時間を多く作業できる身体になりましたね。

帰国後、地元に戻り、一度、食品会社に就職したんです。結婚して、子どもが生まれていたので、農業とか言っている場合じゃないな、と(笑)。当時はまだ非農家から独立就農ということが発想として浮かんでなかったんですが、見つけた会社では自分のやりた



2.

1.畑で育てられていたオクラ。取材時は、花の収穫期を終えたばかりだった。  
2.農業・化学肥料不使用のほ場であることを知らせる旗が畑に。



有機農業はできないような環境だったんです。  
食品会社での担当はレストランやホテルへの食品の配達。でも、配達していると、畑や、そこで育っている野菜が気になってしょうがない。3年間動めたかな、あれ、俺はこのまま定年まで30年間、農業をやりたい気持ちを抑えながら、続けられるのかな、耐えられるのかなって。そう思ったときに無理だっと思ったんです。  
子どもはまだ2歳か、3歳。そんな状況でしたが、妻に頼み込んで、一か八か独立して就農したいと相談しました。両方の実家の両親にも相談して、なんとか許可をもらい、まずは宮城県に相談に行きました。有機農業をやりたいと言ったら、現在ある農場の近くにある大滝自然農園を紹介してくれました。2年間の研修で、研修期間中も年間で144万円の補助金をもらえました。ただ、絶対に失敗できないし、家族に迷惑をかけられなかったので、研修期間中も新聞配達をしていました。研修の終わった2年後に、晴れて就農したかたちとなります。

### 農地はどのように取得しましたか？

研修の2年目あたりから、土地探しを始めました。実家が多賀城市なので、まずはその近辺で探したんですが、5アールや10アールの農地が点在しているようなものだったり、駐車場並みに賃料がかかったり、条件が悪かったんです。そんな状況を知った大滝自然農園の親方が、「渡辺くん、秋保だったら土地を紹介してやるぞ」って言ってくれて。親方が間に入って、地主

さんと農業委員会にいろいろ書類を出して、トントン拍子で約1町歩の畑が見つかりました。

ただ、遊休農地で10年以上放置されていたので、足ぐらいの太さの木が生えている状態。研修中の土日休みを使って、ちょっとずつ開墾しました。研修の終わった就農1年目には、堆肥も入れて、もう種をまける準備万端の状態にしました。なんだかんだ言って、大滝自然農園で2年、アメリカで2年とか、インドネシアで1年という、結構農業歴は長かったんで自信はありました。

### 野菜はどのように販売していますか？

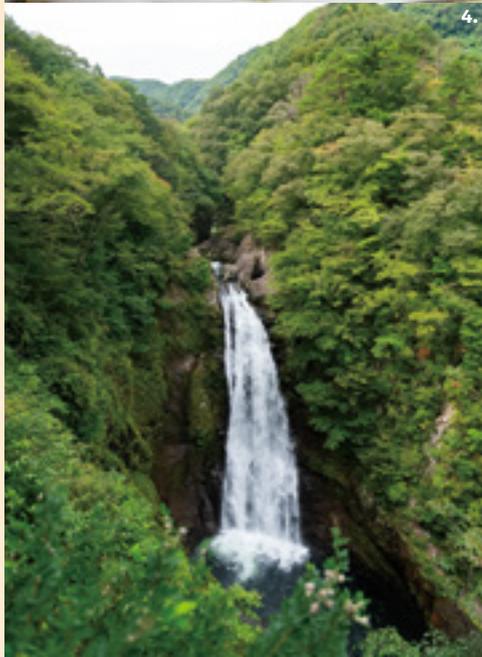
1年目から野菜の生育がものすごく順調で、きれいな野菜がいっぱいできました。まずは近くの直売所で販売をスタートしました。同時に、有機農業とえば、僕は最初からアメリカやヨーロッパで普及していたCSA (Community Supported Agriculture) とい

う、消費者と生産者が直接契約で野菜を定期購入する仕組みが当たり前だと思っていたので、それをやろうと思っていました。本当は米と卵、そして野菜をセットにして販売したかったのですが、それを全部一人やろうと思ったら、ちょっと無理だとわかったんです。米は手がかりやすい、ニワトリが産んだ卵を回収したり、餌をあげたりしていたら、きっと自給自足で終わってしまふ。自分一人ならいいですが、当時はまだ小さい子どもがいて、これからお金もかかっていく。将来を見据え、現金収入に繋がりがやすい、野菜に特化した経営方針にすることに決めました。CSA的な野菜セットは、最初は知り合いと家族だけ。10軒もいかなかったですね。

ただ、いろいろと運に恵まれました。当時、一緒に農業をやっていた人が事務的なスキルが高く、パソコンでホームページをつくってくれて。2006年だったので、まだインターネットがこれから普及していくという時代。



3.



4.

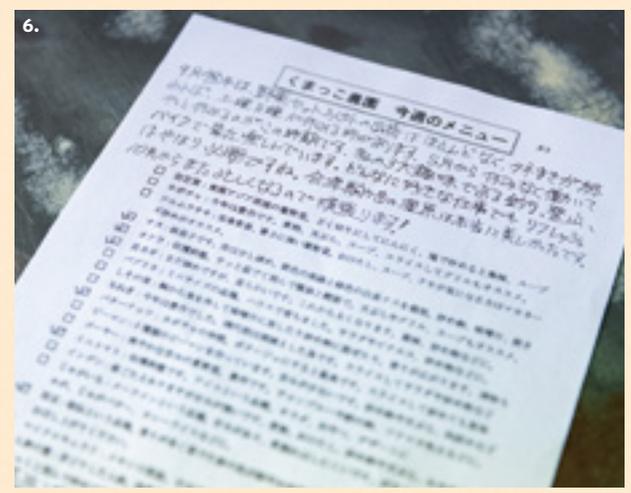
3・4.農園の近くには、国指定名勝であり、日本の滝百選にも選ばれている秋保大滝が、古刹・秋保大滝不動尊もある。



5.

北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海

5. 最初は知り合いから始まったという、野菜セット。今では143軒と契約し、新規で取引を希望するお客さまは順番待ちをしている状態だという。／6. 野菜セットに同封される案内。野菜の解説とともに、渡辺さんの思いやメッセージも記されている。



6.

近畿  
中国・四国  
九州

SEO対策も万全で、検索すると一番目に上がってくるようにしてくれて、そこからちょっとずつ増えていきました。チラシは全く効果がなかったです。6000枚つくりに配布しましたが…。やはり、マスに向けてはダメですね。ターゲットを絞って、たとえばマルシェや直売所で配るとかしないと勉強になりました。

販売では山あり谷あり  
2008年、中国産の冷凍餃子に殺虫剤が混入した冷凍餃子事件というのがあったんですが、このあたりから食べものに関する不信任が高まったと思います。安心安全な食を求めるお客さまからの問い合わせが多くなり、個別宅配の注文が一気に増えました。多分、100軒弱までいっていたと思います。ただ、その3年後の東日本大震災でドーンと一気に落ちたんです。全体の約2割は県外のお客さまだったのですが、ほぼ100%辞めました。福島県の隣だということ、影響がありました。県内でも辞める人がいました。宅配が半分くらいになってしまいました。でも、野菜は毎日育っていくんですよ。宅配軒数100弱をキープ

— 農園の現状について

現在、約80種類の野菜をつくっています。圃場は5ヶ所で、全部で1・4ヘクタール。ビニールハウスは4棟です。露地がメインで、ほかの農家さんに比べたらビニールハウスの比率は少ないですね。人員は自分と、研修生とパートそれぞれ1名の合計3名です。研修生は毎年1名に入っていたいています。宮城県の制度を利用して、研修生の報酬は研修資金で賄っています。うちに報酬はないですが、技術を教える代

わりに労働力を提供してもらっているという感じです。これまで9名ほど受け入れ、みんな宮城県内で独立就農しています。

栽培で気をつけているのは、輪作するようにして病気を防ぐくらいです。うちは割と放任する農業で、農薬の代わりに何かをかけるっていうようなこともしない。元気な野菜を作ればなんとか8割は残るだろうという考え。ちょっと多めに作付すればいいだろうっていう感覚です。

今、ちょうど3人で作業できる最適な規模なんです。宅配も今はストップしていて、退会した人がいたら入れるような状況です。

— 販売で工夫していること

現在の売り上げ構成比で言うと、7割が個人宅配、残り3割のうち、15%が直売所、15%が生協を含めた八百屋さん。以前までは個人宅配が5割ちょっとだったのですが、その割合がコロナによって増えていって、本当に理想に近くなって思っています。

— 販売で工夫していること

周辺にある僕と同じように有機農業で就農した人たち6軒が集まって秋保有機の会という共同出荷組合をつくり、アイコープという宅配専門の生協に出荷しています。年間の売上の10%ぐらいがあるんじゃないかな。その組織の運営も頑張っています。宮城県の認証を取得し共同出荷。1軒だけでは出荷しきれない注文が来るので、6軒の農家で割って出荷するんです。

宅配の部分では、昨年先払いシステムを導入しました。自分で配達したときは現金で回収していましたし、宅急

便にしてからは月締めの後払いで、月の最後の便のときに請求書をお入れしていました。毎月こまめに入金してくれてくる人もいれば、まとめて払われる人もいたり。妻にチェックをお願いしていたんですが、煩雑な業務の中で行き違いがあったりして、喧嘩が多くなってしまってます。これはダメだなんて、100軒近くの入金確認をしてたら：それは無理がまずよね。もうこれ以上、妻には迷惑をかけられない、その思いから、先払いの契約に切り替え、半年間を先に支払っていたり、配達の人によって7万円近くになってしまっているので悩みもりましたが、実際に導入してみると、「こっこのほうがよかった」というお客さまが多くて安心しました。毎月の振り込みは、お客さまにも負担をかけていたようです。経理のストレスも減り、夫婦関係もよくなったので、本当に導入してよかったと思っています。



8.



7. 新規就農を目指す人々を研修生として積極的に受け入れている。  
8. 「いずれは自給自足的な暮らしもしてみたい」と渡辺重貴さん。

## Message

新規就農を目指す人へ

農業はやりがいがある楽しい仕事だというのは本当に思いますね。ただ、現実問題としてお金を稼ぐとなると大変なので、そこは覚悟して入ってきてほしい。特に有機農業は、環境に優しい、身体にもいいとか、そういった理由で選ばれる人も多いですが、家族を養い、ある程度余裕が出てきてから初めて、自分の理想を追いかけるべきだと感じます。



# #05

加藤マリさん

DATA

●屋号	三吉農園
●所在地	秋田県 <small>せんぼく</small> 仙北市
●生産	大根
●規模	60アール
●移住形態	Uターン
●就農年	2017年(29歳)

## 目指したのは「あるものを活かす農業」。 家族の力も借りながら、複合経営で稼ぐ。

秋田の特産である大根の栽培を軸に、その加工品であるいぶりがっこの製造、ゲストハウス運営や農業体験など、さまざまな事業を展開する三吉農園の加藤マリさん。海外経験で得た知見とアイデア、そして家族の力を最大限活かし、中山間地で農業ビジネスを進めています。

### 農業 × 加工品 × ゲストハウス × 農業体験

#### — 農業をはじめたきっかけは？

大学卒業後、青年海外協力隊としてケニアで活動をしていました。私の担当はエイズ対策、現地にあるものを活かして健康に役立つ取り組みが得意なとか、ということ、地域で採れる野菜や野草などを使った栄養指導を行っていました。

農家さんと触れ合う機会がどんどん増える中で、土を耕し、種を植え、食物を育てる農業という職業が、すごくかっこよく思えてきました。ケニアでの2年間の活動が終わり帰国するときにはもう、農業しかやりたくないぐらいの気持ちになっていました。

#### — 研修を経て、

#### 「あるものを活かす農業」へ

ケニアの農業しか知らなかったので、帰ってきてから農業を勉強しなきゃと思いついて、淡路島でパソナグループが行っている、6次産業化を担う人材を育成する地域活性化プログラムに参加しました。1年間の寮生活で、アスパラガスや玉ねぎ、ピーマンなどを栽培する農家さんの手伝いや地域活動、座学で

#### — 農地はどのように取得しましたか？

最初はおじいちゃんが持っていた土地でと考えていたのですが、いろいろ条件が合わず、新たに自分で借りることにしました。近所の人に教えてもらい、使われていない農地を借りることができました。近所の人から紹介してもらって、直接、農家さんから借りました。最初は3反で、のちに購入させていただくことになった土地です。近くには慣行農法の農家さんが少なく、無農薬に適していたのも、決め手でした。もともと農業をされていた方が亡くな

マーカーキングを学んだり、ここでは農業と農業経営の基礎を学びました。研修後は秋田での就農も、今後どんな農業をやっていくかをずっと悩んでいたんですが、ケニアでの活動の中で自分が一番しっくりきたテーマみたいなものがあって、それが「あるものを活かす農業」だったんです。その地域の環境とか土を活かす農業、できれば農業を使わない栽培。加えて、秋田っていいものがあるのに活用しきれてない、と以前から感じていたので、そういうものも含めて「あるものを活かす農業」をテーマでやろうと決めて、秋田に帰りました。

北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海  
近畿  
中国・四国  
九州



1.秋田県の伝統食である、いぶりがっこ。大根を乾燥させたのち、紅葉樹の原木を燃やした煙で燻したあと、米糠や塩などで漬け込む。完成まで数カ月かかる手間のかかる加工品だ。／2・3.経営するゲストハウス。近くには、スキー場をはじめ、全国的に有名な乳頭温泉郷、日本一深い田沢湖など、さまざまな観光スポットがある。



2. 最初の2年間は実験的に、さまざまな作物を栽培しましたが、どれもうまく育たなかった(泣)！ナス、ピーマンなどほとんどの夏野菜、豆類もやりましたが、大量の虫が発生したりして、まったくダメでした。ただ、唯一うまく育ったのが大根。でも、大根といえば秋田の特産ですし、大根を使った加工品・いぶりがっこは、地域の伝統であり、食文化でもあります。これも地域の「あるものを活かす農業」だと運命を感じ、そこから大根を栽培し、いぶりがっこを作るといふ農業の形態を目指すことにしました。

**大根の栽培しか成功しなかった**

最初の2年間は、燻す部分を、師匠と仰ぐおばあちゃんにお願いしていました。おじいちゃんも持っていた倉庫を燻し小屋に改装し、自分で燻すようになりました。漬け込む作業を行う加工場も造りました。

燻し小屋を改装する資金は、いぶりがっこを売ったお金を貯めて捻出しました。当時マルシェなどに持つこともありましたので、加工場については、食品衛生法の改正で、いぶりがっこを漬け込むにも、加工場と保健所の許可が必要になったこともあり、こちらは県の6次産業化施設整備支援事業の補助金を使わせていただきました。それまでは、地域のみなさん同様、農協の加工場などを使わせてもらっていました。

**秋田特産のいぶりがっこ製造を深める**

いぶりがっこは、燻した大根を、米糠や塩などで漬け込む発酵食品です。学生時代、学費を賄うために、地元のおばあちゃんたちから仕入れ、販売し、結核された経験があったので、個人的にも思い入れのある商品です。

最初の2年間は、燻す部分を、師匠と仰ぐおばあちゃんにお願いしていました。おじいちゃんも持っていた倉庫を燻し小屋に改装し、自分で燻すようになりました。漬け込む作業を行う加工場も造りました。

燻し小屋を改装する資金は、いぶりがっこを売ったお金を貯めて捻出しました。当時マルシェなどに持つこともありましたので、加工場については、食品衛生法の改正で、いぶりがっこを漬け込むにも、加工場と保健所の許可が必要になったこともあり、こちらは県の6次産業化施設整備支援事業の補助金を使わせていただきました。それまでは、地域のみなさん同様、農協の加工場などを使わせてもらっていました。



4.ゲストハウスの食事でも、自家製はいぶりがっこが供され、人気となっている。／5.いぶりがっこに特化した、加工品の数々。

**Message**

新規就農を目指す人へ

大きなお金が必要になることもあります。小さなところからでも、できることがたくさんあると思います。私は自己資金0円から、「そこにあるもの」を活かしてなんとかやっていくことができました。就農を前に、うまくいくかどうか不安なことがあるかもしれないですけど、まずはやってみる、できるようになるまでやり続けるという姿勢が大事だと思います。

**今後の展望について**

食店経験のある父に相談したりと、家族に頼る部分が大きいです。これもまたテーマである「あるものを活かす農業」な形なのかなと思っています(笑)。

コロナ禍に、ホテルラディッシュハウスというゲストハウス兼農家民宿もオープンしました。知り合いの持っている物件を、格安で借り受け運営しています。農業体験は、秋田県の農山村体験推進委員会からの依頼で、年間で10校ほどの学校を受け入れています。コロナ収束以降は、個人のお客さまが増えるようになりました。

現在、農業、加工品製造、ゲストハウス、農業体験の4つを、事業の柱としています。今後も「あるものを活かす農業」をテーマに、家族でがんばっていきたくと思っています。

# #06

## 梅津悠さん

DATA

所在地	山形県西置賜郡白鷹町 <small>にしおきたま しらたか</small>
生産	水稲(種子)、野菜(青菜、ダイコンなど約40種)
規模	3.5ヘクタール
移住形態	Uターン
就農年	2014年(25歳)



# ファッションも髪型も、時間も、自由にしてできる農業が大好き!

祖父母の田んぼを受け継ぎ、水稲(種子)栽培を中心に、自家野菜を使った加工品も手がける梅津悠さん。トレードマークはピンクの髪の毛とピンクの軽トラ! 地域の人たちの協力のもと、着実に農地を拡大しつつ、農閑期の加工品作り、販売にも取り組んでいます。

## 農業

## 加工品



### — 農業をはじめたきっかけは? —

服飾の専修学校を卒業後、地元の農産物直売所やパチンコ屋、居酒屋などで働いていました。明るい髪の色や自由なファッションが好きで、でも、働く場所はそういったことに理解があるところばかりではなく、転々としていました。

実家は農家で、祖父と祖母が2人で農業をしていました。田植えや代掻きの時期などは忙しいので、ちょっと手伝ったりしていたんです。でも、ある年の春に、あれ、待てよ? 農業だったらマニキュア塗っても、ピアス付けてても、ピンクの髪の毛でも自由にしてやる! と思い至って就農することになりました。

### — 梅津さんの農業について —

メインで栽培しているのは水稲種子はえぬきという品種です。全量JA出荷です。この辺りは水稲種子農家が多いですね。普通の飯米と栽培の工程自体はほぼ同じだと思います。ただ、草の管理がかなり厳しい。田んぼの中に草をとにかく生やしてはいけない。前年度の稲刈りしたあとの、こぼれ種が発芽した老生苗もNG。田植えしたあとに田んぼの中を見て回るのが、この辺りの名物です(笑)。

### — 就農した年はたいへんでした。まだ代掻きも終わっていない時期に、じいちゃんが階段から落ちて大怪我してしまつて…。農業は、正直、わかんないことがわかんなかったですね。なにを、どういう順序でやっていいのかもわからなかったし、じいちゃん世代のやり方が今の時代に合っているのかもわからない。ただ、農作業をしていくうちに、その辺のじいちゃんや仲良くなつたり、またこの辺りは稲の収穫を班編成で作業するから、同じ班の人に聞いたりして、徐々に学んでいった感じでした。地域の人たちは全員、私にとって先生でした。農業の研修などには参加していません。

### — 農地はどのように取得しましたか? —

農地は少しずつ増えています。じいちゃんから引き継いだときの倍以上にはなっているんじゃないでしょうか。周りで辞めてく人がいて、その人から「ここをつくってけろ」みたいな感じで。田んぼが隣だったり、同じ班だったり、そういう繋がりから話ができますね。農地中間管理機構という、役場の組織が間に入り、そこに田んぼの持ち主が預け、そこから借りるという形になっています。

### — 農業の苦労、女性ならではの悩みはありましたか? —

田んぼに薬剤を入れるタイミング、種類も変わっていくので、そのあたりは勉強しながら。でも、なんとなくわかってきた部分もあります。あとは来

北海道 東北 関東 北陸 東海 近畿 中国・四国 九州

1. 梅津さんが栽培する、水稲種子品種のはえぬき。白鷹町ではポピュラーな品種だ。
2. 自宅脇の畑では、漬物用と加工品用に野菜も栽培している。



水稲のほかには、自家消費用と加工品用に野菜を作っています。ダイコンやカブ、キュウリ、ナス、山形の特産でもある青菜など、40種類ほど栽培しています。

加工品は主に農閑期の作業です。お菓子は「びんくのヒヨコ」、漬物は「つけもの一本松」という屋号で展開しています。新規就農のタイミングで給付金を年間150万円、5年間いただいたいました。でも、それを当てに



### 野菜の栽培と加工品製造・販売も手がける

あとは力仕事をやったり厳しい部分があります。以前、畦畔用の草刈り機がぬかるみにはまって動かさなくなったことがあります。その時は、通りすがりの人に助けてもらったかな。最近、農業を継ぐ地元若いや人が増えているので、困った時には写真や動画をLINEで送って、ちょっと困っているんだけど来てくれない？ とかしています。大きな草刈り機を持っている人に、ついでにうちの田んぼの周りも刈ってもらったり。就農して10年ほど経ち、地域でのネットワークも広がり、いろいろ助けてくれる人が周りにいるのがありがたいです。

して生活してくると5年後にはなくなってしまう。あつてないようなお金だと思っ、それを元手に加工場を建てようと思っ、元々お菓子作りが好きだったのと、近所のおばあちゃんとお茶を飲んだりしていると、いろんな漬物のレシピを覚えてくれたりして、それを作ってみたくも思っていたので。近所にある工務店さん、保健所に相談して、1つの建物で2つの加工品（お菓子と漬物）を製造できるよう、工夫してもらいました。2015年から稼働しています。

加工品は個人向けに販売しています。注文販売が多いですが、2022年から、4人の友人たちとグループをつくり、月1回のペースで「愉快なマーケット」というマルシェを開催。白鷹町の役場の中のスペースを借り、みんな加工品を売っています。役場に用事のある地域の人、職員さんなどが買ってくれます。農業の6次化といえは聞こえはいいですが、売上はまだまだ。

### 農業の楽しさと今後の展望について

も。加工品づくりや農業とはまったく違う世界で、おもしろいです。

やっぱり農業をやってよかったなと思うのは、自由な姿でいられるということですね。ピンクの作業着、ピンクの軽トラ、ピンクの草刈機。ピンクが好きなので、いつも気持ちがいいです。それにピンクの軽トラが停まっていると、知り合いが遠くから見つけてくれて、たまに差し入れのジュースなんかを持ってきてくれるんですよ。やっぱり目立つんですよ（笑）。「今日、どどこごさ居だったべ？」って、みんなが気にかけてくれます。

今後は、地域で農業を卒業される高齢の農家さんの田んぼを担っていくことも増えていくと思っています。規模拡大にはそれほどこだわっていませんが、楽しく長く農業を続けていきたいなと思っています。



3. 地元産のフルーツを使ったスイーツなども製造・販売する。味には定評があり、リピーターもいるほど。／4. ピンクの外観が印象的な梅津さんの加工場。ちなみに内装の壁もピンク色！／5. のどかで美しい田園風景が広がる白鷹町。

## Message

新規就農を目指す人へ

私は地元だったから問題がなかったのですが、都会から来た人はその地域に受け入れられるまでに時間はかかるものだと思います。でも、地域の人たちは興味津々。だから、積極的にコミュニケーションは取ってあげれば受け入れてくれると思います。そのためにはまずは挨拶！ 車でもすれ違いざまにお辞儀するなど、挨拶だけはしっかりしておくことをおすすめします。



# #07

## 菅野大地さん

所在地	福島県二本松市小浜
生産	スナップエンドウ、さやえんどう、ピーマン、ナス、ほうれん草など約10品目
規模	60アール(ハウス5アール)
移住形態	Uターン
就農年	2021年(24歳)

DATA



# 先輩や仲間に囲まれ日々精進。 福島県二本松市の若手農家。

木材・建材メーカーに就職するも、自然の中で仕事をしたという幼少期からの思いを捨てきれず、農家を目指した菅野大地さん。東京の農業系のイベントで偶然知りあった農業組織・オーガニックふくしま安達の人々に支えられ、地元に戻り新規就農へ。およそ10品目の野菜を育てながら、今後の中山間地での農業の形を模索しています。

## 農業 × 農業 × 地域のお仕事

(農閑期にほかの農家さんのお手伝い)

### — 農業をはじめたきっかけは？

祖父母が畑仕事をするのを幼いころから見ていて、自分も農業をしたい、自然の中で働きたいという気持ちは漠然と持っていました。しかし、県内の行政関連の仕事に繋がりがやすいという話を聞いて、大学では林学部に進みました。ただ、僕の年は募集人数が少なく、自分自身が公務員という仕事にあまり魅力を感じなくなっていたこともあり、大学での学びを活かせる神奈川県の木村・建材メーカーに就職しました。1年弱勤めましたが、仕事に対してやる気が起きず、自分の本当にやりたいこと、つまり「農業を仕事にしたい！」という思いが強まっていたので、東京で開催された「新・農業人フェア」というイベントに参加してみました。そこで地元の二本松市から参加していたオーガニックふくしま安達という有機農業団体の人に話を聞くことができ、Uターンして農業を始めることを決意しました。

### — 就農までの経緯と現状について

二本松市に戻ってきてからは、オーガニックふくしま安達の会員である渡辺文男さんのもとで約1年半研修をさせていただきました。種を蒔いたり、トラクターで畑を耕したり、収穫したり、栽培に関することはすべてここで教わりました。研修後、農地を借りられないか尋ねて回ってみると、やっぱり地元の人間ですので、挨拶に行った先が同級生の家というようなこともあり、私の場合は無事貸してもらえることになり、2021年、24歳の時に新規就農できました。

現在は10品目の野菜を60アールの畑で栽培しています。春はスナップエンドウ、さやえんどう。夏はピーマン、ナス、ほうれん草。秋冬は葉物野菜や人参などを栽培しています。

### — 農業での失敗談や大変なこと

2023年はツルムラサキを作ってみてうまくいかなかったり、2024年はトマトを挑戦しようと思ったりと、まだまだ手探り中です。栽培方法については、就農して1年目から興味のあることをなんでもやってみよう、気になっていたら無肥料で栽培してみたのですがまったくお金になりませんでした(苦笑)。やっぱり当時は考えが浅かったと思いますし、それ以前にはたからすればそんなの当たり前だろ、といった感じではあったのですが、僕

1.菅野さんの畑の近くの風景。遠方に見えるのは、二本松市のほとんどの場所から望める安達太良山。／2・3.自身の農園で作業をする菅野さん。「難しいけれど、やっぱり農業を選んでよかったと思います」。／4.有機栽培で育てたみずみずしいニンジン。



的には自分でやってみて駄目だと思わないと納得できなかったと思うので、後悔はしてないです。

また、自分のところの畑は特に高台にあって、井戸水ではなく水道水を使っています。ハウス自体は安くお借りできているのでいいですが、井戸水のように使い放題という訳にもいかず、お金がかかるのが少し辛いです。また、土手の雑草やツルがわんさか生えてくるので、田圃を作るついでに土手を管理しているのか、土手を管理するついでに田圃を作っているのか分からなくなるくらい草刈りが大変です。

### — 同じ思いを持った先輩、仲間の存在が大きい —

現在は、オーガニックふくしま安達だけでなく、二本松有機農業研究会にも属しています。年に1回は別の地域

の有機農家さんを見学に行ったりなど、農業技術を勉強しています。栽培技術だけでなく、悩みなどを共有できる先輩や仲間がいるということもとても大きいです。

売り先についてはですが、個人での販売はほとんどしておらず、こちらもオーガニックふくしま安達や二本松有機農業研究会としての出荷が多いです。地元のスーパーマーケットいちいやヨークベニマルに卸したり、生協の宅配であるパルシステムに使用してもらったり。有機農業において、農作物を売るといふ部分は本当に大変です。技術力があって野菜を作れたとしても、それを販売につなげるのは多大な労力がかかりますし、そんな農業経営におけるネックとなると、属している団体にサポートしていただけるのは大きな助けとなっています。

農機具は、周辺の農家さんと共同で購入したり、貸していただいたりしています。ただ、いずれは規模を拡大したいと思っていますので、将来的には購入を考えています。そのほかのビニールハウスなどの資材系は、オーガニックふくしま安達が活用している福島県の「ふくしま有機農業ひとり強化支援事業」の補助金を使って購入したりして揃えました。

### — 新規就農者をサポートしたい —

周辺地域で、新規就農をした人たちを集め、悩みなどを共有する会も開催しました。自分は実行委員長を務めたのですが、その背景には、やっぱりこういう中山間地で農業を始める人にとって非常に少ないし、大変なことも多いので、人の繋がりをつくってあげたいという思いがありました。農業の楽しさはもちろん、苦しみなんかも話せることができれば、ちょっとは楽になるかなって。今後でもできる限り、新規就農する人が近くにいたら、サポートしていきたいです。

### — 今後のこと課題や展望など —

ハウスの拡張や作業場の整備、倉庫の新設など、農業をしていくうえでの環境整備は、直近の課題です。収入面を考えると、一部では慣行農業も取り入れていきたいです。規模拡大を目指していますので、売上が上がれば、人も雇っていきますので。また、今はまだ手を付けていない圃場があり、そこは見晴らしが非常にいい場所なので、農業体験などを含め、新たな取り組みなどもやっていければと思っています。

## Message

### 新規就農を目指す人へ

多くの農家さんのもとを訪ね、勉強するのがいいと思います。売りがたや生産についての考えかたは農家さんによって違ってきますので、農法、栽培作物など、できるだけたくさん農家さんの事例を見られたらいいだろうなと思います。中山間地という条件不利な地域で農業を始めるならどうするか、という部分を常に考えていくことも重要ではないでしょうか。





# #08

## 白井涼輔さん

DATA

● <b>屋号</b>	奥久慈水穂村
● <b>所在地</b>	茨城県久慈郡大子町
● <b>生産</b>	水稲、奥久慈なす、ミニトマト、パプリカ、オクラ
● <b>規模</b>	水稲6ヘクタール、野菜5アール
● <b>移住形態</b>	Uターン
● <b>就農年</b>	2021年(22歳)

北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# 農業高校、農業経営大学校に進み、 22歳で新規就農!?

周囲の反対の中、中学2年生の時に農家になることを決意した白井涼輔さん。農業高校、農業経営大学校に進み、計画通り新規就農へ。和牛の繁殖と掛け合わせた循環型の農業に取り組みながら、田植えや稲刈り体験なども開催し、ゆくゆくは高齢化する地域の活性化も目指しています。

## 農業 × 農業 × 畜産

### — 農業をはじめたきっかけは？

祖父母が農家だったので農業は常に身近にありました。1歳の頃から背負いかごに入れられて畑に行ったり、保育園や学校から帰ってきて稲刈りの手伝いをしたり。そんな環境で育ったので自分も農家になりたいという気持ちはあったのですが、周りからは「農家は儲からないから辞めたほうがいい」と反対されてばかりでした。そんな中学校の授業で日本の耕作放棄地について学ぶことがありました。自分の周りにも担い手がなくなった田んぼがあるのを知っていたので、もしこのまま耕作放棄地が増えて、生き物の住処や自分の見てきた綺麗な風景が失われると思うと、誰かが農業をやらなければならぬと感じました。とはいえ、農業は使命感だけでできるような仕事ではないとも思っていたので、改めて自分の状況を分析しました。自分には農家である祖父母がいて、必要な道具や農地も揃っていて、さらに今後、周りの農家さんが引退したら農地を引き継

げる可能性もある。そして大子町はおいしいお米ができる環境がある。農業をするのに十分な条件が整っている」と再確認し、中学2年生の時に米農家になる決意をしました。

### — 農家になるために

祖父の仕事の手伝いと茨城県立水戸農業高校で農業の技能的な部分を中心に学びました。高校の敷地面積は50ヘクタールで、東京ドーム12個分にもなります。校内に田んぼがあり、田植えや稲刈りの実習もできました。自分の中で一番勉強になったのは、自分たちが作ったものを売るという経験です。月に1回、農業棟を一般の方に公開し、そこで直売会をやったり、不定期ですがイオンモールやイベントに出店したり、そこでまったく知らないお客さんに自分が作ったものをどう説明するか、どう売り込むか、という部分は、私は農業高校で一番学んだ部分だと思っています。

高校でも先生から、「米農家は儲からない」とくぎを刺されましたが意志

1. 標高120mと比較的標高は低い大子町だが、周囲を山々に囲まれた盆地であるため、冬の朝晩の冷え込みは厳しい。／2. 稲刈りをした後の稲を逆さにして天日乾燥した、はざかけ米。



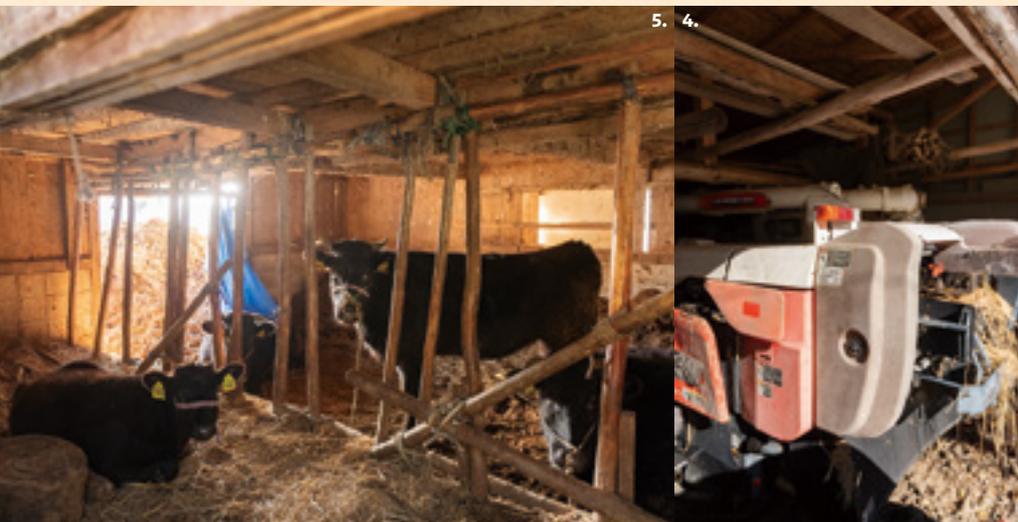
は変わらず、その後、農業の6次産業化を含めた経営を学ぼうと、日本農業経営大学校に進学しました。農業簿記や経営改善についてを座学で学んだり、全国でしっかり稼がれている農家さんが学校に来てくれて講演してくれたり、また一般企業の経営者のかたの講演も充実していましたので、農業だけでなく、さまざまなジャンルのお話、経営の理念だったり、考え方だったりとはとても勉強になりました。また、夏場には実際に現場へ農業研修に行ったりもしました。私は宮崎県綾町で6次産業化を実践されている農家さんのもとで、農業のかたわら、米粉パンを作るなどのお手伝いをしながらカフェ経営などについても学びました。

日本農業経営大学校は2年間通いました。卒業式が3月8日にあったのですが、その2日後には、税務署に行つて開業届を出してましたね。私の場合、祖母が農業をしていましたが、それを継ぐのではなく、独立就農という形を取りました。

### —現在の農業の状況について

現在は水稻が中心です。当初は3ヘクタールからですから、3年でほぼ倍の規模になりました。水稻以外ではJA常陸のブランドである奥久慈なす、ミニトマト、パプリカ、オクラなどの野菜も栽培しています。また、祖母から譲り受けたものと自分で買ひ足した和牛の親牛3頭と子牛2頭の飼育もしています。和牛の繁殖は農業と相性がよく、稲藁などを牛の餌にしたり、もみ殻を牛舎の敷料として使ったりできます。また、今は主に減化学肥料で栽培をしています。今後は牛糞を用いた有機肥料の活用にも力を入れ、土質をよくして勝負していけたらとも考えています。

就農してからは祖父のほかに、日本米穀小売商業組合連合会やお米マイスターなどが組織する実行委員会により開催される「いっちゃんうまい米コンテスト」で金賞を受賞したことのある農家さんを師匠と仰ぎ、お米の品種に特化した栽培方法を学んでいます。そのおかげもあり水稻に関しては規模を拡大しながら計画通りに進んでいます。一方で、奥久慈なすについてはまだまだこれからという状況です。稲刈りと収穫時期が被ってしまい手が回らなくなることも多々あり、そういう時はナスの選別や、農作業に関わる軽トラの運転などを母に頼むこともあります。農機具は祖父母から貸してもらっていますが、農地の拡大にあたって買い替える必要があったもの、たとえば乾燥調整の機械や大型のトラクターは融資をいただき揃えました。利用したのは、日本政策金融公庫が出している



3. さまざまな受賞歴、表彰歴を持つ白井さん。2024年には「第10回お米番付」で、就農5年以下部門で最優秀賞も受賞した。／4. 農業機械は、状態を見ながら新しいものを購入している。／5. 白井さんが育てる牛。

青年等就農資金です。認定新規就農者が利用できる上限3700万円の融資制度で、僕は850万円をここで。このほか、就農前には農業次世代人材投資資金の準備型で2年間、就農後は最長5年間補助いただける経営開始型を活用しています。こういった情報は、日本農業経営大学校で教えていただいたからこそ、知ることができました。農林水産省の職員さんが直接補助金の説明に来てくれるので、とてもわかりやすかったです。実際の申請の際には、地元のJAや農業普及センターの方々の協力のおかげで、計画書や申請書を作ることができました。

### — 中山間地の難点とは？

就農して3年、おかげさまで収量などについてはだいたい計画通りに増えていっているのですが、中山間地ならではの苦労がなかなか…。ここで農業をする難しさの一つは水田が狭いことだと思います。狭いだけならまだいいのですが、土手が大きいこともあり、去年なんて草刈りがほとんど追いつかなかったです。土手の高さは2・5メートルほどあり、また圃場枚数も50枚ほどあります。また獣害も多いです。地域の人たちと共同で山沿いの農道に電気柵を張っているのですが、草が伸びてくるとどうしても電圧が弱まったり、3段で張っていても張り方が緩いと簡単にくぐられてしまいますので。イノシシに踏みつぶされてしまうと匂いが付くので出荷することができませんし、それを収穫するとコ



8.



7.



6.



9.

6・7・8. 白井さんが栽培した米。右から精米したコシヒカリ、珍しい赤米、コシヒカリの玄米。／9. 取材時、田んぼには、はざかけ米を干す風景が。ゆっくり、じっくり乾燥させることで、うまみが増すとも言われる。



10. 作業をする白井さん。「農業はおもしろい。さまざまな夢が広がります」。／11. 2合の米が入ったパッケージ。デザインは、友人のデザイナーの手によるもの。



10.

ンバインにも匂いが移ってしまうので、もったいないのですが、うちでは収穫すらせず、そのままにしているというのが現状です。

気候の面では大子町はすごく寒い地域で、田植えしたあとの4月末ごろに霜が降りることもあります。2022年もゴールデンウィーク直前に霜が降り、ある農家さんはそれで全部枯れてしまったところもありました。うちもゴールデンウィーク前に田植えをしています。水管理で乗り切っています。寒冷期には水温の方が高くなるので、田んぼに目一杯水を張って稲を水没させるんです。稲って意外と水没して1日ぐらいでは死なないので、夜水没させ、昼間には水を抜いて酸素入れるという方法でカバーしています。奥久慈なすも出荷のタイミングから4月20日ごろに定植するのですが、まだまだ冷え込むので、被覆を二重するなどして寒さを凌ぐ対策をしています。

### 一 販路の拡大の仕方

基本的には収穫時期に1年分まとめて買いに來てくれるお客さんへの直販です。元々祖父母と繋がりのあったお客さんや自分の知り合いが中心。このほか、「大子ラクダマーケット」などの地元のマールシェ、大子町の地域おこし協力隊員との共同イベントである田植え体験や稲刈り体験、クリスマス飾り体験などを通じて、新規のお客さんが増えることもあります。また、知り合いの農家さんが取引しているお米屋さんと一緒に卸してもらったり、去年からは日本農業経営大学の同期との繋がりで大阪にも出荷先が増えたりもしました。量はそれほど出していませんが地元JAにも卸しています。また、大子産米販売促進協議会という団体では肥料について議論したり、週一でそれぞれの田んぼを回って改善点を話し合ったりしながら、おいしさにこだわった

商品を作り、新たな販路の模索をしてもしています。

### パンやスイーツ、農家レストランなども視野に

今後の展望としては、自分の栽培した米から作った米粉を使ったパンやスイーツなども作っていきたいです。最初は自分で製造までできたらと考えていたのですが、最近では近くのベーカリーに委託して作ってもらうのも一つの形かな、と思っています。町の事業者さんと繋がることで生まれる相乗効果もあるのでないかと期待しています。また、うちにはおいしいお米とお肉があるので、それらを使って農家レストランなどもしていきたいです。最終的には、田んぼのある農村の中にお客さんと呼んで、宿泊までしていただけるグランピングのような場所ができたらと思っています。

## Message

新規就農を目指す人へ

**農**業をするうえでの一番のポイントは、周りの農家さんや地域のかたといかに溶け込めるか、うまくやっていけるかだと思います。やっぱり自分ではできないことやわからないことがたくさん出てくる中で、私自身初めは助けを求めのに申し訳なさを感じていたのですが、意外と喜んで助けてくださったり、関わられて嬉しいと思ってくれているんじゃないかなと感じることが多いです。思い切ってお願いするとか、逆に自分が頼まれたら断らず率先して働くとか、そうやって地域の方々と交流しながら仲良くなっていけたら農村の形としてもすごくいいものができていくんじゃないかと思っています。大子町も高齢化が進み、寄合頼みでやっていた農業が立ち行かなくなってきたり、僕自身近所のお茶屋さんやリング屋さんの収穫のお手伝いをすることがあります。新規就農者が増えることで、人材不足で事業の拡大に躊躇している経営者の課題なども改善されればいいなとも思います。

# #09

## 小鮎拓丸さん、千文さん

屋号	小鮎農園
所在地	栃木県那須郡那珂川町矢又
生産	ナス、ケール、ニンジン、ピーズ、トマトなど 約60種類の食卓野菜
規模	1ヘクタール
移住形態	1ターン
就農年	2015年(29歳)

DATA



## 養生便で元気をお届け。

## 身体整える多品目の野菜農家。

小鮎拓丸さんと千文さんは東日本大震災をきっかけに農業の道へ。住み込みで研修した農園では、栽培技術とカフェの経営を習得。その後、栃木県那珂川町に移住し、小鮎農園をオープン。60種類ほどの多品目の野菜を有機栽培で。旬の野菜とブレンド茶の入った宅配便には千文さんの食養生の知恵が詰まった冊子が付いています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

千文さん 私に食に関わる道に進みたいと思ったのは、25歳の時に胃がんが見つかったことがきっかけです。ステージ3の進行性の胃がんでした。長い闘病の中、度重なる苦難に耐えかねて、生きる希望を失いそうになっていったときです。手術をすることになり、前日の夕飯が栗ご飯だったんです。しかしそれを私がトイレに行っている間に妹が食べてしまい、私は今までにないくらい怒りました。でもその怒りのおかげで、自分の身体が生きようとしていることに気が付けたんです。食の意地が張っているだけのような滑稽さの中で、生きる希望が見えました。そして手術も「元気になって栗おこわを食べるぞ!」という気持ちを持ったことで乗り越えることができました。そこから、自分の進むべき道が決まりました。「食べるために生きる」と。たまたまですが、医療系の仕事をしていた父から、東洋医学の本を勧められ、暮らしの中で身体をケアしていく食養生という考え方に出会い、学びを始めていく

ことになりました。マクロビオティックの学校に通ったり、自然食品店で働いたりする中で、同じく自然が好きで私の思いに共感してくれた夫に出会い、結婚しました。子育ての中で、自然への憧れが強まってからは、週に1回ほど有機農家さんのお手伝いに行っていました。

拓丸さん 妻の思いに感化された面もありますが、僕自身、営業やパレルなどでの経験を経て、接客は向いていない、なにかコツコツ積み上げていく仕事がしたいという気持ちがあり、2人で農業を生業にしようと、農園を始める準備をしていました。そんな中、東日本大震災が発生しました。僕たちの生活していた郡山市は被災地になり、県外に移住することを決意します。偶然ラジオで原発避難者に向けた新規就農窓口が開かれているという情報を聞き、自治体に問い合わせ、繋げていただいたのが千葉県長生村にある農業生産法人FRM CAMPUSでした。突然の電話にも快く応えてくださり、家族全員を連れて住み込みで働かせていただけることになりました。

### — 農業の研修先での活動と学び

拓丸さん FRM CAMPUSに僕は畑の管理者として入社しました。会員制の農園で、利用者のサポートをしながら、畑の作りかたを実践的に学ばせていただきました。それまで農業はまったくすることがなかったので、農業をゼロから、それも無農薬栽培というものを、ここで知り、実践しながら学んだという感じです。

## 農業 × 食養生 × 個人宅配

千文さん 私も育苗などの畑作業を手伝っていました。夫が、私の植えた苗をあとから植え直していたのを見て、「私には農業は無理かもしれない」と、畑仕事は夫に一任することになりました。でも、農業に近いところで自分もなにかしたいと考えていたときに、ご縁が重なってFARM CAMPUS内にある古民家で「のうそんカフェノラ」を開かせていただけることになったんです。ここでは緩やかなオーガニックの食事やカフェメニューなどの提供をしています。収入を得られたのと同時に、カフェ経営を学ぶことができたことも、いい経験になりました。子どもを保育園に預けられるようになってからは北京中医药大学日本校に通い、東洋医学の勉強も深めました。



1.ある日の個人宅配の中身。／2.千文さんの知識が詰まった、手作りの冊子「旬菜養生便」。季節の野菜や、料理に関する説明をわかりやすくまとめている。

那珂川町への移住と、就農の経緯

拓丸さん 千葉に移住してから、たびたび郡山市に戻っていたのですが、行き来する道中で、栃木県那珂川町に出会いました。2人とも自然の豊かさが気に入って、役場に移住できないか問い合わせてみたところ、ちょうど地域おこし協力隊の募集が行われていて、運よく妻を採用していただけることになりました。役場のかたが繋げてくれた大家さんから家を借りられ、そこにはなんと農地も農機具を付いているという巡り合わせも。当初は、移住して1年後くらいの就農を目指していましたが、那珂川町に引越してから約2カ月で就農、小鮎農園をオープンすることができました。



2.

最初は80アールの畑でしたが、目標に掲げていた、多品目の野菜を育てて通年でセット販売していくためには1ヘクタールは必要だったので、近所のかたに相談して、貸していただくことにしました。就農に際しては、経営開始型の新規就農支援金を受給しました。僕が農園の運営をしている間、妻は地域おこし協力隊として、薬膳教室を開いたり、町の広報誌に「ながわ薬膳日記」というコラムを書いたり、もともとやりたかった食養生を軸にした活動をしていました。協力隊を卒業してから、薬膳の外部講師として町からお仕事をいただいたり、産前産後のお母さんや、認知症予防のための薬膳教室を開いたりしています。

— 現在の小鮎農園のこと —

拓丸さん 現在、ナスやケール、人参など、多品目の食卓野菜の栽培をしています。最初は作ってみたいという気持ちだけで150種類ほど栽培していましたが、いろんな野菜が届いてもお客さまの喜びに繋がっていないと感じて、徐々に品目を減らし、現在は使っている手のよいと思われる約60種類を育てています。各品目の栽培が少量のため全滅することもありますが、多品目だと、ほかの野菜の不作をカバーできるというメリットも。有機農業でいて、鶏糞、米ぬかを使ったり、緑肥を漑き込んだりしています。

千文さん 個人宅配では旬の食卓野菜のほか、季節のブレンド茶と手作りの養生通信を合わせて「旬菜養生便」として同梱しています。野菜の調理方法や効能、調味料の選びかたなどを記載して、お客さまに最大限喜んでいただけるよう工夫しました。自分のため

Message

新規就農を目指す人へ

栽培の技術としては基本的に忠実にやるということ。先輩たちがされている農業のスタイルを見て非効率に思うこともあるかもしれませんが、実際には収穫率が高かったりします。基本や、長年やられていることには意味がある、ということを理解するといえます。応用は、基本があってこそです。また、農業も結局はサービス業だと思うので、自分がやりたいことと、お客さまが喜ぶことの重なる部分を追求していくのが大事だと思います。

3.自宅から徒歩数分のところにある小鮎農園の畑。気持ちのいい空気が流れていた。／4.千文さんのワークショップから、個人宅配のお客さまに繋がる人が多いという。



4. 3.

# #10

荒井良明さん

●屋号 株式会社 森の香

●所在地 群馬県渋川市赤城町

●生産 約35種類のハーブ

●規模 14ヘクタール

●移住形態 Uターン

●就農年 2018年(38歳)



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## オリジナリティ溢れる加工品の開発、販売までも手がけるハーブ農家。

もとはIT系の企業に勤務していた荒井良明さん。自分の生まれ育った地域が高齢化で衰退していくのをなんとかしたいと、自らが地域における農業振興の成功モデルになることを目指し、ハーブ専門の農家に転身。多彩かつオリジナリティ溢れる加工品の開発、販売で注目されています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

高校時代は前橋市の群馬工業高等専門学校で電気工学科に通い、その後、埼玉のIT関連の会社に就職しました。しばらくは渋川市から新幹線で通勤する日々が続いていたのですが、地元と同級生と結婚し、子どもが生まれたのをきっかけに、もっと家庭に近い場所で働きたいと、農産物直売所の運営をしている会社に転職しました。

ここでは、最初はシステムエンジニアとして、主に会社全体のネットワークシステムの管理を任されていました。徐々に経営の分野にも関わらせていただけるようになりました。直売所を一から立ち上げる業務に携わらせてもらうなど、エンジニアの仕事の枠を超え、多岐にわたってさまざまな経験をさせてもらいましたが、一つ懸念がありました。それは海外の仕事が増えていったことです。前々から、自分の生まれ育った地域が高齢化で衰退していくのをなんとかしたいという気持ちがあり、地元で結婚してからは、実家の畑を引き継ぎ就農することで、自らが地域における農業振興の成功モデル

### 加工品

### 農業



### 栽培作物を

### ハーブに決めた理由

実家は自家消費が中心の兼業農家でしたが、自分自身に農業の経験はほとんどありませんでした。ましてや、中山間地の過酷な環境で生鮮野菜を作っても、ほかの農家さんと同じ土俵には立てないと思ひ、生の野菜で勝負することは諦めました。そこで目を付けたのが、サラリーマン時代に趣味で栽培していたハーブです。40歳間近で体力的な心配もある中、軽くて保存がきくハーブはまさにうってつけの選択でした。また、日照条件がさまざまだったり、土に浅間山からの岩石が混ざっていたりする不利な条件の土地でも栽



1.



3. 2.



4.

- 1.農園の脇には販売スペースも。全ラインナップが購入できる。／2.自社栽培のハーブ、地元産の野菜を使った人気の調味料「ムゲンソルト」。／3.新しく開発した「アカギマサラ」。目を引くパッケージもいい。／4.オリジナルのハーブティー。

貯金で当面の生活費を工面できてはいましたが、無収入であることに堪えられず、露

草を刈ったりしていたのですが、作業玉ねぎなどを使って、「ムゲンソルト」という商品を開発し、販売。おかげさまでうちのヒット商品となりました。今後は唐辛子入りや、ニンニク増し増しという新たなバージョンのものを販売予定です。また、副業でカレー屋を営んでいる友人にレシピづくりを協力してもらい「アカギマサラ」というカレースパイスも開発。これもかなり好評です。現在の取引先は60ヶ所くらいで、隣の道の駅やイオンの名産品コーナー、また温泉旅館にも置かせてもらっています。

から収入を得るまでがあまりに遠く、精神的に落ち着かない毎日を過ごしていました。育ったハーブを乾燥させてハーブティーにして売る、という流れを生業にしていくなかで、サラリーマン時代の切れていなくて、サラリーマン時代の

### ― 初年度の失敗と苦勞

就農して最初のころは、種を蒔いてから収入を得るまでがあまりに遠く、精神的に落ち着かない毎日を過ごしていました。育ったハーブを乾燥させてハーブティーにして売る、という流れを生業にしていくなかで、サラリーマン時代の切れていなくて、サラリーマン時代の

### ― ハーブ栽培の工夫

現在、1.4ヘクタールの畑で、バジル、オレガノ、レモングラスなどハーブを約35種類、唐辛子、ニンニクの栽培をしています。就農当初はとにかく人工的なものを使わず、オーガニックな方向でやりたいという思いが強く、栃木で無農薬・無化学肥料で栽培を行っているベジモファームさんところで講習を受けました。最初は、藁やもみ殻のマルチを使ったり、手作業で草を刈ったりしていたのですが、作業

効率が悪いのにリターンが少ないと感じてからは、黒マルチを使い、機械も利用しながら、当初と変わらず農薬を使わない方針で栽培できています。除草した草もそのまま漉き込み緑肥にしたり、収穫残渣を野積みし、たい肥化したりもしています。

### ― 商品開発と販路

ハーブティーは1年目から加工、販売しています。地元だけでなく前橋や伊勢崎、東京・青山のファーマーズマーケットにも出店しました。1年目は試行錯誤の連続で、お客さまのフィードバックでティーバッグにしたり、雑貨屋のオーナーをしていただくお客さまのアドバイスでパッケージを一新したりしました。現在はハーブを乾燥させてブレンドするところまでは自社で行い、ティーバッグに加工する部分など一部は外注しています。3年目からはハーブティーのほかに、調味料の開発を行うようになりました。銀座にあった群馬県のアンテナショップのスタッフさんと群馬県版のハーブソルトを作りたいと持ちかけられ、ハーブ5種類と自家製のニンニク、地元JAの規格外の

## Message

新規就農を目指す人へ

**就** 農をするにあたって、まずは緻密な計画を立ててみて、誰かに相談してみるのがいいと思います。そのうえで躊躇なく実行に移せたいのですが、すべてを賭け、後戻りできない状況で農業をするのは好ましくないと、思います。無理をせず、余力を残しながらやってみて、うまくいったらそこに力を入れていく感じがいいのではないのでしょうか。また、農業も一つの手段と捉え、農業以外の稼ぎも一緒に考えておくと、意欲的に続けられると思います。



6.

5・6.農園は赤城山の西麓に位置。畑では自然栽培で、ハーブや根菜類を栽培している。畑では、地域のかたに作業を手伝っていただくことも。



5.

## #11

## 山崎智仁さん

DATA

● 屋号	ヤマザキ農舎
● 所在地	新潟県柏崎市高柳町岡田
● 生産	水稲、小麦、そば
● 規模	米3ヘクタール、小麦・そば2ヘクタール
● 移住形態	Uターン
● 就農年	2016年(37歳)

## 仲間とチームで農業。豪雪地帯でも小麦栽培。師匠から引き継いだ雪郷への思い。

豪雪地帯である新潟で、水稲だけでなく小麦の栽培にも取り組む山崎智仁さん。中山間地の景観を守りたいとの願いが名前に込められた「雪郷小麦」は、パン屋や麺料理店で使用されるだけでなく、クラフトビール「柏崎ウィート」にも使われ、地元で愛されています。

## — 農業をはじめたきっかけは？ —

新潟市で建築関係の仕事をしていたのですが、これ以上デスクワークはしたくないと思い、柏崎市内の実家に戻り、ビオトープなどのあるビジターセンターを管理するNPO法人に転職しました。里山の景観が好きなんですよね。農家の方々と一緒に活動することも多かったのですが、その「手技」のようなものを間近で見て、農家に憧れを抱くようになりました。そんなときにもちよほど、農家さんを回って手伝いをするという緊急雇用創出事業があり、参加させていただくことに。現在暮らしている、ここ高柳町で、一生懸命に農業に励む農家さんの姿を間近で見て、自分もこの地で農業をしたいと心に決めました。

農業技術は、県の農業普及センターが企画しているニュー農業塾というところに月1回通いながら水稲について学びました。また、師匠と仰ぐ、地元農家の鈴木さんのところで2年間修行しました。鈴木さんからは水稲、麦、そば、大豆、フルーツトマトなどの栽培方法だけでなく、山の暮らし全般を教わりました。

加工  
(製粉)水稲、麦の栽培を  
協力しながらチームで行う

現在は水稲と麦、そして麦を収穫したあとの畑でそばを栽培しています。

お米は、新潟で昔から栽培されてきた従来コシヒカリと、いもち病への耐性を持つように品種改良されたコシヒカリB1、県の新ブランド新之助という3品種を育てています。

この地域の麦は、収穫が梅雨の時期になるので、赤カビ病が発生しやすく、一度全量廃棄したこともあります。防除の回数を増やしたり、播種の時期を調節して改善しました。

麦は、就農してすぐ、鈴木さんから移譲してもらったものです。鈴木さんが麦の栽培を始めたのは、耕作放棄されていた田んぼをなんとかできないか、というのが始まりだったようです。粘土質の土地の水はけをよくするには苦戦しますが、ウンボでしっかりと周りを掘ったり、籾殻や牛ふんを混ぜた堆肥を入れたりして、麦に適した土壌

## 農業

## 農業

加工  
(製粉)

1・2.山崎さんが栽培する、自慢の小麦と米。  
 3.オーストリア製の製粉機。木製で見た目もいい。4.自家栽培、自家製粉した小麦は、「雪郷小麦」の名前で販売している。



2.



1.



3.



4.

栽培した麦はオーストリア製の石臼で挽き、「雪郷小麦」として販売しています。小麦の粒を外皮ごと挽いているので、香ばしさ、食物繊維、ミネラルが豊富に残っているのが売りです。パ

### プロの手によって、小麦がさまざまに活用される

に切り替えました。逆に、この地域は麦が少し伸びてきた時期に積雪で押しつぶされるので、麦踏みをする必要がないという利点もありました。  
 畑で育てる作物や面積は年によって変わりますが、それは鈴木さんと、矢代君という、同じくこの地域で農業をしている3人で話し合っていて決めています。実はこの3人で、農作業をお互いで協力しながら行っているんです。鈴木さんには研修のときからお世話になっていましたが、その後も機械を買ってもらったり、自分も買った機械をみんなで使えるようにしたりするなど、チームを組むことでコストを抑え、効率よく回せるようにしています。

ン屋さんで使ってもらったり、柏崎市内の直売所に置いてもらったりしています。加工品については、僕が行うのは製粉して小麦粉にする一次加工までで、その後商品を作る過程は、地元のパン屋さんやラーメン屋さんといった、その道のプロに任せています。  
 鈴木さんの紹介でビール会社とも知り合い、うちの麦を使った「柏崎ウィー」というクラフトビールも販売されています。小麦の宣伝のために、ピザ部という、地元の仲間たちと移動式ピザ窯でピザを焼き、イベントなどで出店することもあります(それはもっぱら飲み代を稼ぐ程度ですが)。販路の多くは鈴木さんが繋げてくれたものですが、少しずつ自分でも拡大しています。最近取引するようになったのが近隣にある自家製麺のつけ麺屋さん。夏限定メニューのそうめんを、プラカップに入れて道の駅で販売したりしました。プロの力によって、自分の小麦がいろんな形式で使われているのを見るのはとてもおもしろいです。

### 小麦の製粉を深めること、里山景観を守ること

今後は、自分のところの製粉の様子を見せられるようにしたい、というのがまずあります。また、新潟には小麦の文化がそこまで根付いていないので、他県にあるような小規模の製粉所がないのが現状です。100キロ程度の小ロットでの製粉をしてくれるところがほとんどないので、製粉できずに困っている人たちの助けの意味でも、製粉施設を造りたいと思っています。

あとは、中山間地の景観を守ってきたいという気持ちが強いですね。田んぼの脇の水路にはサンショウウオが生きていたりするんです。農地が維持されているからこそ、生態系のたくましさを感じますし、これをなくしてはいけないなと思います。「雪郷小麦」と名付けたのも、この雪国の景観を守っていきたいという気持ちからなので、今後も里山の循環を意識して、農業を続けていきたいです。

## Message

新規就農を目指す人へ

いきなり6次産業化を目指さないほうがいいかなと思います。まずは自分の強みを理解して、自分にとって1番大事にしたいことに重きをおいて、農業をやっていくのがいいのではないのでしょうか。あくまでもベースとなるのは1次である農業なので、自分のスタイルを確立してからでも遅くはありません。



6.



5.

5.地元のパン屋さんでは、「雪郷小麦」を使ったパンの販売も。6.山崎さんの小麦は、特産のクラフトビールにも使われている。

# 事業継承で農の世界へ。

# こだわりのそばと米、地域の未来を作り出す。

富山幸祐さんはかねてから目標にしていた農業を始めるため、東京から地元・富山市にUターン。後継者を探していた山田清水地区の農家さんから、そば、水稲、啓翁桜の栽培と経営を学び、株式会社ヒルフロントの設立に合わせて、農地ごと事業継承。栄養素にまでこだわったそばづくりや、地域全体の活性化にも力を入れています。

## #12 富山幸祐さん

屋号	株式会社ヒルフロント
所在地	富山県富山市山田清水
生産	そば、水稲、啓翁桜、エゴマ
規模	19.5ヘクタール
移住形態	Uターン
就農年	2015年(30歳)



## 農業 × 農業

就農までの経緯を  
教えてください。

富山市の出身で、新潟県にある大学院で物理学を学んでいました。卒業後、3年後には地元に戻って起業する、という目標をたて、修業のためと思い、東京の商社に就職しました。3年後、計画どおりに地元に戻り、まずは働き口を探そうとハローワークに行くと調べてみると、事業の後継者になることを条件に募集している一軒の農家さんの求人が目につきました。それが実家の隣町にある、ここ山田清水地区でした。富山県での起業を考えた際、豊かな自然条件を生かした農業の可能性も感じていたので、一度行ってみることにしました。ただ、僕はまずは富山県をちゃんと見ておきたいという気持ちがあったので、富山駅前のお土産屋さんで1年間働くことを選択しました。県内を回りながら、県民性をリサーチ。1年後、以前迎えてくれた農家さんのもとで研修をさせていただくことになりました。

研修は、農林水産省の農の雇用事業を使い、2年間。田植えの準備から

水稲やそばの作業全般を、1から教えてもらいました。「田植え機に乗ったことないやつが来るとは思ってたー」と驚かれるくらいに、僕は農業に関する知識や経験がなかったです。ただ、前職の経験は意外なところで生きました。田植え機に初めて乗ったとき、まっすぐに田植えをすることができたんです。商社で働いていたときに、海底の地形を測る機械を扱っていたのですが、海底の地図を作るためには、その機械の付いた船をまっすぐ進めなければならぬ。どこを見ながら走ればいいのかなど、漁師さんから教わったことが、田植え機をまっすぐ進めることに応用できたんだと思います。

研修2年目からは農作業に加えて、それ以外の作業の流れや、補助金の申請、運用などについても教えていただきました。そば、水稲の栽培に加え、冬の時期の仕事となる啓翁桜についても学び、事業の引き継ぎの準備が整ったので、2015年に株式会社ヒルフロントの立ち上げと同時に、教えてくれていた農家さんを、今度は従業員として雇うという形で事業継承、就農しました。

農産物の販売ルートも引き継ぐことができたのは、事業継承の大きなメリットです。農地は事業継承させてい

1・2.さまざまな知見、経験、また人の縁などを駆使して作り上げた、富山さん自慢のそば。／3.集落を見渡せる高台にあった、ヒルフロントの農地の一つ。／4.最近、力を入れているエゴマ。栽培の道筋がようやく見えてきたという。／5.ヒルフロントで栽培したコンヒカリの玄米。／6.富山さんたちが活動する山田清水地区にある、そばの乾燥施設。



ただいた農家さんから借り、農業機械もリース。今は、少しは機械は持っていませんが、当初は「農地も機械も持たない、農業を事業とする法人」というのを売りにしていました。一方で、事業継承は、あるものをそのまま継承すると、どんぶり勘定の部分まで受け継ぐこともあるので、注意が必要だと思います。あくまでも事業ですから、たとえば慣習的に支払っていた組合費や経費など、徴収目的を明確にしました。

### —こだわりの農法について

現在は、そば、水稲、啓翁桜、畑を管理するための野菜を少し栽培しています。水稲はコシヒカリを、慣行、減農薬、自然栽培の3種類のやり方で育てています。

そばの栽培は、水稲よりも管理する期間が短いので比較的楽です。ですが、栄養の面でも理想のそばにしていくなために試行錯誤が必要でした。足りていない成分はなにかを科学的に考え、いかに人間が食べものとして摂取したときに意味のあるものになるかに注力しています。不足した成分を補うための肥料には、北陸に由来したものをしたいと思い、実践しています。たとえば、商社時代の仕事の記憶から、石川県は牡蠣で有名な生産地だったと思い調べてみると、県の事業で牡蠣殻を使った肥料が実際に作られていたことがわかり、導入しました。成分にまでこだわって育てたそばの栄養価などを検査したとき、医師からもお墨付きをいたださうれしかったです。ただ、僕は就農後にそばアレルギーになってしまい、自分が栽培したそばを食べられないのが残念でしたが(苦笑)。

### —集落全体の未来のために

現在、株式会社ヒルフロントとして活動はしていますが、山田清水地区をどのように次世代に残していくか、という部分に重きをおいています。ここは20軒ほどの小さな集落です。その中にヒルフロントをはじめ、清水営農組合、花木生産組合など、いくつか組織があります。人が減っていくのは確実ですから、組織を超え、一つにまとまって活動しようと、みんなで話を進めています。そばの栽培においても、うちで成果が上がった栽培技術は周囲の農家さんに積極的に公開していますし、総務省の地域おこし協力隊のメンバー的な役割も担ったりしています。いま、うちは自分のほかに正社員1名いますが、ほかの農家さんのところに行って手伝ったり、逆に、農業機械が必要となったときは、他の組合や農家さんから借りたりしています。

地域の高齢化と人口の減少は、本当に深刻です。今までは、集落の維持と管理をしていればよかった時代だと思いましたが、数年前からは選択の時代になったと感じています。たとえば、以前は芋ほり体験をしていましたが、イノシシの被害がひどくなってきてからは、電気柵の設置に時間を取られるようになったのでやめました。また、最近富山市の勧めで、エゴマを試験的に栽培するようになったのですが、電気柵もいらないエゴマの栽培は、作業効率を考えたときに、現在のそばに代わる作物になるのではないかと、地元で話し合っています。地域としてなにをどう選択していくか、それが喫緊の課題です。



## Message

新規就農を目指す人へ

**農**業機械もどんどんと高性能のものが出てきていますが、極端なことを言えば、若い人には衝突安全機能なんて要らないじゃないですか。また、手当たり次第に補助金などを受けるのではなく、なにが自分に必要かを見極めて、農作物を作りたいという気持ちを大事にがんばってほしいと思います。

# #13

## 多田礼奈さん

DATA

●屋号	きよし農園
●所在地	石川県金沢市荒川屋町
●生産	金沢ゆず、ヘタ紫なす、白ネギ、梅、米
●規模	2.8ヘクタール
●移住形態	祖父から継承
●就農年	2016年(23歳)



# 祖父の思いを受け継いで、 家族でつくる未来の金沢ブランド。

祖父から農園を引き継ぐ形で就農した多田礼奈さん。金沢ゆずやヘタ紫なすなど、知名度は低くとも魅力たっぷりの農作物を独自の販路で積極的に宣伝、販売中。「金沢ゆず香るん祭り」に「夕焼けレストラン」などの自主イベントを企画・開催したり、農園近くの小店舗Siii(シー)を構えるなどの取り組みも。

農業 × 農業  
× 加工品 × 店舗経営

### — 就農したきっかけは？ —

きよし農園は祖父から引き継いでものです。初めから農園を継ごうと思っていたわけではないですが、お好み焼き屋さんで働いていたところに、休日の畑作業の手伝いが、いいリフレッシュになっていました。その当時はいろいろな場所で機械化が進んでいて、当然なくなる職業も出てくるだろうなと感じる中、「農業はなくてはいけない」という思いを漠然と持っていました。どれだけ機械化が進んでも農業には最終的に人の目が重要です。そういう点でも、農業はこれから可能性があるんじゃないかと考えていた矢先、祖父が病気になるしました。「これ以上は続けれない。農園を継いでくれないか」と、祖父から、冗談交じりにはありますが「頼まれたんです。私は「やるやる!」と前のめりに返事をして、そこから農業に関する専門的な知識はないまま、農業の世界へ。2016年に祖父のきよし農園を引き継ぎました。

### — 模索しながらの農法を改善していく —

就農の1カ月後に祖父は他界してしまっただけで、十分に知識や技術を教わることができず、初めのうちは祖母と二人、右も左も分からないままになんとか農作物を作ろうと一生懸命でした。農業をするよと決めてから金沢農業大学校にも通いました。きよし農園は山間地域にあるので、学校で扱う畑と土質が違う部分もありましたが、学校外での農家研修がとても役立ちました。そこで知り合った農家さんと繋がって個人的に話を聞いたり、農業の講習会があったらとにかく参加したり。なにも分からないまま四苦八苦している祖母と私を見かねた地元のかたが助けてくれることもあり、なんとか自分に合った農業を模索していきました。

現在はメインの作物としてヘタ紫なす、金沢ゆず、白ネギ、水稲と梅の栽培もしています。圃場面積は全部で2.8ヘクタールです。祖父の代から栽培する

北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海  
近畿  
中国・四国  
九州



2.

1. 祖父から受け継いだ、金沢ゆず。さらなる知名度アップが多田さんの夢だ。／2・3. 収穫した金沢ゆずは、多田さんが部長を務める金沢ゆず部会の作業場で選別される。



1.



3.

作物は変えていませんが、農法は大きく変えました。たとえばナスに糞を敷いていたのをすべてマルチにしたり、化学肥料や除草剤を使用しないようになり、天然素材の肥料のみを使用したり。機械については祖父が持っていたものもありますが、農業大学の修了生が5年間使える補助金というものがあり、それを利用して少しずつ増やしていきました。この制度はすごく便利で、卒業生で活用する人は多いようです。中古で安いものをさがすときにはJAに相談しました。

### 農業を続けるために、アルバイトの助けを借りる

今では手慣れたものですが、植えたばかりの苗を病気や風から守るためにビニールのトンネルを作るのですが、

祖母と相当の時間をかけ仕上げたものが台風で3度も倒されたときは、心が折れそうになりました。同時に、天候に左右される農業の厳しさを思い知りました。2年目には、ナスが病気にかかって半分枯れてしまうこともありました。ちょうど新しい取引先を見つけて収量を確保しておきたい時期だったので、なかなかうまくいかないと、気を揉むことが多かったです。

私が就農してからしばらくして、父も仕事を辞めて畑仕事を手伝ってくれるようになりました。ただ、それでも忙しくって、収穫の時期なんかは、早朝から夜中まで作業しても終わらない。次第に父との喧嘩も増えていき、このままではよくないと思い至り、アルバイトを雇ってみることにしました。そうすると、時間的にも精神的にも余裕ができ、作業をうまく回せるようになったんです。今までは自分たちでやったほうが、利益が出ると思っていたのですが、その考えを手放したほうが、いい農作物を作ることができて、結果的にロスが減ることがわかりました。

今では農業においては、私、祖母、父、義理の母、さらにスタッフが2名、農場近くにある店舗ではスタッフが5名働いています。今年息子が生まれたのですが、妊娠中も、産後1カ月で復帰してからも、袋詰めや収穫などの肉体力労働をみんなに担ってもらえたことがとても助かりました。今年はお産も相まって記憶が飛ぶくらいに大変でしたが、雇用を増やしたことでなんとかうまく回っています。人を雇うのは大きな決断でしたが、いざ雇ってみたらとてもいい循環が生まれていると感じています。



5.



4.

4. 取材時、ちょうど収穫期を迎えた白ネギが作業場に。／5. 白ネギの圃場にて。「この白ネギは甘さが強く、おいしいんですよ」。

ブランディングやファン作りが大事

ブランド力の重要性を感じた出来事がありました。直売場に配達に行っていたときに店員さんが「〇〇農園さんのホウレンソウが入荷されました！」と言うや否や、お客さんが「パーっと集まっていったんです。それを見て、ブランド力を高めること、ファンを作ることがとても大事なのだと痛感しました。特にナスに関しては、夏場になると売り場の台の上が一面ナスになるくらい、農家さんや家庭菜園のものを含めて競合が多いです。きよし農園で育てているヘタ紫なすは小ぶりで舌触りがよく、どんな料理にもオールマイティに使えるよさがあるものの、栽培のしにくさと普通のナスとの差別化がうまくできていなかったため、需要が低く、きよし農園ともう1軒の農家さんしか栽培しているところがありません。野菜としての知名度も低い中、ほかのナスに埋もれないようなんとか売っていきたいと思い、「夕焼けレストラン」というイベントを開催しました。参加者は20名前後、ヘタ紫なすを使用したディナーを夕焼ぐれどきに畑で振る舞うという一夜限りのイベントでしたが、運よくメディアにも取り上げていただきました。とはいえ、それで売り上げが大きく上がったわけではないので、今後も地道に取り組んでいきたいです。

「金沢ゆず香るん祭り」が人気イベントに。

金沢ゆずも、さまざまな方法で、ブランディングと販路開拓に取り組んで

います。寒暖差の大きい当地で育てるユズは皮が厚くぼこぼこしていて、味も濃く、強い香りが特徴です。祖父は生前、金沢ゆずを有名にしたいと意気込んでいましたが、私が継いだ当初は売り先が少なく、作ったものの余ってしまうという状況でした。そこで私が農園を引き継いだ翌年の2017年に、金沢ゆずを使った商品などを販売する「金沢ゆず香るん祭り」を主催しました。そんなに人が来ないんじゃないかと心配していましたが、6000人以上のかたにご来場いただき、早々に商品が完売。大きな手応えを感じました。金沢ゆずは、青果での販売のほかに、私が部長を担う、金沢ゆず部会で、部員のみなさん総出で一斉にゆずを絞り、果汁と皮に分け、それぞれを販売しています。果汁はゆずサイダーやゆずチューハイを製造・販売する業者さんなどに卸したり、石川県で人気のラーメンチェーン「8番らーめん」にコラボ商品として使っていただいたりしま



6.2023年に第7回を迎えた金沢ゆず香るん祭りのポスター。／7.加工場兼店舗「Siii」で販売する加工品。／8.以前は廃棄していたという金沢ゆずの皮。今では商品の原材料になり、売上を支えている。／9・10.農園の近くにある「Siii」。おしゃれな外観やサインにセンスを感じる。



8.



7.



10.



9.



11・12・13. Siiiで販売されていた、さまざまなスイーツやドリンクなど。どれも身体に優しいメニューばかり。



した。皮については、以前は廃棄していたのですが、ピール煮にして業務用として販売することで、多くの製菓屋さんから注文が入るようになりました。ジャムにして販売するよりも手間がかからないし、一度にたくさん売れるので、この方法に切り替えてよかったですと思います。加えて、いろいろな店舗で扱ってもらえることで、そのお店を通じて金沢ゆずをお客さんにPRできるのがメリットだと考えています。今はありがたいことに、量が足りなくなるほど引き合いがある状況で、これまでは傷があり、売れなかった皮も売れるようになりました。

### ロコミを大切に。 新たな加工場兼店舗では、 食を入口に地域の魅力を発信。

きよし農園の農作物をどこか一つの飲食店や業者さんで使ってもらえると、その話を聞いた別のところから連絡が入るので、ロコミで販売経路を拡大することができていくのがあるがたいです。期待していただいているぶん、品質の確かなものを作らなきゃと、身が引き締まる思いです。道の駅などで、取引している料理人さんにお会いしたときには、自分たちの農作物の質がどうだったかを、なるべく聞くよう心がけています。モチベーションに繋がりますし、意外なヒントをいただけたりしますから。今後もし農作物を作ることとはもちろん、「出口」を考えると、このことを忘れずに、きよし農園のブランド力を高めていきたいです。

加えて、地域全体の作物の魅力と価値を底上げしていきたいという思いから、小さな道の駅をイメージした加工場兼店舗(☺)を、2022年にオープンしました。おとうふタルトや豆乳ジェラートなど、ヴィーガン食に詳しい友人の手も借りながらメニューを考案し、食を入口に、いろいろな人に農作物や地元の魅力を知ってもらえればと思って運営しています。

### 行動の原動力と、 夢を実現するための ポイントは何？

とにかく初めのうちは人と会うことを大事にしています。実は畑以外の時間は外に出たくないくらい出不精なんですけど、農園を継いだ1年目は

農業の講習会や異業種交流会などに積極的に参加していました。そこで繋がった人と、今もずっとお仕事をさせてもらっています。

講習会に参加して出会える人は多くなくとも、そこでできた繋がりが、また新たな繋がりができたりするもので、どんどん自分から輪を広げていくのがいいと思います。以前、加賀友禅の作家さんと共同で、金沢ゆずから染料を作りの、のれんに色付けをしたことがありますが、その話を聞いたある大学の教授が、染料の開発に携わってくれたいことになったこともありまして。知り合いを増やし、自分のしたいことをなんでも口に出すようにしていると、お金じゃなくても、さまざまな形で援助してもらいやすくなると感じます。

## Message

新規就農を目指す人へ

畑

にいただけでは、いいものを作ることはできて売り先がなく、せっかく育てた農作物を廃棄するという事態になりかねません。農地を守り、農業を続けていくためには、お金も必要になりますので、常に売ること、経営するという視点を持つことが大事だと思います。

# #14

## 山田康二さん

DATA

屋号	そまやまビレッジ株式会社
所在地	福井県南条郡南越前町
生産	水稲
規模	23ヘクタール
移住形態	Iターン(非農家)
就農年	2014年(32歳)



# 地域の農業を未来に継承するために。 『攻め』と『守り』の米農家。

山田康二さんは、広告代理店に勤めていた時代に農業系イベントを担当しているかたと知り合い、長年憧れのままにしていた農家になることを英断。持ち前の分析力で5品種の米を作りつつ、出版・編集経験などを生かし、地域の活性化にも励んでいます。

## 農業 × 農業

### — 農業をはじめたきっかけは？

大学では農学部に進んだのですが、当時は農業をやりたいというよりも、白衣を着て研究室にいる、いわゆる科学者のような職業に興味がありました。3、4年生の時にはお茶の新種が発見されたので、主にその研究に。在学中にワーキングホリデーのビザを取得して、1年弱オーストラリアの農場を転々としてきました。酪農や競馬用の馬の世話、収穫の手伝いをしながらオーストラリアを一周し、農家の生き方を間近で学べたのはいい経験でした。その後日本に戻り就職。農業や、関係する仕事には就きませんでした。農業への憧れはありましたが、実際になれると思っていませんでしたし、なによりサラリーマンになるのが普通だと思っていましたから。就職は、自分が好きなので、活字に関わる仕事をしたいと思ひ、出版なども多く扱う広告代理店を選びました。

僕が担当していた仕事の中に、社史を制作するというものがありました。経営者の話を聞くことが多く、起業に憧れを抱ききっかけになりました。

### — 農業を研究し、行き着いた答え

そして、就農イベントに関わるかたとお仕事を一緒にすることになった折に、農家になる方法や、農業の最新情報や可能性を伺い、農業で起業することを決意。1カ月後に会社を辞めました。

農業をやると決めてからは愛知県の実家を拠点に、直売所や農家さんに電話をかけ、農業についてひたすら聞き込みする日々でした。初めはとりあえず「農家」になりたい一心でしたが、話を聞く中で自分の農業の方向性も定まってきました。園芸は、技術は必要ですが、初期投資と農地の面積を抑えて始められます。そうすると新規就農者は園芸のほうに流れていくだろうから、自分は競合の少ない水稲がいいのではないかと推察しました。水稲は面積がないとできないし、初期投資が巨額です。しかし、そこをクリアするためにはどうしたらいいかと考え、目を付けたのが、農地はあるけど担い手が不足している中山間地のエリアでした。ただ、園芸と水稲の両方に長所や短所がある中で、自分がどちらにするか

1.倉庫兼作業場を案内する山田さん。／2.そまやまビレッジで栽培した米。／3.そまやまビレッジでは直播栽培を採用。独自のコーティング技術により、安定した発芽率、収量となっている。／4.農業機械は共同購入したり、貸し借りを行ったりして、最低限のコストで運用している。／5.管理する田んぼのすぐそばには山林が。毎年、獣害に苦慮している。



2.



3.



1.

迷っていたところもありました。そんな折に、ある農家さんから経営継承という形で就農することもできるというアドバイスをいただきました。そこで、将来的に就農するにしても最低限の技術は必要と思ひ、研修先を探すために岐阜、三重、滋賀と、県外に範囲を広げて聞き込みを続けました。

ペーパードライバーだったのでどんなに交通の便の悪い農家さんのところにも電車と徒歩で行き、「そんなんじや田舎で生きていけないぞ！」と言われることもありました。僕が農家としてもなんの経験もないことに加え、そもそも当時は新規就農者に対する風当たりも強く、話を聞きに行っても、怪しまれたり、変な顔をされたりすることが多かったです。そんな中「うちなら来てもいいよ」と受け入れてくれたのが福井県の越前市で水稻農家をしていただくことができました。

### 一念願だった農業をスタート

3年間の研修中に、丹南地区青年農業者クラブ(4H)のメンバーと出会い、若手同士情報交換したり、共同で農作業をしたり、近くの農家さんと助け合える関係を築くことができました。現在、僕が就農している、南越前町の阿久和という地域で、集落営農を担えるような「空き」がありそうだと教えてくれた4Hのメンバーです。

その人の紹介で地域に挨拶にいき、無事に農家さんから1.5ヘクタールの田んぼを借りることができました。2014年、32歳のときに就農。その年の秋、初めてお米を出荷できました。最初は機械もなにも無い状況でしたので、周りの農家さんから機械や施設を借り、その分その農家さんのお手伝い(牽引など)をしたりして返すなどして、コストを低く抑えました。農家さ



4.

5.





6.そまやまビレッジの倉庫兼作業場。  
 /7.2023年から社員として働く時枝さん。スタッフを採用したおかげで、山田さんにも時間的なゆとりが生まれ、新たな取り組みを考えたり、家族と過ごす時間が増えたりと、メリットが多かったという。/8.そまやまビレッジが所有する米の乾燥施設。

んのお手伝いをする事によって、農業機械技術の習熟にも繋がったこともあり。ちなみに、その後も、機械を更新する際、農家さんと共同購入することで、機械投資を少なくすることができています。中山間地での農業は農家さん同士の繋がりが大事なんだと実感しています。

### 「持ち前の『研究脳』を農業に生かす

移住して最初に借りた土地は1.5ヘクタールでしたが、周りには田んぼを誰かに任せたいと思っている兼業農家さんが多く、管理させていただく田んぼがどんどん増えていきました。今では23ヘクタールの田んぼを、僕と、2023年に入社した正社員の時枝さんの二人で回しています。

少ない人数でもできるのは、ハウスを建てたり育苗したりする必要がない、直播栽培のおかげです。直播は、地域で僕が親方と慕う、農家さんのやりかた。植えた種が沈んでしまわないように適度に粘り気があって、それでいて固すぎない、この土地の土質が、直播に合っていることも大きかったです。

直播栽培は発芽率が低いという見方もありますが、親方の、種もみに育成を促す酸素剤をコーティングする技術が高かったおかげもあり、就農したばかりの時期でも、収量も品質もかなりよかったですことを覚えています。

就農してから10年ほどになりますが、失敗を繰り返しながら、今でも一番採算が取れるよう、植えかたを研究しています。山のそばの田んぼは日当たり

が悪く、イモチ病にかかってしまうことが多いので、収量が減ってもいいように、単価の低い品種を植えるようにしたり、逆に日当たりのいい「1等地」には、稼ぎが出やすいコシヒカリを植えたりにしています。栽培するのは全部で5品種。早稲、中手、晩生と、生育時期なども考慮しながら、田んぼに振り分けています。また、このあたりは獣害がひどいので、獣の通り道になる場所には早生品種を植えるなどの対策も欠かせません。

### 販売のこと、米を使った加工品のこと

そうして収穫したお米の8割は民間業者に、1割はJAに卸して、残りの1割を直販しています。直販の売り先は親類縁者がメインですが、うちのお米がふるさと納税の返礼品になっていることもあり、そこを入口に、お客さまが直接購入してくれるようになることも。また、ふるさと納税の返礼品には加工品の本みりんや純米酢も出しています。本みりんのほうは愛知県の九重味林株式会社で働いていた友人から話があり、純米酢のほうは、こだわりの製法がおもしろいと思ってこちらから連絡した、福岡の庄分酢で開発をお願いしました。

これらの加工品は、地元の小学生が発酵食品について学ぶ一貫として学校給食に使ってもらったり、JAのお祭りで販売したりもしています。行政には認知されてきましたが、地元の方にはまだまだ知られていないので、今後力を入れていきたいです。

## 地域の後継者不足の解決に向けて

1ターンの阿久和地域に入らせていただき農業をする中で、4Hクラブの存在は非常に大きかったです。農業的技術に関しては失敗を繰り返しながら学ぶしかなかったのですが、話しを聞いてくれたり、愚痴を言い合えたりする仲間には本当に支えられました。

コロナ禍に、4Hクラブの若手農家たちのバックグラウンドや「自慢のネタ」などを紹介する情報誌『WaKaNo』を創刊しました。発行したかった理由としては、彼らのことを知ってもらったり、彼らが持っている農業にまつわるおもしろい話をきっかけに、農業に興味を持ってくれる人が少しでも増えてくれたら、さらには農業や農家に対する認識が少しでも変わってくれたら、と考えたからです。農家の結婚事情を赤裸々に書いたり、肥料高騰の理由を



9. 山田さんが編集長を務めた『WaKaNo』。丁寧な取材による記事が多く、ファンも多かったという。／10・11. そまやまビレッジで育てた米を使った純米酢と本みりん。

肥料メーカーに直撃したり、それを4Hクラブが事務局となり、取材・録音したものを、僕が編集長としてまとめました。

情報誌『WaKaNo』を契機にイベントに呼ばれたり、テレビの取材が来たりする農家さんが増えていくなど、知名度が上がっていくのと同時に、4Hクラブのメンバーも増加していききました。僕が来たころとは打って変わって、南越前町には若手が増え、一部では圃場も取り合いになっているエリアがあるほどです。

### — 今後の課題と展望について

多様な世代や多様な価値観を持った人間が農業に携わるることによって、地域の農業を盛り上げられると思っていますので、この地域に若手が増えていく現状は喜ばしいことです。僕が、会社名を「そまやまビレッジ株式会社」とした理由も、そこにあります。今までは個人が主体となり、地域を守っていたため、なかなか世代交代ができなかった

「**Message**  
新規就農を目指す人へ  
**就** 農は独立起業であって、相当の覚悟と知識と計画が必要です。時には自分の財産もなくなります。家族との貴重な時間も消えてしまいます。安定した農業技術はもちろん、経理や財務、法務まですべて一人でやらないといけません。逆に言うと、全部自分で決められます。そして、自分が育てた作物が評価され、おいしいと言ってもらえ、お金になることは、大きな喜びでもあります。」

り、非農家の就農が難しかったりしました。そこで「地域」を冠にした法人を作ることで、世代交代が常に起こっている状態を生み出し、さらには農業をする人間も地域内外問わず、だれでも就農できる環境を作りたかったんです。そこではじめて、地域外の「山田康二」に田んぼを預けてよかったと思ってもらえると思っています。ある一定期間田んぼを守る、繋ぎの人間ではなく、継続的に田んぼを守る組織を残すために、この阿久和集落のある地域全体の名称である「そまやま」を冠に付けました。「そまやまビレッジ株式会社」には、この地域で農業を続けていく組織を残すという、強い意志を込めています。今後は、雇用を増やすために事業を大きくする「攻め」と、雇用を守るために事業を安定させる「守り」の同時進行がカギとなります。いずれは地域自体を資源とした事業体となり、農業はその一つの部門となるよう事業展開ができるよう、人材投資や事業展開を考えていきたいと考えています。

# #15

## 田實健一さん

屋号	合同会社新城キッコリーズ
所在地	愛知県新城市奥三河
生産	枝虫材
規模	ゆず、茶畑 30アール
移住形態	Iターン
就農年	2004年(28歳)

DATA



# 農業と林業の複合経営を目指して。未来を切り開く現代のキコリたち。

合同会社新城キッコリーズの田實健一さん。自分探しの旅の途中、新潟県中越地震で復興支援にあたる森林組合の活動を間近にし、林業の世界に入ることを決意。枝虫材の利用や環境教育に取り組みなど、新たな角度から持続的な森づくりにもつとめ、農業との複合経営の手法を探っています。

### — 林業との出会い —

林業を始めたきっかけは、オートバイでの旅の途中に新潟県中越地震に遭い、その復興支援を手伝う中で森林組合の存在を知ったことです。僕は避難できない山間部の人々に物資を届けたり、避難所でテントを配ったりしていたのですが、そこに森林組合の人たちがやってきて、間伐材を使って小屋を建てようとしているのを見て、初めて森林組合の存在を知ったんです。人工林の問題や森林と震災の関係などの話を夜な夜なテントの中で教えてくれるほど、そういう職業があるのか！と林業に興味を持ちました。僕自身アウトドアとか自然は好きだったので、林業で持続可能な山を作っていきたいという気持ちも芽生え、旅から戻ってすぐにハローワークで検索。ヒットした森林関係の事業所のある旧鳳来町に移住を決めました。

### — 林業の現状に疑問を感じ 起業を決意 —

旧鳳来町に引っ越して初めに勤めた会社は1年で無くなりました。ベテラ

ンさんがみんな引退して、僕を教える人がいなくなりました。ただタイミングよく森林組合に呼ばれて、そこで働くことになったのですが、組合の職員じゃなくて「一人親方」として、つまり請負で仕事をするということだったので。でも1年くらいして、なんのためにこの林業をやっているんだろう、という疑問が湧くようになりました。環境とか災害に強い山を作りたくて林業始めたのに、実際はそんなこともなくて。伐った木の用途も教えてもらえず、林業ってこんな世界なのかなって諦めかけたころ、たまたま出会ったのがNPO法人森林真剣隊でした。一度見学に行ったらときに、森づくりについてきちんと教えてくれたことに感激して、頭を下げて弟子入りしました。2年間の森林真剣隊での活動の中で、子どもたちに林業体験や森林体験を教える取り組みもありました。そんなとき子どもたちに向かって、「大きくなったら林業がやりたければ俺のところ来いよ！」みたいなことを言うじゃないですか。一方で、本当に来たらどうしたらいいんだろう？ って思いもありました。というのも、一人親方だと人を育てられないんです。作業全体の請負金額の総額が決まっているから、人数が増えるほど一人当たりの取り分が減るので、みんな極力少ない人数でやろうとするんですね。だから全然林業の担

## 林業 × 環境教育 × 加工品

1.急斜面での危険な作業が多い林業。熟練の技が要求される。／2.伐採された木。近年は木材価格が上がっているというが、田實さんは注意深く市場の様子を見守っている。／3.間伐材などを使った加工品も製造・販売する。／4.新城キッコリーズでは、林業の未来を担う人材を積極的に受け入れている。／5.田實さんたちが整備した山林。人の手が入った美しい森だ。



3.

2. 1.



### 新城キッコリーズの 目指す林業

い手が増えない現状もあって。そこにすごい疑問もありましたし、子どもたちには胸を張って言えない感じがあって嫌だったんです。じゃあどうすれば林業をやりたい人を受け入れることができるか、かつ教育ができるのかを考えて、僕が人を雇うことができる気がつきました。

僕らは会社を立ち上げて9年目ですが、実はまともに丸太が売れるようになったのは、2年前くらいからなんです。このあたりは林業の産地でもないですし、伐採する木のほとんどが、枝虫材という、虫が入って、商品価値が少くない材木ばかり。強度にはなんの問題もないのですが市場では見向き

もされず。仕方がないので、市場に出す3分の1の価格で、近くにある湯谷温泉にボイラー用の薪として売っていたのですが、燃やすなんてもったいないと言ってくれる製材屋さんが現れて、倍の価格で買い取ってくれるようになったんです。そのあと新城市の市場でも買い取ってもらえるようにもなりました。最初は5000円だったのですが、ウクライナ問題で木材の供給が少なくなり、枝虫材でも一般的な価格に近づいた額で取り引きされるようになりました。ですが今後は、相場としては下がっていくんじゃないかなって心配もしています。年々着工件数は減っているのに、大型の機械を導入している林業事業体は計画書に沿ってどんどん伐っていくから、市場に丸太が余りつつあり、価格が下がってきているんです。だから僕らは、木を伐らなくいかに稼ぐかを意識しています。学校での環境教育や、会社の研修の講師、取材やイベントでの加工品販売など。あとは特殊伐採といって、高所作



4.

業車を使って家や神社などで今にも倒れそうになっている大木を処理することもあります。森を軸に活動を広げる中で、「キッコリーズさんの材でなにかしたい!」と言ってくれるかたも増えてきました。結局は丸太を売る仕事なので木を伐るわけですが、伐りすぎるといい森ができません。だからできるだけ伐りたくないし、伐るにしても伐り終わった森に価値が出るような、人が来ても喜んでくれるような森づくりにしたいです。具体的には針葉樹と広葉樹の混交林に仕立てる方向で僕らは伐っています。広葉樹と針葉樹があれば、建材と燃料という2つの用途の売り先を確保できるので、売り先も増やせるかもしれません。

### 農業と林業の複合経営を 目指した取り組み

最終的に買った家に山と畑が付いてきたんです。お茶とゆずで30アール。今は林業が忙しいので自然農法で採れたものを自家消費する形ですが、ゆくゆくは林業に絡めた農作物を育てたいと思っています。実は水稲やお茶って林業と相性がいいんです。林業は、夏場は基本伐らないので、その間に育苗やお茶の収穫ができます。忙しい時期が被らないので林家家でお米の栽培をしている人は多いです。あとはアグロフォレストリー(森林農法)にも興味があって、果樹、アケビ、ワサビや自然薯、シイタケなどを山の中で栽培することもゆくゆくは。家の近隣には、空き店舗なども多く、それらをネイチャーゲームなどの体験も含めた宿泊施設にしている最中です。

## Message

新規就農を目指す人へ

僕は一つ一つの山で稼ぎを出して、いくつ小規模の事業体なので、ある期間働いてもらって技術を習得したら卒業していただく形をとっています。自然界を相手にするので、指示通りじゃなく自分で全部やる、変化に対応するという感覚を、雇用期間中に身につけてもらえるよう心がけています。それは農業の世界にも通じる考え方だと思います。



5.

# #16

## 川崎亮太さん、麻里さん

DATA

屋号	HATAKEYA
所在地	三重県いなべ市大安町石樽東
生産	キャベツ、ブロッコリー、里芋、サツマイモ、人参、キュウリ、ゴーヤ、枝豆など約20種
規模	2ヘクタール
移住形態	Iターン
就農年	2018年(31歳)



# 農業

# 農業



## 三ツ星料亭も認めたくオリテイ。 持続可能な農業を見据え、 組織化も目指す。

海外生活を経て得た知見をもとに、三重県いなべ市で農園HATAKEYAを開いた川崎亮太さん、麻里さん夫妻。全国各地の農家を回ったり、専門書を熟読したりと、栽培技術にこだわって作られた野菜は、京都の老舗料亭が認めたほど。若い世代への技術継承などを目的に組織化を目指すなど、新たな取り組みも。

### — 農業をはじめたきっかけは？

23歳の時に青年海外協力隊としてエチオピアに渡り、2年間体育教師をしながら生活をしていました。日本と全く異なる暮らし方、人々の性格、文化や価値観に心を揺さぶられ、人ってなんだろう、どんな風に生きるべきかなと考えるようになりました。その後労働力を提供する代わりに宿泊や食費の面倒をみてもらえるWWOOFというシステムを利用して、ニュージーランドの有機農場を転々とし、外で作業する楽しさを知りました。また、一般の人でも鶏や牛などを飼っているのが普通で、それをお肉屋で解体してもらって食べるというような暮らしがすてきだと感じ、自分も生きることに直結した仕事ができたらと考えるようになりました。

25歳で帰国してからは社会経験を積むために香川県の手袋メーカーに就職したのですが、農業への熱が冷めず、ホームページで見つけた農家さんとにかく連絡を取ってみることにしまし

### — 移住の経緯について

た。農業がやりたいというものの、有機栽培をするのか、露地栽培なのかなど、なにも明確なビジョンがなかったのが、可能な限りさまざまなタイプの農業を見ようと、全国各地の農家さんを15軒ほど回りました。そうして出会った神奈川県のある有機野菜の農家さんと息が合い、そのまま弟子入りして3年間研修に励みました。基本的な野菜の栽培方法や少量多品目の場合の売り方などに加え、有機野菜においても「きれいな」野菜で勝負しようという考え方も、この研修先で学ばせてもらいました。

神奈川県での研修中に、自分と同じく農業に強い関心のある妻と出会い、自分たちの理想の農業がしたいと移住地を探すことにしました。条件として挙げていたのは、商圏が近いことと、研修先と同じ黒ボク土であることです。黒ボク土は水はけがよく、土がガチガチに硬くなりにくくて作業がしやすいこと、また慣れている土質ということで、おそらくうまく野菜を作れるだろうと



1.



2.

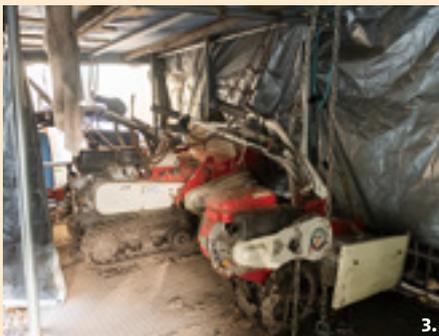
1. 川崎亮太さん、麻里さんがこだわった黒ボク土。／2. 圃場の脇には鶏舎でニワトリを飼育。／3. 圃場の拡大に伴い、増やしていった農機具。／4. アパレルブランドとコラボし、農業や農家のかっこよさや、関連するプロダクトについて紹介する雑誌の制作にも携わった。／5. 野菜の生育状況を見守る亮太さん。／6. 圃から見えるのは鈴鹿山脈の美しい山並み。

見込んだからです。初めに足を運んだのは三重県鈴鹿市だったので、この農家さんに、「このあたりは有機栽培だと入りにくいよ」と教えてもらい、さらに、現在畑のある、いなべ市の農家さんを紹介していただけることになりました。その農家さんにお世話になりました。タイムングよく1・5反の農地も付いた家を借りることができそうだったので、その勢いでいなべ市への移住を決めました。家に付いた農地のほか、近くの農家さんとのご縁をいただいで、挨拶に行った先々で「農業始めるんで農地貸してください」とお願いして、結果的には5、6名の地主さんからも農地を借りることができ、90アールの畑からスタートすることができました。地主さんは、すべて人づての紹介。本当にラッキーでした。

### ― 農作物の研究を欠かさない

近くでジャガイモとサツマイモを栽培していた農家仲間のもとを訪ねたことがあったんですが、ここでは1株から採れるイモの数やサイズをコントロールして栽培していることを知り

(実際にその農家は実践できている)、そんなことができるのかと衝撃を受けました。その彼からは「ジャガイモっていう生き物をちゃんと勉強して観察すれば、こういうふうを持っていくところなる」という話を聞いて、自分たちもこのままではいけないと感じ、それからとにかく勉強しました。畑にいる時間以外は朝も晩も勉強して、休日も暇な時間ができたら、ほかの農家さんのもとへ妻と二人で見に行きました。有機から慣行栽培、露地やハウスなど、その1年であらゆるタイプの農家さんを40軒くらいは見回ったと思います。その中で感じたのは、やはり品目を絞っている農家さんは育てている野菜の知識が比べものにならないくらい豊富だということです。それまで僕は40品目くらいの多品目で栽培していたのですが、これでは駄目だ、勝負にならないと思い、品目を絞っていくことにしました。農山漁村文化協会が発行している農業全般に関する専門書『農業技術体系』をはじめ、農業に関するさまざまな書籍はもちろん、論文なども読み込みました。



3. 4.

5. 6.





8.



7.



9.

今では少しずつ、野菜を「狙ったところ」に持っていきけるようになりました。これについては、有機でも慣行栽培も一緒だと思っていて、まずはその作物がどういう生き物なのかをとにかく理解することが大事なんだと思っています。種を植え、芽が出て、収穫までの間にどういう「人生」を辿るのか。幼少期から成長期の中で、どのタイミングでどういう育ち方をして、そこではどんな栄養が必要なのか。なんて表現したらいいか難しいのですが、やはり「野菜の顔」を見ながら、その野菜ごとのアプローチを見極めること。土作りも重要だとは思っていますけど、うちが本当に大事にしているのは、その野菜を知り、どう付き合っていくのか、というところなんです。可能な限りデータを集め、科学的な根拠をもとにきちんと育てるということが大事なんだと学びました。

— HATAKEYA の現在 —  
現在はキャベツ、ブロッコリー、里芋、人参など、約20種類の野菜を2ヘクタールの畑で栽培しています。今では10数人の地域の方々から農地を貸していただいているので、挨拶に行くだけでもかなり大変です。栽培期間中は農薬や化学肥料を使わず、鶏糞、牛糞を使った堆肥を購入して使用しています。使っている農機具は草刈り用のハンマーナイフモア、野菜を洗うための洗浄機、管理機などいろいろあります。トラクター以外は全部新品です。情報に疎く、もらった補助金も新規就農者の経営開始資金で農機具には充てられなかったのですが、農機具屋さんで買い物することで繋がりもできたのでよかったです。

現在の販路としては、直売所での委託販売のほか、業者さんに買い取って

7・8・9. 農薬や化学肥料不使用で栽培されたHATAKEYAの野菜。見た目も美しく作る、という点にもこだわっている。/ 10. 農地や家とともに借りている物件。敷地内に大きな作業小屋の付いた物件を探していたらたどり着いたという。



10.

「野菜をとことん研究し、“顔”を見ながら育てるのが大事だと思います」と亮太さん。



## Message

新規就農を目指す人へ

**新** 規就農者や学生に向けた講義をさせてもらうことがあるのですが、その際に話すのは、特に有機栽培をするのなら作物について徹底的に勉強して技術を上げていかないと難しいということと、経営の計画をきちんと立てましょうということです。5年間でなにをしてどのくらい稼ぐ、というようなことをきちんと考えてる人は意外と少ないです。また、新規就農した人で、情報や技術を得るために積極的に動ける人と動けない人の差は大きいと感じます。結局は自分の脚で稼げるかどうかにかかっているのではないのでしょうか。

あとは田舎で農業をすることは、現実世界を知るためのよいツールだと感じています。たとえば太陽の光を受けた植物が光合成によって炭水化物を作り出していくことなど、この地球上のすべてのものの基本、循環の図みたいなものは、農業を通じてきちんと理解できていると思います。田舎で農業をやると、当然近所のおじいちゃんやおばあちゃんと仲良くなるんですけど、やっぱり70歳、80歳の人と接していると、人間って、対人のコミュニケーションにおけるストレスやうれしさなんか全部含めて、健全に生きていくうえで必要なことなんだなって思い知らされます。面倒くさいけれどお互いさまの部分とか、そういうところも大切にしてほしいですね。

### 一 組織化していくこと

栽培技術の向上に加えて、それをどう社員に伝えていくかもHATAKEYAの今後の課題です。就農してから4年間とはとにかく必死に働いていましたが、農業は体力がな

もらう形が7割を占めています。妻の縁で、『坂ノ途中』という、環境負荷の小さい農業の普及を目指すネットの宅配業者さんと繋がりができ、出荷させてもらっています。また、偶然出会った美食家に誘われた催しに参加したことをきっかけに、京都の老舗料亭でうちの里芋を使ってもらえるようになりました。

今後のHATAKEYAの方針として、加工品の製造や農業体験などはせず、生鮮品だけで農家としてやっていくようにしたいという思いがあるので、今後も農作物で選んでもらえるよう、栽培技術に磨きをかけていきたいです。

いとできない仕事であることを痛感し、また先輩の農家さんから言われた「いつまでがむしやらにやるんだ」という言葉で、今は組織づくりに力を入れ始めています。『あぐりナビ』という求人サイトで募集をかけ、オンラインでの面接後に現地へ来てもらい、その中から2名を正社員として雇うことにしました。人件費もかかることなので経営的に見たらいい面ばかりではないですが、今年、就農してから初めて休日を作れるようになって、考える時間などが取れるようになったのはとても大きなメリットだと思っています。また、子どもも生まれたので、もしあのままがむしやらにやっていたらどうなっていたんだらうと思うこともよくあります。今後、自分が歳をとって行く中で、若い人にエネルギーを補ってもらい代わり知識や技術を教えるという関係を、組織として築けていきたいなと思っています。

# #17

## 水口 淳さん

屋号	みなくちファーム
所在地	滋賀県高島市マキノ町
生産	露地野菜(ハーブ含む)、水稲、 原木シイタケ、大豆、麦
規模	8ヘクタール
移住形態	Uターン
就農年	2014年(34歳)

DATA

## 度胸と努力の無農薬。 兼業農家の未来を紡ぐ。

みなくちファームの水口淳さんは「知識ゼロ」の状態から農業に業種転換。出身地であった牧野町へ戻り、少量多品目の露地野菜をはじめ、水稲、シイタケなどをすべて無農薬で栽培。そのほか、加工品の販売や観光事業、宿泊事業にも力を入れています。

農業 × 加工品 × 飲食店  
× 農業体験 × 森林保全 × 観光事業

### — 農業をはじめたきっかけは？

もとは隣町で、輸入した洋服をネット上で販売するアパレル業をしていました。しかし、2008年のリーマンショックで売り上げが徐々に落ち、さらに2011年の東日本大震災で物流がストップしたことをきっかけに、自身の事業について改めて考えてみたんです。景気の波に左右されたり、社会情勢に振り回されたりする仕事に疑問を感じ、一番堅実で、かつ可能性のある仕事だと考えたのが、僕の場合は農業だったんです。

農業の知識もなにもないまま、出身地であるマキノ町で新規就農を目指しました。ただ、地元といえど、早くから町を出ていましたし、やっぱり田舎の人にとっても「農家なんか儲からないからどうせ続かない」「せつかく農地を貸してもほったらかしにされる」という考えがこれまでの経験から根付いていたんでしょうね。まして僕は完全な素人。農地を貸してくれる人はいませんでした。それでも今すぐ農業を始めたかったんで、あたりを見て回って、耕作放棄地を見つけては、草刈りちゃ

んとするのでよかったですら貸してもらえませんか、と見知らぬ人に声をかけて回り、なんとか最初の農地を確保し、就農できました。

### — 農業は「地域の信頼」が鍵

最初に借りた農地を使うようにするのは大変でした。もともと養鶏場が建っていたこともあり、地面には石などが大量に混ざっていたんです。半年間くらいは、それを妻と二人で畑の外に出す作業を続けました。60トンはあったと思います。太い木も生え、抜根したりもしました。でも、大変でしたけど、それを見てくれていた近隣の農家さんが、自分たちが持っていた耕作放棄地を、少しずつですが、僕に任せてくれるようになりました。半年間の作業で、徐々に信頼されていったのかも知れません。

農作物を作りにくい条件不利な土地、荒れ果てていたり、水源がなかったりする畑でも、僕は基本的には断らず、ありがたくお借りしてきました。断らなかつたのは、いい農地を持っていないに断ったら、次のチャンスが回ってこないって思ってたからです。最初は

25アールだった農地も初年度で60アール、2年目には1.5ヘクタール、5年目には約3ヘクタールにまでなりました。ちなみに農園のスタッフは私を含めて4名、カフェのほうは店長とパークのホールスタッフで運営しています。

— 無農薬栽培を目指した理由 —

僕はなんの知識もなく農業の世界に飛び込んだので、当初は農業委員会や農業会議なんて、存在すら知りませんでした。農機具会社も知らないし、付き合いもない。でも、生活がかかっているんで、作業に必要な機械は中古をネットで探して買ったり、Youtubeを見たりして農法を勉強したりしていました。

農法については、同じように作っても経験ある農家さんには勝てないと思い、ビジネス



1.

3. 2.



4.



的に付加価値のつけやすい無農薬に決めました。でも、条件のそれほどよくない土地でしたし、農業経験もなかったのも、周囲からは「無農薬で育つ訳がない」と言われていました。農業ど素人の僕は、実績もないので補助金に頼ることもできなかったため、堆肥をかうお金もなくて…。どうしようか悩んでいたところ、琵琶湖の水草堆肥のモニターを募集していたことを聞きつけ、それを無料で譲ってもらって畑に入れました。そこから劇的に畑の土がよくなりました。そこから劇的に畑の土がよくなりました。そんな感じで、手探りで始めた無農薬栽培でしたが、初年度から売上500万円、利益250万円と、悪くない成績になりました。僕の場合、農業とまったく関係のないところからのスタートだったので、初年度はもうことができなかった農林水産省の新規就農支援金も、初年度の実績を評価していただき、2年目から4年間、給付してもらうことができました。年間で150万円、非常に助かりました。

現在は、ハーブを含めた露地野菜が5ヘクタール、水稲、麦、大豆がそれぞれ1ヘクタール、あとは原木シイタケを、すべて無農薬で育てています。一番虫の付きにくいとされるレタスから始めて、最初の2、3年はさまざまな品種を試して、無農薬で作れるものをひたすら探していました。キャベツや白菜が、無農薬では難しいこともわかりました。そういうことを繰り返して、初年度20種類くらいからスタートし、今では100種類くらいにまでなっています。手間のかかる除草の部分などでは除草機を積極的に活用するなど、なるべく機械化しながらやっています。

6. 5.



1.みなくちファームのあるマキノ町。貴重な自然、美しい里山景観が今も残る。／2.みなくちファームで栽培する無農薬の米。天日による自然乾燥も行なっている。／3・4.野菜の生育状況をチェックする水口さん。／5.重機で土地を整えていく水口さん。／6.近くの森で伐採したクヌギを使った、シイタケの原木栽培も。

## 一 販売について

近隣にある2ヶ所の道の駅、直売所への出荷、国内外含めて50店舗ほどの飲食店、個人のかたへのネット販売などが中心です。飲食店については、地元はもちろん、市の事業でシンガポールに送ることもありますが、メインは東京です。数年前に、県の事業として、滋賀県の農産物を首都圏に売り込むフェアがあり、シェフらが現地視察に来てくれたことがあったんです。その時に繋がった飲食店と今も続いている感じですが、野菜のおいしさを評価いただくとともに、品目の多さに使い勝手よさを感じ、契約してくれるところも多い印象です。基本的には僕らが飲食店にリストを送り、希望を聞いてから送っていますが、おまかせセットの

ような形で対応することもあります。また、コロナ禍では飲食店からのオーダーは減ったのですが、一方で巣ごもり需要によってネット注文の個人のお客さまが増えたので、売り上げは落ちませんでした。やっぱり販売経路をいくつか持つておくのは大事だなと思います。

## 一 地域文化へのアプローチ

活動しているマキノ町は、美しい里山環境が魅力の観光地でもあり、地域特有の資源だとも感じています。原木シイタケの栽培は、里山の農業であり、文化である農業を繋いでいきたいという気持ちもありました。森で伐採したクヌギを使ったホダ木を用いて原木シイタケを栽培し、役目を終えたホダ木を粉碎して堆肥化。それを畑に戻すな

ど、里山の循環を意識しています。使える資源はしっかり使うということも心がけています。また、ここ琵琶湖周辺は、地域で採れる淡水魚・ニゴロブナを使った鮎ずしを筆頭に、地酒や味噌、醸造酢など、発酵文化が盛んな土地としても知られています。うちでも、在来種の大豆である、みずぐりを使った味噌を作り始めました。大豆だけでなく、お米も自家製です。今年は麹の製造機を導入したので今後は麹の販売も考えています。

## 一 農村風景を守りたいから、複合経営をする

農業以外のところでは、カフェTSUMUGUと、馬と触れ合える観光農園NOVAの運営、小中学生の農業体験の受け入れ、地域の農家さんや作家

さんなどを集めた、たかしま里山里湖マルシェの主催、植林を行うなどの森づくり、里山環境の保全を目指したプロジェクトである森の実験室など、さまざまな取り組みも行っています。いろいろな活動をしていると思われがちですが、根っこは一つ。日本の農村の風景が好きだから。日本の農村や里山の美しさって、人の手が入り、作られ、守られてきたもの。それは人の存在が不可欠であり、僕はそこに寄りしたい。だから地域にいかにか人を入れるかを考えた結果、農業を柱にした、現在のさまざまな事業の展開に繋がっています。

直近では、農業体験ができるゲストハウスを計画していて、もうすぐ完成します。農業人口を増やすためには、一般的には、農業に対して意欲的な人



7.



8.

7・8.作業場や事務所棟には、カフェも併設。デザイン性の高い空間演出は、訪れるお客さまに地域での豊かな暮らしを伝える一助になっている。／9.愛らしいみなくちファームの看板が出迎える。／10.取材時、ゲストハウスの工事が真っ最中だった。／11.馬と触れ合える観光農園NOVA。



11. 10.



9.



15.



12.

12・13・14. 近隣にある直売所では、よく目に付く売り場に、みなちファームのさまざまな商品が並べられていた。／15・16. カフェスペース TSUMUGU。飲食だけでなく、自社商品の販売コーナーも。取り扱うすべての商品が揃う。



16.



14.



13.

を対象にサポートしますが、それだと農業に携わる人は増えないと思うんです。まずは農業に、少しでも興味を持っている人、と接点を持たないといけないう感じています。新しいゲストハウスはそのための道具。3日間でも1週間でも、ゲストハウスに泊まってもらう中で、自分のやりたいことと農業の接点に気づくかもしれない。まずはそこからだと思うんです。専業農家じゃなくても、兼業農家でいいんですよ。そのほうがたぶん、生活も豊かだと思えますしね。

今カフェ TSUMUGU を運営してくれている店長も、もとは農園のパートスタッフでした。新潟出身の女性ですが、いつか地元に戻って、地元の野菜を使ったレストランをオープンさせたいという夢を持っています。それならそれまで、うちのカフェスペースで農家レストランをやってみないかという流れで、カフェの運営を完全に任せる形で関わっていただいています。こうやってゲストハウスでの宿泊や農業体験をきっかけに、少しでも農業や里山などに関わる人が増えたらいいと思っています。

### 経験ゼロで農業の世界に入り、今思うこと

まず、農業を志すなら、僕みたいにしよう見まねで始めるのではなく、学校で学んでから始めなさいって強く言いたいです(笑)。あまりに無謀で、一切農業と関係ない人が、農業関係の補助金を活用しようと思って行政に相談に行っても、門前払いが普通。当たり前ですよね、税金を使った補助金や助成金はハードルが高く、確実な人に

しか支払うことはできませんから。

一方で、農業は伝統産業であることから、行政の支援が手厚いということもあります。そういったお金をうまく活用することは、持続可能な農業の仕組みを構築する上で、欠かせないものでもあります。ただ、例えば最長5年間支払われる新規就農支援金をいたいても、それを生活費として考えるのではなく、その先の事業展開を見据え、しっかりと投資に回していかなければならないと思います。農地が増え規模が大きくなると、後々必ずそれなりの設備が必要になってきます。また、農業はいろんな事業展開が可能です。農業を続けていくうちに新しい目標や夢がきつと出てきます。いろんなことに挑戦できるのが農業の一番の魅力だろうと思いますので、それを叶えていくためにも、初期段階で必要な投資は済ませておくべきだと思います。

## Message

新規就農を目指す人へ

「りあえずやってみたらいいと思います。」「資金がないからできない」という人は結構多いです。農業機械を買ったり、ハウスを作るのに数百万円が必要だったり、肥料代など、年間かかる費用も相当多いとも言われています。僕らもそのイメージがありましたから、だからこそ一番お金がかからない、露地野菜でスタートしました。農業はやり方によって、無限の可能性があると思っています。

# #18

## 安井千恵さん

### DATA

屋号	はまちえ農園
所在地	京都府京都市右京区京北
生産	ベビーリーフ、けいほく子室いも
規模	43アール、ハウス4棟
移住形態	Iターン
就農年	2015年(28歳)



# ベビーリーフの栽培で、 女性でも無理なくできる 農業スタイルの確立を目指す。

はまちえ農園の安井千恵さんは、ドイツにあるNGO団体を経て、食の重要性、障がい者就労の観点から農業に可能性を感じ、京都の中山間地である京北町に移住。ベビーリーフの栽培を主に、子育てをしながら女性でも無理なくできる農業の形を模索しています。

## 農業 × 農業

### — 農業をはじめたきっかけは？

一番大きなきっかけは、ドイツ国際平和村という医療援助団体のインターンに参加したこと。2009年から1年間、アフガニスタンやアンゴラなど、貧困・紛争地域の子どもたちの支援をする中で、戦争の影響による怪我以外にも、奇形児や白血病などの「目に見えない傷」が増えていることを知りました。そこで感じたのが、食べものと、それを育てる土壌の大切さ。その子たちが大きくなったときに、仕事としてなにかあるんだろうということにも、思いが巡りました。その時から、農業でなにかしたい、と思うようになりました。

### — 就農までの流れを教えてください

農業と同時に、田舎にも興味が湧きました。インターンで出会った子どもたちが、都市郊外の地域出身であったことも大きかったです。私は京都市内の出身ですが、帰国したら、京都の郊

外のほうで農業をしてみたいとも思いました。

帰国してしばらくは、福祉施設で働いていました。障がい者の働きかたや社会参加にも興味があったからです。でも、あまりに畑作業がやりたくなくなってしまったので福祉施設の近くに畑を借り、家庭菜園のようなものをはじめてしまいました(笑)。1年が経ち、もっと農業を深めたいと、まずは京都の北山というところで開催されていた3日間の体験農園に参加しました。そこでたまたま出会った人が畑を貸してくれることになり、以降2年間は毎週末、京都市内から京北に通って農業をしていました。

小さい農地でしたがハウスもあり、農法も、農園のオーナーから教えていただきました。あるタイミングで、京都府が行なっている就農支援プログラムである、担い手養成実践農場整備支援事業を使って、就農へのサポートを受けることができるようになり、本格的に農家を目指しました。市町村や京都府農業会議などと連携し、新しく就農を希望する人に、技術習得から就農までを一貫して支援するもので、とても勉強になりました。そのプログラムのおかげで、現在、はまちえ農園がある京北の自宅や、のちに借り受けることとなる圃場との出会いもありました。近隣住民の人たちにも紹介してもらったなど、とてもありがたかったです。

### — 農地や農業機械、野菜の販売のこと

最初の農地は、購入した自宅に付いていたものです。そのほか、現在持っている農地は、地元の人から借りていま

す。3棟あるハウスについては、地主さんが保険代を払ってくれていて、私は月5000円でレンタルする形式になっています。初めは高いような気もしたんですが、壊れたらその地主さんがすぐに直してくれますし、土もいいので、長期的な部分でメリットを感じています。

トラクターなどの農業機械は、修理や運転技術などのプロフェッショナルである、農業機械士という資格保持者が集う団体に所属し、農業機械に詳しい人に相談して中古のものを買いました。

農作物の販売については現在、飲食店7店舗と、『坂ノ途中』という、宅配で野菜ボックスを販売している会社に卸しています。これらは、私が『師匠』と仰ぐ農家さんから紹介いただきました。師匠がカナダに移住するという話があり、取引先を引き継いだ形です。飲食店は週に2回ほど、『坂ノ途中』は週に3、4回ほど納品があります。

また、私が暮らしている京北には、同時期に就農した仲間が10人くらいいて、LINEでつながっているの、頻繁



1・2. 安井さんが栽培するベビーリーフなど。畑の中で生き生きと育っていた。／3. 農業に使用する水は用水路を使用。電力は簡易の太陽光発電を活用している。／4. 袋詰めしたベビーリーフ。



に集まるわけではないですが、なにかあったら即座に情報交換できるのも心強いです。また、同じような志を持つ全国の農家さんと交流しながら、栽培や販売など、さまざまな面で勉強もさせていただいています。

### 農業と子育てとの両立を目指して

農林水産省の就農準備資金と経営開始資金を、2015年の就農開始から5年間いただいています。給付金をもらっているからには絶対に成果を出したいし、所得200万円以上という目標があったので、必死にやりましたね。途中、子どもの出産もありましたが、半年で農業に復帰したりもしました。

2021年くらいに、ようやくその額を達成しそうなったのですが、急にベビーリーフの成長が悪くなったんです。それまで、うまくいっていたことができなくなって、非常に悔しい思いをしました。でも、必死にやっても回らなくなってきたのを感じていた

ので、少し身体を休めることにしました。栽培も、それまではやっていたほかの野菜も一旦止め、ベビーリーフに集中することに。いろいろな農園に見学に行かせてもらったり、ベテランの農家さんに理念や栽培方法を聞いたりもしました。でも、そこでわかったのは、農業において、自分はなんら間違ったことをしていないで、単に子育てが忙しくて、虫を駆除できていなかったことが原因だとわかったんです。だから今は、あまり無理をしない範囲でやっていくことを心がけています。今はベビーリーフも、夏の間はいいものがないから思い切つてやらないことにしました。その間は草が生えないように透明なマルチを敷いて、畑を休ませる期間に。農業の代わりに家族の時間を満喫しようと思っています。

— はまちえ農園の今後について

今はハウス3棟、露地50アールの圃場で、ベビーリーフの栽培を中心にこなっています。ベビーリーフは回転も速いですし、ゆくゆくはソーシャルファームのような、障がいのある人たちの就労支援にも繋がりたいと思っています。鳥や動物と触れ合う場もできたら楽しそうですね。あとは女性一人でもできるやり方をずっと模索していて、最終的には自然農法のような方向に進んでいくのかなと思っています。慣行農法はもちろん、有機農法においても肥料は必要で、それを女性一人の力で畑に運び込むのは重くて大変です。それよりも、同じ畑で緑肥となる作物を育て、それを畑に漉き込んでいく、自然農法に近いやりかたがいいのかなと思って、現在試行錯誤している最中です。

## Message

新規就農を目指したい人へ

農業は大変なときもたくさんあります。それでも農業を続けていきたいと思えるなにかを持っておくことが大事。でも、しんどくなったらちょっと休んだりとか、そういう柔軟さも必要だと思います。また、はじめから農業に専念せず、農業法人などでアルバイトするなど、少しでも農業に関わることから、この世界に入っていきのめいいでしょう。

安井さんが暮らす京北の風景。京都市の中心街からクルマで1時間ほど。美しく豊かな農村景観が残るエリアだ。



# #19

浅田仁美さん

DATA

屋号	美味しいトマトの研究所 あした元気になあれ!
所在地	奈良県曾爾村今井
生産	トマト、スイートコーン、菊芋、ジャガイモ、玉ねぎ
規模	15アール(ハウス7アール)
移住形態	Iターン
就農年	2019年(34歳)



## 地域おこし協力隊員から

### そのまま定住、新規就農へ。

### 思いは「愛するトマトを極めたい！」

地域おこし協力隊として奈良県曾爾村に移住した浅田仁美さん。もとは虫嫌いだっ  
たがオーストラリアでのWWOOF(農業ボランティア)経験から農業が好きになり、  
移住先の曾爾村で、トマトの産に。地元の手厚いサポートを受けながら48種類のト  
マトを完全オーガニックで栽培しています。

#### — 新規就農への経緯

実はもともとは暑さも虫も苦手で、  
農業なんかやりたくないと思っていま  
した。しかし、ワーキングホリデーで  
オーストラリアに渡り、2年目のビザ  
取得のためWWOOFで働くことにし  
ました。わずか3カ月でしたが、その  
間にバナナなどの栽培をした経験から  
農業もいいなと感じるようになりまし  
た。とは言うものの、実際に自分で農  
業を始める気はなく、帰国してから工  
場の事務員として働いていました。基  
本的には椅子に座っていて、たまに送  
られてくる書類を管理する仕事だった  
のですが、帰国してからは、この仕事  
は私じゃなくてもいい、もっとやりが  
いのある仕事はないのか、と葛藤する  
ことが増えました。そんな中、一緒に  
WWOOFをしていたフランス人の女の  
子が観光で日本に来ていたので、案内  
をしてあげることにしました。いろ  
んな観光地を回りましたが、自分とし  
ては農村などのもっとディープな日本  
を紹介できたらいいんじゃないか、と

## 農業 × 農業 × 収穫体験

地域おこし協力隊の農業担当として曾  
爾村に赴任してきて、私は一番大きい  
トマト農家の寺前さんのところで3年  
間研修をさせていただきました。また  
1年目には、次世代の「食」と「農」の  
トップランナーを育成する、なら食と  
農の魅力創造国際大学校(通称NAFCO)  
の研修で、週2日、8カ月間、座学に  
加え、学校の所有する圃場で実際に畑  
仕事をしながら、トマト以外の作物に  
関する技術や知識も学びました。3年  
目からは、村が建ててくれたリースハ  
ウスで、自力での栽培が始まりました。  
ちなみにこのリースハウスは、協力隊  
の任期満了後に私の圃場になる場所で、  
建設費の7割を村が負担してくれてい  
て、私は残りの3割を12年のローンで  
払っています。曾爾村は協力隊への行政  
のサポートが手厚いのですが、とりわけ  
農業に力を入れてもらっていたと思っ  
ます。そして3年間の研修を終え、私は  
トマト農家として新規就農しました。

## 就農してからの 苦労はたくさん

実は新規就農支援金を得るのにも一苦労しました。最初に提出した計画書では、目標となる収益を見込めないという理由で許可が下りず、農業普及センターのかたからも、再度計画を立て直すことを勧められました。定年を迎える母の労働力や、観光農園の運営目標なども計画に入れて、ようやく支援金の申請が通りました。

農家として独立してからは、農業に頼らない農業の難しさを実感することが増えました。知り合いに相談したり、農業関連のイベントに出かけたりしながら、なんとか有機でやっていたりしないか模索していたところ、有機農業者として国内はもちろん、海外でも指導をされている三重県の橋本力男さんというかたが、月に一度、農業塾を開かれていることを知りました。参加してみると、堆肥の作りかたなどを学べただけでなく、同じく有機栽培をされている人たちと繋がることができ、とても有益だったと思います。現在も農薬、化学肥料は使わず、有機栽培で使えるものとして探した、おから堆肥だけで栽培しています。

農業での失敗は数多いです。育成用のLEDライトを昼夜ずっとつけっぱなしにしていたら、蓄えた養分を成長に使う暇がなくて、かえって育ちが悪くなってしまったことなど、失敗ばかりです。力作業は問題ないのですが、トマトの支柱に紐を巻くのには身長が足りず手間がかかったり（支柱は2メートルを超え）、配送業者がトマトを取りに



3.



2.



1.

1. トマト愛が高じてトマト農家になった浅田さん。トマトのこととなると、話が止まらない。／2. ハウスの中で栽培されていた野菜。／3. 浅田さんが栽培しているトマト。色とりどりのトマトが美しい。

来る時間に合わせて家にいなくてはいけなかったり、一人で製造から販売をこなす大変さを痛感しています。

## 現在の農園と今後の展望。 そしてトマトへの思い

現在は48種類のトマトを栽培しています。販路は、産直通販サイトの『食べチョク』や『ポケットマルシェ』や、直売所に卸したりしています。循環型農業の実践農場であり、大阪などにも店舗を構える類農園直売所との取引もあります。村内の農家や加工品生産組合が出店する「そののわマルシェ」というイベントでも販売しています。村のサポートでキッチンカーや薪ストーブを貸していただき、収穫したトマトをその場でカットし、近くで採れた薬草と一緒にピザにして提供したりもしました。いずれは観光農園をやりたいのですが、今はまだ時間と人手が足りず、友人や、Instagramで募集した知人に遊びに来てもらうような形で、試験的に行っている程度です。

今後ですが、就農当初の計画にもありましたが、母に補助に入ってもらったことでできることも増えると思うので、栽培面積を増やしたり、種の販売などを始めたりしていきたいです。

農業というか、トマトが好きです。市場に出回っているのは主に10数種類ですが、実は数千種類とあるトマトの全部を知りたい、食べてみたいという思いがあります。お客さまにも私が好きなトマトを楽しんでほしい、味わってほしいという思いがあるからこそ、農業を続けられていると思います。

## Message

新規就農を目指す人へ

曾 爾村に越して来て感じたのは、空気も水もきれいだし、田舎暮らしでよく言われるような揉めごとなどもなく、とても暮らしやすいです。私自身、12～3月の農閑期にはアルバイトをしながらです。でも、農業をやりたい気持ちがあればなんとかやっていけると思います。あとは自分自身、会社や研修先、地域おこし協力隊として働いているときは、ちゃんとしないという気持ちもあり、がんばっていた部分もあったと思いますが、いざ一人で農業をするようになったら、ちょっと甘えが生じて、農作業が遅れたりしてしまうこともあったり…。そこを自分自身でどうコントロールしていくかというのがポイントだと思ってます。



4. 農薬、化学肥料不使用で育てるトマト。堆肥には、先輩の有機農業者から教わった、おから堆肥を使用している。

# #20

## 吉瀬雄也さん、りえさん

DATA

●屋号	きみのフルーツ
●所在地	和歌山県海草郡紀美野町
●生産	ハッサク、不知火、温州みかん、南高梅、柿、ブドウ
●規模	150アール
●移住形態	Iターン
●就農年	2017年(35歳、40歳)



# 充実の加工品が特徴。 ハッサクの魅力伝える果樹農家。

東京暮らしから一転、両親が紀美野町に所有し、叔父が管理していたみかん畑を、移住し、引き継ぐことになった吉瀬雄也さんとりえさん。現在では、ハッサクをメインにさまざまな柑橘類、南高梅、柿、ブドウなどを栽培。青果のおいしさを広めるために、ジュースやジャムなどこだわりの加工品も多く販売しています。

## 農業 × 加工品

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

子どものころ、母親の生まれ故郷である紀美野町にはよく遊びにきていました。両親が所有し、叔父が管理するみかん畑にも、でも、自分が農家になろうと考えたことはありませんでした。東京大学を卒業後、当時は医療機器メーカーで充実した日々を過ごしていたのですが、母から「みかん畑の後継者がおらず、畑も手放すことになるかもしれない」という話を聞きました。仕事に不満はありませんでしたが起業したいという思いは常にあり、これはいい機会なのではないかと感じました。失敗したら東京に戻ればいい、という気持ちで就農することに決め、妻を説得するために5カ年の事業計画書を作成し、プレゼンをしました。妻は東京生まれ東京育ちでしたし、当時まだ1歳半の子どもがいたこともあり、紀美野町に引っ越して農家をやることに最初は難色を示していましたが、最終的には信頼してくれて、家族で移住へ。2016年12月に紀美野町に引っ越し、新たな生活を送ることになりました。叔父の

もともと栽培や農園の管理・運営方法を1年間かけて学び、僕が35歳、妻が40歳の時に新規就農しました。

### — 圃場と経営の拡大 —

当初は、両親から譲り受けた畑は100アールで、ハッサクをメインに柑橘類を育てていたのですが、辞めていく農家さんの畑は積極的に引き継ぐようにしてきました。基本的には、どんな畑でも受け入れるようにして、現在は南高梅の10アール、柿やブドウの10アールを含めた150アールの畑を運用しています。栽培方法としては基本的に忠実に。叔父さんから、さらにはみかんの一大産地である有田の農家さんから教わったことなどをベースに、自分なりに試行錯誤しながら行っています。カツオの有機肥料を使い、また手作業での選別で採れたてのおいしさを損なわないよう、気を付けて作業しています。

うちのハッサクはジュースで苦みが少なく、妻も東京でよそのものとの違いに驚いていました。それをお客さまにも知ってもらいたいと思い、面倒な皮むきの手間を省いてうちのハッサクを試してもらいやすくするために、加工品の販売にも力を入れるようになりました。うちでは栽培は僕が担当し、加工品の商品開発と製造は妻が担当しています。

北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海  
近畿  
中国・四国  
九州



3.



2.



1.

1.きみのフルーツの農園は、紀美野町の山間部の傾斜地に位置する。／2.自宅脇にある作業場。2階は事務所兼加工スペースとなっている。／3.形もよく実った不知火。

### 一就農してからの苦勞と転機

不知火は、完熟になるまで木に成らせておくとおいしくなるのですが、この地域は収穫前の1月に、マイナス気温になることがあります。不知火は、だいたいマイナス3度以下になると果実は凍ってしまうのですが、そうなるとう果汁が抜けてスカスカになってしまふ。だから、冬の寒波に目を光らせておく必要があるんです。でも、一度それを見誤り、半分の果実を駄目にしてしまったことがあります。残ったものの中で、大丈夫だろうと思ったものを個人のお客さまに出したのですが、できの悪さから大クレームになり、お客さまを失ってしまったことがありました。ただ、その凍害から生まれたのが、加工品のオレンジゼットです。中身は売れないですが、凍害の影響のない皮をシロップ漬けにして使うオレンジゼットだったら問題ありませんから。

気候のほか、紀美野町での農業は、傾斜地が多いために機械化ができなかったり、地域としてのブランド力もないため平均単価も低くかったりと、最初の2年はかなり経営が厳しかったです。新規就農支援金も貰っていましたが減る一方で、精神的にも参っていた時期もありました。けれど、そんなときに転機となったのが、テレビの移住番組に出演したことです。子育てが大変な時期で妻も乗り気ではなかったのですが、僕も妻もSNSなどでのPRが得意なタイプではなかったのでせっかくならとお話をお受けしたところ、番組の配信からわずか30分でハッサクジュース5000本が完売しました。不知火の

販売予約もすぐに埋まって、テレビの影響に驚かされました。青果を手にと取ってもらったための加工品、という期待が幸いにも実現し、番組を見てジュースを買ってくれたお客さまの一部が、青果のリピーターにもなってくれました。今振り返っても、このテレビ出演がなければ農家を続けられていなかったかもしれない。

### 一こだわりの商品づくりと販路

最近では加工品の開発・販売にも力を入れていて、売り上げの3分の1は加工品です。ジュースは和歌山の伊藤農園さんで、ハッサクが一番適した絞りがたてで製造してもらっています。ジャムは、イタリアンのシェフにレシピ開発を依頼し、皮や果肉をそれぞれの適温に合わせて調理し最後に合わせるな

ど、製法にもこだわっています。加工に際して必要となる果物の特徴などは、和歌山県の工業技術センターなどで直接聞いて教えていただいています。

販路ですが、青果はJA、自社でのネット販売、産直ECサイトで販売。加工品は、自社のネット販売のほか、大手百貨店の催事で販売させていただいたり、ギフトカタログなどでも採用されるようにもなりました。商品コンセプトやストーリーを明確に伝えること、また、パッケージのデザインを百貨店のお客さまの好みに近しくしたことなども、採用された理由の一つだと考えます。また、たとえばジュースでは、ヨーロップのワインを参考に、年号とロット番号をラベルに表記し、希少性の高さを打ち出していることも、評価された点だと思っています。



4.

4.ジャムや生チョコ、ビール、シロップなど、多彩な加工品が揃う。パッケージのデザインも秀逸だ。／5.スペースが広くとられた加工場。／6.ロット番号が入った100%ジュース。写真はハッサク。

## Message

新規就農を目指す人へ

適地適作を考えるのがいいと思います。就農する際に作りたい作物と住みたい場所のどちらを優先するかはその人の自由ですが、どっちにしたとしても場所にあった作物を見つけるのがいいと思います。また、どういう目標でやっていくのかなど、数年後までの計画をきちんと立て、補助金など、使えるものはなんでも使いましょう。

6. 5.



# #21

## 古谷浩平さん、葉子さん

DATA

● 屋号	ちづの農家旬菜屋
● 所在地	鳥取県八頭郡智頭町
● 生産	ブドウ、水稲、白ネギ、その他野菜
● 規模	ブドウ35アール、水稲70アール、 白ネギ20アール、その他野菜20アール
● 移住形態	Iターン
● 就農年	2012年(37歳)



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# サラリーマン生活を経て、 憧れのブドウ農家に転身。 現在の課題は加工品！

大学時代からブドウ栽培を間近に見てきた古谷浩平さん。サラリーマン生活を経て、ブドウ農家としての就農を志し、鳥取県智頭町に移住。妻の葉子さんと作業を分担しながら、多品目のブドウに加え、白ネギ、お米、野菜などの栽培を行っています。素材のよさを生かした加工品にも挑戦中です。

### 就農までの経緯を 教えてください

私が初めてブドウの栽培を学んだのは鳥取大学農学部の大生だったころです。指導教官が施設園芸のブドウを専門にされていたので、ゼミでの実習や作業でブドウに触れる機会がたくさんありました。卒業後は、京都のワイナリーに就職し、そこで出会った指導役の専業ブドウ農家さんに感銘を受け、憧れを抱くようになりました。自宅の前で数百種類ものブドウを作る家族経営の農家さんで、その生きざまが、すごくかっこよくて。その後、建築会社に5年勤めましたが、そのブドウ農家さんのように、自分で商売をしたいという思いが募り、農地を探するために実家のある大阪府堺市に帰省しました。はじめは堺市を中心に探していましたが、安定的に農業を続けたいのなら、いつ土地がなくなるかわからない都市部より、農業地域のほうがいいのではないかと思います。ほかの地域も積極的に探すようになりました。調べていく中

### 農地取得はたいへんだった

地域の人にとって、新参者の私はこの誰かも分からない人間ですし、まして貸してしまうと同じ状態では返ってこない(ブドウの木を植えてしまうので)ということ、最初の農地を借りるハードルはすごく高かったです。それを許してもらえる農地を見つける必要がありました。正直、なかなか見つからず、最終的には研修中もたいへんお世話になっていた、智頭町山村再生課の課長さんが、自身が暮らす集落に口を聞いてくださって、管理者のいない休耕地をなんとか借りられることになりました。

### ブドウの栽培について

ブドウの栽培は、最初に借りられた農地の半分程度の面積から始めました。憧れのブドウ農家さんの真似をして、作りやすいと言われていたものを中心に、さまざまな品種を植えてみました。しかし天候によっては粒が割れ

たり、期待通りの見た目に育たなかったりと、やってみないとわからない失敗や苦勞が沢山ありました。木を植えてから、急げば2年目から収穫はできますが、私は収穫の目安を5年目に設定し、ゆっくりと栽培しています。ブドウを栽培して思うのは、「こういうふうに育てたい！」という思いが強くなって、人為的に押し込めるとブドウが反発することが多かったのですが、今は植物が健全に育つよう、植物の声を聞いて、なが必要なのかよく見極めることを大切にしています。農業は必要な作業にだけ必要な量をあげるようにしたり、土に混ぜる肥料分を入れすぎないようにしたりしています。

就農1年目から県の指導で、特産品の白ネギを作るようになりました。智頭町の農家さんは11月いっぱい出荷を終えるかたが多いですが、私はブドウ栽培との兼ね合いで白ネギの収穫が、どうしても年明けになってしまいます。そうすると大きなリスクになるのが雪です。昨年は90センチメートルも積もった豪雪で栽培を中断せざるを得なかったです。雪の重みでボキボキに折れてしまったこともあったのですが、甘い部分を切り取って販売したら買ってくださいるお客さまもいて、とても勇気づけられました。白ネギは技術

があれば周年で作れる作物なので、この地域で農業をするなら安定的な収入を見込めますので、いい選択肢の一つになると思います。

**地域の風景を残したい  
思いから、水稲栽培も拡大**

最初は自分たちが食べるぶんのお米を作ろうというくらいの気持ちで、20アール程度の田んぼで細々と栽培していました。2シーズン前から水稲と、一部の野菜を自然栽培に切り替えています。白ネギは2年前から殺菌剤殺虫剤不使用（除草剤は使用）にしています。

しかし、3年ほど前に農地を賃してくださったかたが病気で亡くなられ、管理されていた農地が急速に荒れ果てていくのを目の当たりにしました。そのままにしておくのも忍びなく、また、なにか地域のお役に立てたらと思い、農地を管理させていただくことにしました。水稲用の道具をそのかたから買い取ったり、農業オペレーターをしている友人にお願いするなどして、作業を行っています。

**― 販路について**

以前は直売所に卸すこともありましたが、しかし、収量が増えたり、子どもが生まれたりして忙しくなると、基本的には玄関前での直販がメインになってきました。JA出荷はしていますが、ブドウは30品目ほどを育てていますが、知名度が低いものや、カタログに載っているような、きれいな形の形に育たなかったものなどもあるので、それらを自力で売れるような力を付けていかなければならないなと思っています。

白ネギに関しては、就農当初からお付き合いのある神戸の八百屋さんか週

に二度、智頭町まで仕入れに来てくれるのでありがたいです。

**― 高付加価値の加工品を模索**

うちで販売している干しブドウや乾燥ネギを作るのに一役買ってくれているのが、山口県の木原製作所製の乾燥機です。この乾燥機は温度と時間だけでなく、湿度の調節もできるため、色や風味が損なわれません。食材の糖分により、茶色く仕上がるような乾燥機もありますが、この機種ではそういう問題もないのでお勧めです。

加工品をうまく展開できたら、商品寿命が延び、販売期間も分散できるなどメリットが多いので、今後力を入れていきたいです。また、農産物になると、お客さまは価格にシビアになると感じています。そこに対して、いかに価値を付けて販売していくか。今はまだ、乾燥しただけのものくらいしかありませんが、今後は米を活かしたスイーツなどにも挑戦してみたいです。

**― 農業はポジティブな  
選択肢の一つ！**

子どもが生まれるにあたって、私が農作業、妻が家でできる作業と、分担して仕事をしようになったのですが、働きながら子育てにしっかりと関われることに幸せを感じます。子育てと仕事を両立するポジティブな選択肢の一つとして、農業があればいいなと思うようになりました。また、妻が楽しみなながらそのモデルになってくれたらと思います。妻は人と話すのが好きなので、新たに餅つき機を購入して、自家製のもち米でお餅を作るワークショップなどもしたいと構想を練っています。



3.



4.



1.



2.

1. 古谷さん夫妻が育てるブドウの木。／2・3. 自分たちで育てたブドウを自分たちで加工する。愛らしいパッケージはプレゼント用にもいい。／4. 自然な甘みと旨味のある、古谷さんのブドウ。

5. 地域の特産である白ネギ。中山間地での農業において、収入を支えるサブ的な作物の栽培は不可欠だと感じる。／6. 徐々に栽培する面積が増えているという米。



6.



5.

## Message

新規就農を目指す人へ

**個性を出したいのであれば、これから担い手が少なくなって、自分のやりたいようにやれる可能性が高い農業は、人生のいい選択肢だとは思っています。しかし、みんながやらない理由はそれなりにあるので、それを自分でちゃんと理解しておくことが大事です。それでもなお、目的をもって農業をやりたいと思うなら、きっとおもしろい未来が待っていると思います。**

# #22

## 高谷裕治さん、絵里香さん

屋号	合同会社蒜山耕藝
所在地	岡山県真庭市蒜山下和 <small>ひるぜんしたわ</small>
生産	水稲、小麦、そば、大豆、少量多品目の野菜
規模	7ヘクタール
移住形態	Iターン
就農年	2012年(32歳)

DATA



### 震災を契機に蒜山へ移住。

### 自然栽培で育てた農産物、

### 加工品を会員制で優先的に販売。

岡山県真庭市にある高原エリア・蒜山で、自然栽培に取り組み高谷裕治さんと絵里香さん。東日本大震災をきっかけに移住、就農した二人。自家生産の米や大豆を使った多種多様な加工品が人気で、特に餅は告知をすると同時に即完売するほど！運営する拠点は、同地区の移住者増の入口にもなっています。

農業 × 農業  
× 加工品 × 店舗運営

— 農業をはじめたきっかけは？

『ナチュラル・ハーモニー』という、自然栽培に特化した野菜宅配を利用したときに、自然栽培で育てられた野菜のおいしさに感動したことが、農業に興味を持ったきっかけです。自然栽培についてもっと学びたいと、『ナチュラル・ハーモニー』が企画する農地見学ツアーや農家さんの講演会などに参加するようになりました。そして千葉県富里町で自然栽培をする高橋博さんという農家さんの話を聞いたときに、自分たちも現場に出て自然栽培を学びたいと思うようになりました。当時、夫は公務員、私はカフェで働いていたのですが、思い切って仕事を辞め、千葉県に引っ越し、その農家さんをお願いし、1年弱の間、研修を受けさせていただくことにしました。ただ、この時点では農家になりたいと思っていただけではありません。いずれは自然栽培に関わる仕事をしたいと思っていた程

— 移住の経緯について教えてください

千葉県に越してしばらく経ったころ、東日本大震災が発生しました。研修後の身の振りかたで悩んでいた時期だったので、震災は移住を判断する一つのきっかけになりました。同時に、安心して食べられる食材を、自分たちで作るということに価値を感じ、農家になることを決めたのも、このときです。

— 地域で農地を取得するということ

2011年の7月から全国各地の友人の家に泊まりながら移住先を探し回り、最終的にきれいな水と景色を見て「ここだ」と、ピンと来たのが蒜山です。ちなみに、蒜山を教えてくださいましたのは、千葉県の研修先が一緒だった兄弟子のような農家さんでした。

当時、蒜山にはファーマーズビレッジという農村体験施設があり、農業



2. 1.



をしたい移住者に向けた宿舎がありました。ひとまずそこに引っ越して、蒜山での新たな生活が始まりました。2011年8月のことです。当時、関東からの移住者は珍しく、地元の人たちが私たちを心配して、とても親身に協力してくれました。そのおかげで、蒜山に暮らして1カ月ほどで、住む場所と農地が見つかり、2012年の春には蒜山耕藝として新規就農。田んぼと畑を合わせて3ヘクタールほどもある農地で、いきなり自然栽培を実践していくことになりました。

農地は、耕作放棄地というほど荒れてはいませんが、厳しい状態の場所も多かったです。しかし、なにもなくても勝手に景色が変わっていく都会」と違って、ここでは「きれいな景色にするのも、荒れ果てた景色にするのも自分次第」です。そう思うと、自分たちが過ごすうえで少しでも気持ちのいい場所にしたと、自然と地域の中で草刈りをする範囲が広がっていました。すると、その様子を見ていたかたが、「来年はうちの田んぼもやらないか？」と新しい土地を任せてくださるようになりました。現在は7ヘクタールの農地で水稲、小麦、大豆などの穀物類と、30種類ほどの少量多品目の野菜の栽培をしています。

### 一人との繋がりに助けられた

蒜山での農業は、最初からうまくいったわけではありません。第一に、千葉県とは気候がまったく違いますし、水稲に関して言えば、研修先で学んですらいませんでしたので、経験も知識もゼロ。発芽に向けて種籾を浸水する、

という、水稲の基本すら知らず、本を読んだり、近くの農家さんに教わったりしながら、トライ&エラーの繰り返し。品種も、数年かけて、自分のところに合うものを選別していきました。また自然栽培のノウハウに関しては、『ナチュラル・ハーモニー』主催の自然栽培全国普及会で知り合った全国各地の農家さんに電話したり、直接会いに行ったりして教えていただきました。その繋がりの中に、兵庫県で中古の農機具の販売をされている農家さんもいらっしゃったので、そこでトラクターを購入しました。

### 中山間地ならではの栽培の苦労

温暖なイメージのある岡山県ですが、蒜山は非常に寒冷的な気候で、冬場は積雪も多い土地。農業は東北地方のスタイルが参考になるほど。そういうことも、こちらに暮らしてから徐々に分かりました。

山間地ですので、獣害の被害も多く、毎年なにかしらの野菜は全滅しています(笑)。収穫間近の小麦の穂の部分だけをシカに食べられていたこともあり。電柵を設置するのですが、農地がかなり飛び地なので毎日管理するのは難しく、遠目から見ても大丈夫だろうと思っていたらやられていることもしばしばです。一反で収量が1キロも穫れないこともあり、はじめのうちはへこんでいましたが、今ではすっかり慣れてしましました。また、田植え機の運転を始めたとき、川で田植え機を洗おうとして土手から落としてしまったこともありました。

1.地域のかたから紹介された、古びた建物をリノベーション。「蒜山耕藝の食卓くど」を拠点に、さまざまな活動をしている。／2.自宅周辺を起点にした、新たなグリーンツーリズムの取り組みなども画策する裕治さん。／3.山々に抱かれた農地。／4.地域農林業リーダーの称号でもある、岡山県農業士にも認定されている。



4.

3.





6. 5.

5. 蒜山耕藝、一番の人気商品である餅。／6.加工品の一つ、もなかの皮。蒜山耕藝の餅米100%で作られている。／7.オリーブオイルや塩、醤油など、味のバリエーションも豊かな、蒜山あられ。もちろん、原料の餅米は自家製。／8.蒜山耕藝製のどぶろく。拠点のある真庭市は、どぶろく特区でもある。／9.自宅脇にある麹室。

バリエーション豊かな加工品のこと

蒜山耕藝では自然栽培の自家生産物で作った加工品も販売しています。もともとは雪で農業ができない冬の時期に稼ぐ手段はないかと餅の販売をしてみることが始まりでした。今年からは、自宅の敷地内に麹室や醸造設備を設けどぶろくの生産も始めました。

餅やどぶろくは自分たちで作っていますが、そのほかの商品は原材料を提携し、委託製造してもらっています。さまざまな種類の加工品は収入を得るための手段ではありますが、加工品を通して蒜山耕藝の認知度を上げることで、中山間地で農業をやる意味などを社会に伝えられる、いいツールだとも感じています。



7.

“売るだけ”の農家にはなりたくない

販売はオンラインがメインで、昔はブログで告知、メールで注文を受け付けていました。お客さまの中には応援の言葉を添えてくださるかたがいたり、私たちの間でも「今年もこのかたが注文くださったよ」などのやり取りをできたりと、お客さまに単に野菜を売るだけではない、繋がりに満ちた関係と喜びがありました。その後、『STORES』や『BASE』などのネットショップが生まれ、私たちもそちらでの販売に移行したのですが、リンクリックで買えてしまうためにお客さまに私たちの思いを伝えられなくなっていると感じていました。また、

Instagramが流行り出した時期であっ



8.



9.



11.



10.

10・11.「蒜山耕藝の食卓くど」。多くの協力者の手により再生した心地のいい空間だ。

2014年には「蒜山耕藝の食卓くど」をオープンしました。壁も床もなく、基礎も見えている、一見すると廃墟のような状態で放置されていた建物を、なにかに使わないかと地元のかたからお話をいただいたんです。当初は発送作業などを行う作業場にするつもりでリノベーションをすることしました。ワークショップとして人を集め、

「**広がる活動の場**」

ことが、なによりも嬉しいですね。



たことや、コロナ禍でネットショッピングの利用者が増えていったことにより、米や餅が一瞬で売り切れ、昔からのお客さまが商品を手に入れられない事態に。これではいけないと、3年前に始めたのが「小さな農民の会」という会員制度です。年会費6000円をいただき、会員になってくれたかたに優先的に、農作物や加工品を販売する仕組みです。会員数は現在200人ほどで、東京など都市部のかたが多いです。野菜は会員限定でも、売り切れてしまうことがあります。お米と餅だけは全員に行き渡るようにしています。優先販売のほかに、会員限定で、日常を伝えるメールマガジンや動画、Instagram、見学会などの小規模イベントの案内などを発信しています。インターネット上だと、なにかを発信するとどう受け取られるかわからないという懸念から、言いたいことも言えないわずらわしさを感じていましたが、お金を払ってでも応援したいと思ってくれるお客さまにはストレートな言葉で誤解なく思いを伝えられることが、なによりも嬉しいですね。

みんなで土壁を塗ったり、難しいところは大工さんをお願いしたり。夫婦二人で年225万円いたただける青年就農給付金のおかげで余裕のでた資金を改修費用に充てました。改装するうちに、せっかくならお客さまに来てもらえる場所にしたいという思いが芽生え、週に2回ランチ営業をしたり、知り合いが蒜山に来たときに無償で泊まれる場として使うようになりました。現在の営業は不定期ですが、人の流れを生み出すきっかけの一つになればいいなと思っています。

### 盛り上がりを見せる 蒜山と地域の暮らし

私たちが越してきたときは移住者の少なかった蒜山ですが、現在は全国各地から続々と人が集まっているように感じます。東京で人気のお蕎麦屋さんや、広島のパン屋さん、鰻屋さんに陶芸家のかたなど、特に蒜山耕藝のある

エリアはかなりの盛り上がりを見せています。うちの食材を使ってくれているお店もあります。とはいえ移住者同士でなにかを企画してやるということではなく、ちょっとした距離感で各々が暮らしています。

蒜山での暮らしは都会では経験できないことも多く、たとえば、がけ崩れが起きた際には集落のみんなで協力して、業者に頼らずに自分たちの手で直したりします。おそらく、都会にいるときより、のんびり生活はしていませんが、自分の手でやる楽しさや、生きていくという実感を味わえるのも、こういった中山間地の魅力の一つだと思います。

そして、やっぱり安心感が違います。ここには水はいくらでもあますし、食べ物も自分たちで作ってるから心配もありません。普段、それを常に感じてはいませんが、暮らしの根底にはあるように思います。

## Message

新規就農を目指したい人へ

「**第一**にその土地が好きじゃないと絶対続かないと思います。自分が大事にしたいと思える土地であれば、やるべきことは自然と見えてくるのではないのでしょうか。また、千葉県の研修先の農家さんに言われていたのは「普通であれ」ということです。「目立たない」と言い換えられるかもしれませんが。実際、私たちも最初のうちは自然栽培で農業をしているということを公言しないでいたら、角も立たずうまく地域に馴染めませんでした。自分の正義感を振りかざさず、敬意をもって地域と接すれば、うまくいくのだと思います。」

# #23

## 藤中夏実さん、拓弥さん

### DATA

●屋号	ふじやファーム
●所在地	広島県豊田郡大崎上島町
●生産	レモン、みかん、不知火、紅八朔、甘夏など
●規模	3ヘクタール
●移住形態	Iターン
●就農年	2019年(24歳)



# 農業

# 加工品



# 瀬戸内海に浮かぶ大崎上島で 柑橘を栽培する妹と、 ブランディングでサポートする兄。

瀬戸内海の大崎上島で柑橘栽培を行う藤中夏実さん。現在は産休中で、本インタビューは夏実さんの農業を多方面で支える、兄・拓弥さんに。島での農業に至るきっかけや、栽培や農地取得での苦労、また拓弥さんが手がける「農家のライブコマース」などについて、話及びました。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

私たち兄妹は、ここ大崎上島町と同じ、広島県の東広島市の出身です。妹の夏実は広島修道大学で社会学を専攻し、ファッションの流行を研究していました。就職もアパレル関係です。広島市内の百貨店で婦人服を売る仕事をしていたのですが、決められた言葉を繰り返す、売るための接客に疲弊していました。一日中建物の中で、天気も分からないような日々。辛かったのでしょう。当時、僕は、この大崎上島町にある農園で働いていたのですが、そこへ訪ねてきたんです。レモンなど、柑橘類を栽培する観光農園です。その時、一緒に農作業をしたと思います。その経験がすごく楽しかったようで、妹はすぐに島への移住を決めました。

### — 島で農業・化学肥料不使用を目指す —

妹も、僕と同じ農園で1年間研修させていただくことになりました。大崎上島で60年以上続く中原観光農園です。

大崎上島は「みかんの島」として知られており、中原観光農園は30年ほど前から、農業・化学肥料不使用の栽培に切り替えたという先進的な農家さんです。ここでは、柑橘栽培の基本をすべて学ばせていただきました。

中原観光農園で一番勉強になったのは土作り。「気相・液相・固相」という、いわゆる土壌三層と呼ばれる、保水性、吸水性を考えた、土周りの3つの環境をちゃんと作りましょう、というものの、植物の生育にとって整った環境を構築するというのが、中原観光農園では、そういった土作りにおいて、島内のシイタケ農家さんから譲り受けた菌床や、島内の木材で作ったチップなどを活用するなど、循環を意識されている点も尊敬できます。中原観光農園にはまだまだ及びませんが、僕たちも島の環境を意識しながら、研修先で教わった農法をできる限り実践するようにしています。

### — 農地の取得について —

1年間の研修ののち、妹は島で新規就農しました。農地は、研修中から知り合いに声をかけたりしながら探し、研修が終わるころには、数軒の地主さんから借りることができていました。ただ、経営していくには面積が足りな



1.



2.

1.みずみずしい、ふじやファームの柑橘。／2.さまざまな柑橘を育てる。

かったので、さらに探していました。そんなとき、島の田んぼを、柑橘を栽培するための畑へと移行する国の事業があり、柑橘の圃場として整備した土地の、管理者を募っていました。その圃場は島の中では「あそこは寒くて柑橘は育たない」と、誰も手をあげないような場所でした。妹はさらに農地を求めていましたので、その土地も借りる事になりました。現在の農地の規模になり

—有機JAS認定を取得

ふじやファームの売りの一つは、有機JAS認定を取得していること。無農薬で栽培をしていることを、きちんとしたエビデンスをもとに証明できるのは、大きなメリットだと考え、取得しました。ただ、やはり無農薬は農作業がたいへんです。草刈りは重労働で、最初は手作業で草刈りをしていましたが、あまりにきつかったので、乗用のものを購入しました。

—販売やプロモーションのこと

販売は基本、オンラインです。自社サイトのほか、『坂ノ途中』をはじめとした、こだわりの農産物を扱う産直ECサイトなどでも取り扱っていただいています。青果のほか、妹が栽培した柑橘を使った加工品を出荷しています。

販売やプロモーションなどの部分は、僕の担当です。これまで、アパレル企業での勤務や、自身の会社運営などを通じて得た知見を、ふじやファームのブランディングなどに活かす形です。自分の大切な人に、自分が大事に育てたものを、自信を持って贈る。がコンセプト。農業や化学肥料を使用せずに、一つひとつ丁寧に作業をしていることを、ちゃんと伝えることも大切に、自社サイトなどで発信には気をつけています。実際にブランディングを手伝って思ったのですが、販売やプロモーションなどは、忙しい農家さんには難しいということ。特に、こだわりの農法で栽培されている本物の農家さんならなおさらです。それもあって、友人と別会社を立ち上げ、際立った農作物を作る農家さんに特化したライブコマース



5.



4.



3.

3.ふじやファームの柑橘を使い、他社とコラボした商品。／4.人気商品のレモンケーキ。／5.マヨネーズやサイダーなど、ふじやファームの多彩な加工品。／6.ふじやファームで栽培するオリーブ。オリーブオイルの販売も。

『ふるマル』を立ち上げました。日本の農業はいいものでも安すぎますし、それを作っている農家さんは作業に追われ、売るために割ける時間がほとんどありません。こういった日本の農業の課題を少しでも解決できればと思っています。

—ふじやファームの現状と今後について

妹は妊娠中で休暇を取っています。ちょうど今は収穫期で、それは両親ががんばってサポートしています。出産を控える春からは、正直わかりませんが個人的には、これまで通りに農業を続けていくのは無理なんじゃないかなとも思っています。島には小児科がないなど、インフラ的な問題もあります。妹的には、栽培面積をさらに拡大し、人員も増やして、という計画もあるようですが、とはいえず、今後の島での農業のやりかたを、家族みんなで探していきたいと思っています！

Message

新規就農を目指す人へ

農業の分野や、地域で暮らしているくうえで、いいメンター（相談者）を見つかるということは、とても大事なことだと思います。反対に絶対やっちゃいけないと感じるのは、その地域に飛び込んで、いきなり独立就農するというケース。結構聞くんですけど、僕の知る限りではうまくいっている人を見たことがありません。



6.

# #24

## 安藤達夫さん

●屋号	葵屋
●所在地	島根県益田市匹見町紙祖
●生産	ワサビ
●規模	6ヘクタール
●移住形態	Iターン
●就農年	2009年(46歳)

DATA



# 移住・新規就農し、「青いダイヤ」と呼ばれた匹見ワサビを復活！

かつては「西の匹見、東の静岡」と呼ばれるほどのワサビの名産地だった匹見町。作り手の高齢化や、高低差のあるワサビ田での生産が難しく、衰退した当地のワサビ産業だったが、そんな匹見ワサビの生産と、ワサビ田の景観を復活させたのが、安藤達夫さん。最近ではクロモジという、森の植物を使った焼酎造りにも力を入れています。

## 農業

## 加工品

(ワサビ加工、焼酎造り)

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

アユ釣りが趣味で、このエリアの高津川には鮎釣りで訪れたことがありました。前職が京都府庁でして、ワサビも特用林産物(森で採れる産物のうち、木材を除くほぼすべてのもの)の一つで、フィールドも森林ということに親しみを感じました。匹見にやってくる200年以上前に石垣で組まれたワサビ田の景観に心を奪われたんです。この景観を残したいと思い、京都に妻を残して単身で移り住みました。

### — 農地取得と農業技術の学びかた —

当時、益田市が後継者育成として主催していた「わさびカレッジ」に参加しました。年に6、7回開催されたのかな。僕のようによそから来た者が、地域の雰囲気やワサビ栽培の入門を理解するにはよかったです。ワサビ作りの概要と、栽培をしているワサビ田を実際に訪れることができました。1年間カレッジに参加した翌年、現役のワサビ農家で1年間研修をして仕事を覚えました。

農地の確保は、益田市が標高1000メートルの広葉樹林を整備して拓いた畑ワサビ(涼しい山林中で栽培する)の圃場があり、最初はそこから。ワサビは、沢の中で栽培する谷ワサビと、畑で育てる畑ワサビの2種類があり、いずれは谷ワサビを、という想いがありました。

当初は畑ワサビ栽培からスタートしました。そのうちに、山の土地をお持ちのかたから沢をお借りして谷ワサビを作らせていただけようになり、また、しばらくすると離農されるワサビ農家の方々からお声がかかるようになり、そのまま谷ワサビの圃場を受け継ぐことになりました。

### — ボランティアを募集し、圃場を確保 —

ただ、圃場を継承するといっても10年以上放置され、荒廃していたワサビ田も少なくありませんでした。標高800メートルほどの山奥の沢に、一つひとつ石を積んでできていますので、整備は重労働です。葵屋としては僕を入れて2名で作業をしていますので、人的なパワーも不足します。そこで、ワサビ田の再生にはボランティア

を募りました。当時、航空関係の会社に広報回りを協力してもらい情報を発信しました。島根県や広島県の地方紙にも記事載せてもらったことも効果が大きかったです。

ワサビ田の中に生えた樹木や雑草泥を取り除いて、手で石垣を積み直す作業。結局、ワサビが再び植えられるようになるまでに数年を要しました。

今だから思うのは、この取り組みから取材してもらう機会が増え、情報が呼んでプロモーションにも繋がりました。さらに、ボランティアで来てくれた方々には、匹見を知ってもら



1. 急勾配の傾斜地に続く、匹見のワサビ田。／2. 冬場は数メートルの積雪になることも。写真は、真冬にワサビ田に収穫に向かう安藤さん。



3. 安藤さんたちが育てたワサビ。食材にこだわる高級飲食店などからの引き合いが多いという。／4. ワサビの醤油漬け。売上の維持に貢献しているという。／5. 2017年より取り組みを開始、2019年から販売が始まった黒文字焼酎。／6. 黒文字焼酎の原料となる、クロモジの葉。



4.

定植する際にも、ワサビ田の中に過去のワサビの根が残っていると成育に影響するので、圃場の中に敷き詰めてある石を持ち上げてきれいに洗う必要があります。結構な重労働です。

あと、害虫の被害も。きれいな水に棲みつく水棲昆虫がいるんですが、それにワサビをかじられると商品になりません。落ち葉も取り除くなど、水棲昆虫が好まない環境を作るしか策はありません。

一方、匹見のワサビは自然栽培に近いようなもので、冬場の気温も低く、ゆっくりとしか生育せず、大きさなども一定ではありません。だから市場出荷は向いていない。規格に合わず、値がつかないことも。だから、谷ワサビが収穫できるようになってからは、飲食店との直取引をするようにしています。応援してくれている飲食店が関東、関西、九州にあり、注文をいただいてから必要な本数を収穫に行くというスタイルです。

ワサビは、圃場を整備するのが大変なので、簡単に増やすことができません。そこで、売上也考え、山に自生しているクロモジを使った焼酎の開発に踏み切りました。島根県内の技術センターや地元酒造に協力をしてもらって、製造をしています。香りが特徴のお酒で、東京のバーやレストランに卸しています。類似品が少ないうえに、パッケージも自由に作れるのが面白いです。先日、パッケージが山陰の広告賞を受賞しました。

売上は、わさびと加工品で半々ですね。加工品は黒文字焼酎と、ワサビの醤油漬けをやっています。

今後は、景観としてのワサビ田を見てもらいたい。ここに来てくれた人がワサビ作りに関わってくれるようになったら最高ですね。

うきっかけになったと思います。匹見ワサビのファンづくりにも一役買った活動になりました。

— 苦労したことは？ —

多くのかたの協力を得て、沢に入っ

2015年。育てたワサビから種を取って、ポットに播種して発芽させ、育てた苗を一回路地またはハウスに植えてガッチリした苗に育てます。その苗をワサビ田に定植するという工程ですが、水の流れの中で育てるので、ワサビが水で流されないように、根の張ったガッチリした苗を作ることが大切です。

— 販路と黒文字焼酎の販売 —

ワサビのいいところは、収穫時期が、割と自由が利くところ。野菜や果実の

収穫だと、採るタイミングが1、2日でもずれると価値が下がってしましますが、ワサビの場合は収穫時期が1週間違ったところで価値が変化することはありません。植えて育ててくれれば、水の管理以外は、手がかからないのがメリットです。



5.



6.

Message

“ 新規就農を目指したい人へ ”

農業1本にこだわらなくてもいいのかなと思います。「こうでなければならぬ」ということはないんです。うちの場合は、旦那が匹見でワサビを作って、奥さんは京都で仕事を続けていますし、100%農業に向き合わなくても、それぞれのスタイルに合った自由な形があると思います。

”

# #25

## 石川翔さん、美緒さん

DATA

●屋号	あおとくる
●所在地	徳島県勝浦郡勝浦町
●生産	温州みかん、すだち、ネーブルオレンジなど
●規模	1ヘクタール
●移住形態	Iターン
●就農年	2016年(26歳、28歳)



農業 × 加工品  
 × 農家民泊 × 古書店

### みかん産地で農家を継承。 農業だけでなく、農家民泊、 古書店など、独自のスタイルを貫く。

愛猫たちの名を冠した「あおとくる」。東京から徳島県にIターンし、みかん農家を継承した石川さん夫妻。先代のやり方を学びながら、土地に適したみかん栽培を続けます。農家民泊や古書店など、中山間地の農家の新しいスタイルを模索しながら、日々奮闘しています。

#### — 農業をはじめたきっかけは？

翔さん 千葉県出身です。東京の大学で商学系の経営や会計を学びました。映画が好きで、制作現場の仕事に就いたこともあります。ちなみに、妻とは大学の映画の授業で出会いました。

美緒さん 大学卒業後は、芸能事務所 で働いていました。もともと結婚前から一緒に仕事ができたらいいよねと話していたこともあって、東京でトレンドを追うよりも、地方で自分たちのやりたいことを実現できるほうがいいんじゃないかと、東京以外の地域での暮らしに目を向けました。

翔さん 2015年に徳島県の移住説明会に行き、勝浦町のかたからみかん農家さんが後継者を募集していると教えてもらって。おもしろそうだなと思ったのがきっかけです。

#### — 移住から農地取得まで

美緒さん 2人とも農業はやったことがない。けれど、勝浦町の行政のかたから「未経験でも教えてもらいな

ら引き継ぐことができる」と言ってもらい、自分たちの可能性が広がりました。その年の9月に家と畑を見せてもらい、12月にみかんの収穫体験に参加して、感触をつかんで。そこで実際のお金の動きも見せていただき、これならいけるなと思って移住を決めました。ただ、振り返ってみると、1回の収穫体験で決めるなんてちょっと無謀だったなとは思いますが(苦笑)。

翔さん 築100年を超えるこの家に住むために、DIYを学んで、床は自分たちで張りました。ちなみに床張りは、現在では「全国床張り協会(徳島支部)」として床を張るワークショップ形式の合宿を実施しています。家は、移住当初は賃貸契約で、数年前に購入しました。農地は先代の場所を引き継いでいます。就農にあたっては農業次世代人材投資資金を、自宅の改修費には町が出していた古民家改修のための補助金を活用しました。

#### — みかん産地ならではの 手厚いサポート

美緒さん 先代が年間の栽培スケジュールを教えてくださいました。あとは、JAに行けば年間の作業をまとめた冊子を手に入れることもできます。そのへんは、さすが産地だなと思います。

2.



1.山間部の傾斜地に広がるみかん畑。  
2.収穫期を迎えたみかんが畑に。

翔さん この地域では、みかんの販路が大きく2つに分かれています。ひとつは、JAに出荷すること。もうひとつは、農家同士でつくる「出荷組合」を通じて、市場と直接取り引きするというもの。我々の場合は先代が出荷組合から出していたので、販路もそのまま引き継ぎ、グループに参画させてもらいました。

### 出荷形態と加工品事業について

美緒さん もちろん失敗もたくさん。みかんって虫がつきやすいので、防除タイミングを逃し、被害が拡大してしまっただけあります。

翔さん うちでは有機肥料を使って、木や実の状態を観察しながら、品質のよいみかんを届けられるよう、適正な量と回数を守って農薬も使用し、栽培しています。地域では、柑橘栽培に関する講座があつたり、みかん部会の勉強会があつたりと、学ぶ場はいろいろあります。近所には篤農家さんがいますし、JAの作業指導員は数字にも強いので心強いです。肥料屋さんには肥料と農薬のことを訊きます。勝浦町はみかんの産地なので、柑橘栽培においてサポートが手厚いと感じます。

美緒さん 自社のWebサイトでは、ネーブルオレンジや、乾燥したみかんの皮と上勝阿波晩茶をブレンドしたフレーバーティーなども販売しています。翔さん 6次産業化がいいからというわけではなく、自分たちがやりたいことをやっていたら、そうだったという感じですね。

### 農家民泊と古書店も経営!?

美緒さん 東京で生活していたときからゲストハウスをやりたいという思いがありました。初めてこの家を見たときも、景色もすごくきれいだし、国内外のお客さんに喜んでもらえそうだなと思いました。みかんの作業の合間に壁を塗ったり、床を張ったりして、2018年に農家民泊をスタートさせ

つは、農家同士でつくる「出荷組合」を通じて、市場と直接取り引きするというもの。我々の場合は先代が出荷組合から出していたので、販路もそのまま引き継ぎ、グループに参画させてもらいました。

ました。農閑期の4月から10月に営業をしています。

翔さん 建物内には古書店もあります。古物商許可をとって、農家民泊をスタートした2018年の6月に始めました。自分たちの蔵書と、香川県の古本屋さんにてセレクトしてもらった本が並んでいます。ただ、どうしても農作業をやりながらになってしまっているので、現在は宿泊者限定で利用してもらっています。

美緒さん 農家民泊のお客さまは、海外のかたと国内のかたが半々。この比率はコロナ禍でもあまり変わらなかったです。海外は、フランスやドイツからのゲストが多いですね。自転車で行かれるかたも。宿泊者数は、1シーズンで40〜50組といったところで。

### 食品の新しいブランドを立ち上げたい

翔さん 農業規模をこれ以上拡大していくのは正直厳しいと感じています。農業やそのほかの事業についても、現状維持を念頭にしています。これらの事業は僕が個人事業主という形でやっていますが、今後は、妻がメインになって新規事業の立ち上げを計画しています。

美緒さん 隣の上勝町で活動するイタリアンシェフの友人に参加してもらって、ジェラートのブランドを開発しているところで、「TONPUKU」という名で、店舗とオンラインで販売をしようと準備中です。ジェラートには柑橘も使いますし、全国の農家さんの繋がりができるので、いろんなフレーバーができたなら。こちらは法人化を目指しています。

## Message

### 新規就農を目指す人へ

美緒さん 地域で暮らすうえで、相談できる第三者の存在は大きいと思います。たとえば、家を借りるにしても、田舎だと不動産屋さんがない場合もあります。そこを直接取引するのではなく、信頼できる誰かに間に入ってもらえたらトラブルになることも少なくなります。地域における“この人!”を見つけるといいと思います。

翔さん 有機や無農薬栽培をやりたくて就農するかたが多いかとは思いますが、まずはその地域で作っているものを作る、地元のやりかたを踏襲するのがおすすめです。自己流でやると、無用の失敗がたくさんあると思うのです。栽培だけじゃなくて販路もそう。経営面でちゃんと成り立っているから、その土地で作られているわけですから、地域の人たちのやりかたや考えかたを理解しながら、余力ができてきたら新しいことに挑戦したらいいと思います。



5.



6.



3.古民家をリノベーションし、農家民泊、古書店としても開業している。／4.棚にずらりと並んだ古書店の蔵書。／5.宿の暖簾に描かれた、デザイン性の高いロゴ。／6.館内に飾られていた鹿の骨。センスのいいインテリアも人気の秘密。

# #26

## 永井博之さん

屋号	風凜堂
所在地	香川県三豊市財田 <sup>みとよさいた</sup>
生産	水稲野菜(玉ねぎ、ダイコンなど)
規模	50アール
移住形態	Iターン
就農年	2016年(46歳)

DATA



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# のんびりとした田舎暮らしへの

# 憧れから家を購入。

# 気づいたら“半農半カレー”生活!?

東京からIターンをして香川県三豊市にやってきた永井博之さん。農地付きの家  
 を買い、無農菜の水稲栽培にチャレンジしますが…。周りの人の声かけをきっかけに、  
 気づいたらカレーをつくっていた!? のびのびと自分のスタイルを築きながら、  
 農業に向き合っています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

東京で生まれ、埼玉県坂戸市で育ち、飲食店や会計事務所で働いていました。結婚をして、子どもができて、40歳くらい  
 のとき、ふと思っただけです。「このままでいいんだっけ?」と。もともと食  
 べることが好きだったので、少し高くて  
 もおいしいことを優先して、有機野菜の  
 宅配サービスを利用してました。自分で  
 これを作れたら、もっといいんじゃないか  
 かって。

自分で調べて、近隣の埼玉県小川町  
 でやっている有機農業の週末農業研修  
 に通い始めました。鎌の持ちかたを知  
 るところからです。そこで出会った横  
 田農場のご家族がすごく魅力的だった  
 んです。こんな生活もあるのか、と。お  
 金を稼いで、いい家や服を買って…と  
 いう考えただけではない価値観を知  
 りました。研修後もお願いをし、週に  
 一度通わせてもらいました。1年くら  
 いお手伝いをさせてもらいました。あ  
 のときはパワーありましたね。

## 農業

## スパイスカレー販売

### — 香川県三豊市への移住の経緯

たまたま東京・有楽町の交通会館で  
 香川県の移住フェアをやっていたので、  
 妻と見に行ったんです。お土産に、い  
 りこと讃岐うどんがもらえるという  
 ので。そこで「農業で移住」に力を入  
 れているという、三豊市を知ったんです。

家族で旅行も兼ねて、下見に行き  
 ました。そのときに出会ったゲストハ  
 ウスのオーナーに空き家を紹介して  
 もらったんです。東京でやりとりをし  
 いた当時、そのオーナーから高いお金  
 を請求されたらどうしよう…なんて心  
 配していましたが、杞憂でした。ごは  
 んを奢るだけでしたから。

720平米の家と農地付き。山も  
 付いています。農地とセットというこ  
 ろが多いみたいです。ただ農家じゃな  
 いんで、いきなり農地の売買はできな  
 いらしく、建物と敷地だけを売買して、  
 農地は無償の賃貸という契約にして  
 もらって、移住してきました。今は賃貸  
 ではなく、農業委員会に許可をもらっ  
 て名義変更をしています。

無農薬で水稲をやりたいと言っても、こちらのメインは慣行農法ですから。親切に教えてくれる方々に、どう伝えるべきなのかで悩む時期がありました。さらに、いざやってみると、草がすごかった。周りの人たちに「あわやひえ育ててんのか!」と笑われるほど。最初の除草は苦勞しました。無農薬は自分には厳しいと理解し、今は初期除草剤だけ使っています。それ以外は肥料も入れていないし、カメラシ予防もしてません。だから、収量は少ないですね。1反で4、5俵くらい。だけど、田んぼって意外と楽なんですよ。田植えしたらあとは水管理だけなんです。ズボラな僕には合っていると思います。

農機具は、地元のかたにトラクターとコンバインを安価で譲ってもらいました。試行錯誤しながら、だんだん田んぼを増やしていった、今は50アールやっています。

### 現在の農業スタイルになるまで



1. 永井さんが家族で暮らす家。購入後、リノベーションしたという。

### 現金収入としてのスパイスカレー販売

2017年ごろ、近くにゲストハウスが新しくできて、そのカフェの日替わり企画で、自分が作ったスパイスカレーを出したことがあったんです。僕はカレーが大好きで、スパイスを自分で調べて作るんです。インドにも「研究に行ったことあります。当時、自分の作った南インドカレーは、三豊市ではまだ珍しかったこともあり、結構評判になったんです。口コミで広がって、そこからカレーを販売するようになりまし。現在は、オンラインショップと、三豊市役所、善通寺市役所へのお弁当の配達でメインです。配達注文は公式LINEアプリを通じて受けています。コロナのときに始めました。予約販売になるので、あらかじめ用意する量がわかって無駄が出ないんですよ。

3年かけてやっと注文も安定してきて、毎回弁当50個は出ますね。最高で90個出たときはたいへんでした。米を5升炊いても間に合わなかったですから。

### お米は「サリクイン」を栽培

ちょっと変わったお米を作りたいと、インドのバスマティライスト、国産の日本晴という品種をかけあわせた「サリクイン」を作っています。だけど、種籾はどこにも売っていない。最初は、農研機構から50粒500円の試験栽培米を購入するところから始めました。1年目は、1キロぐらい穫れたのかな。翌年はまたそれを増やしていった、ある程度の収量になるまで3年ぐ

らいかかりました。現在は、ひのひかりとサリクインを半分ずつ植えています。サリクインは香り米で、匂いがちょっと強いこともあって、ブレンドして使っています。あとは、サリクインを精米に持って行って、香りを理由に断られたことも。やってくれた精米所を探苦勞もありましたね。

### 今後の展望について

水稲以外では、畑を少しやっています。自然栽培だと、どうしてもたくさんは穫れないんです。でも、せめて、カレーに入れる玉ねぎくらいは自給したいなと。

というのも、ご縁でギターを学生時代ぶりに弾くことになって。ここ3年くらい、おやじバンドにハマってしまつて、畑がおろそかになっていきます。自覚はあるんです。…。バランス取らなきゃなと思つてます、本当に(笑)。子どもたちも大きくなってきて、上の子が高校2年で、下の子が今年高校受験なんです。お金もかかるから、なおさらです。でも、毎日楽しいですよ。好きなことをしてますから。



2.



3.

2. 永井さんの作るスパイスカレー。本格的な味にはリピーターも多いそう。/ 3. キッチンにあったスパイス。インドにカレー研究に行くほどのこだわりようだ。/ 4. 永井さんが米を栽培する田んぼの一部。田んぼは自宅から車で数分圏内に点在する。/ 5. 自宅庭にあった薪小屋。田舎暮らしも満喫する。

## Message

新規就農を目指す人へ

農業だけで生活を立てていくのは、正直厳しいと思います。だからこそ、複合経営でいろんな軸足をつくるのがいいんじゃないかと。ちょっとずつ得意なこと、好きなことで足を伸ばしていくと、身になっていたりすると思います。僕は、カレー屋をやりたいと移住した訳ではないんですけど、結果的にそうなっています。こうやって、流れに身を任せるのもありかもしれません。たとえば周りの人に「これやらない?」って言われたら、とりあえず引き受けてみる。そうすると地域の人ともとけ込めると、後々、何をやっても無駄になるものはないと思うので。



5.



4.

# #27

## 山崎英さん

屋号	有限会社高山ガーデン
所在地	愛媛県喜多郡内子町
生産	ブルーベリー(35品種)、スギ・ヒノキ
規模	農地55アール、林業地100ヘクタール
移住形態	Uターン
就農年	2003年(46歳)

DATA



# 35品種のブルーベリー栽培とともに 自伐型林業も手がける。

愛媛県内子町の山間地域に位置する高山ガーデン。35品種のブルーベリーを農業・化学肥料不使用で生産し、加工品とともに販売。農業と同時に自伐型林業も行い、山の管理も行っています。2016年からは、息子さんと一緒に、農業と林業を手がけています。

### — 農業をはじめたきっかけ？ —

奈良県でサプリメントの会社に長く勤めておりました。母親が病気になったことで、実家に帰ってきました。43歳のときです。実家は愛媛県の山深い場所にある一軒家で、そこで代々林業を営んでいました。私で6代目になります。なんでも、高知にいた旗本の家系で、江戸末期のころ、移住して開墾したそうです。もともと、私が就職したころは、木材価格もずっと下がっていた時期でしたので、実家を継ぐという考えはなく、自然と外に出ていった形になります。

実家に戻った最初のころは、家庭の事情でやむにやまれず、という感覚がありました。当時は林業は低迷していた商売になりませんでしたから、なにかしなくちゃと思って、行き着いたのがブルーベリーでした。ブルーベリーだったら素人でもできることを聞きまして、栽培を始めることにしました。当初は、山の土地を30アールほど開墾して、400本くらい植えました。実が成るまでに5年かかるとも知らずに(苦笑)。だから、収穫できるまでは加工品で稼ごうと、実を仕入れてジャムや

ジュースを作って販売していました。

完全無農薬でやっているのは、直接口に入れることの多いものだし、自分が食べておいしいと思うものを販売したいからです。前の職場のお客さまで、農業をやっているかたがいたんです。その人の作る野菜やイチゴがめちゃくちゃおいしくて。今でもその感動を覚えています。今の農業の原点かもしれません。

### — 農業技術の学び方と苦労 —

ゼロからのスタートで、教えてもらおうにも、周りで指導してくれる人はほとんどいませんでした。それで、ブルーベリー生産者を中心にした全国ネットワークである、日本ブルーベリー協会の全国大会に参加しました。2年に一度、全国の先進地に足を運んで、最先端の栽培技術を見学させてもらうというものです。それがいい勉強になりました。ただ、試行錯誤しながらではありましたが。

ブルーベリーはカメムシに相当やられました。最初、実に斑点のような傷がついていて、完熟じゃないのに実が落ちるようなことが多くあったのですが、原因がわかりませんでした。日本ブルーベリー協会で出会った先輩に指摘してもらって、ようやくカメムシの被害だということがわかりました。

あとは鳥ですね。あらゆる鳥が来ます。あわててネットで囲いを作りました。当初はスズメが入ってこないよう

## 農業 × 加工品 × 自伐型林業

にと、網の大きさを16ミリにしたんです。それが4ミリのネットに変えました。そうしたら、次はタヌキがネットをくぐって入ってくるようになりまし。しっかりと実を食べて帰っていきま。ネットの継ぎ目から動物が入って来ないよう、隙間を全部縫って、大掛かりな補修もしました。土地柄、ネット張りが一番大変な作業だと思いま。

― **農業の工夫と、林業との両立** ―

生産する土地と、ブルーベリーの品種は、少しずつ増やしてきました。こは高地なので、日本で栽培できるブルーベリーの品種をほぼ網羅できるんです。ただ、山深いところですから、観光農園はできません。自分たちで収穫して、販売したり、加工するしかないでも、ブルーベリーの収穫は、意外と難しく、完熟を見極めるのに、経験を要します。だから、うちではパートさんを雇ったりせず、家族の2、3人で作業します。そのため、収穫の時期が重ならないよう、あえて少量多品種にしています。

ブルーベリーの作業は、春から9月いっぱいにかけて。林業は、ちょっと重なる時期もありますが、だいたい9月以降です。うちの林業用の重機はエアコンが付いているような最新式ではないので、そもそも夏は暑くて作業ができないですが(笑)。自伐型林業は、こっちに戻ってきてから、ずっとやっています。父にワンシーズン教わったくらいで、あとは、近所のかたに教わりながらです。でも、畑の虫にだいが振り回されて、山の仕事は追いついていないのが現状です。



1. たわわに実ったブルーベリー。山中にある畑にて。  
 2. 発売すると即売売になることもしばしばという、人気のブルーベリージュース。  
 3. 加工品の一つであるジャム。

― **販路を地道に獲得していった** ―

前職のサプリメント会社で、最後に商品開発したのが、たまたまブルーベリーのジュースとジャムだったんです。実家に戻り、ブルーベリー栽培をはじめると前の会社に伝えたら、仕入れてくれるということになり、加工品を出荷するようになりました。ラベルを貼らずに出して、向こうの商品として販売するという、OEMのスタイルでした。今は行っていません。

そのほかの販路も、自力で探しました。松山の百貨店でイベント出店を繰り返す中で、固定のお客さまが付くようになり、ようやく商品を置いてもらえるようになりました。あとは、道後温泉で月に一度やっている朝市にも出店したりもしました。そうやって、直接買いに来てくれるお客さまを地道に増やしてきました。

林業のほうは、加盟している内子森林組合に卸しています。そこは、アメリカに輸出しているの、木材の仕様(長さ)

さ)を海外のものにして出荷します。単価もちょっと高いので、ありがたいです。売上の割合は、ブルーベリーが7で林業が3といったところです。

― **今後の展望・課題について** ―

次男が跡を継いでくれると言っています。生まれは三重県で、小学3年生のときにここに来ました。成長とともに会社の移り変わりを見てきたと思います。大学は文系で、農業の勉強をしていたわけではないですが、山での暮らしや、農業に魅力を感じ、大学を出たあと、そのまま家業に入ってくれました。今はブルーベリーと林業を一緒にやっています。

少し前に、うちの農園が全国放送のテレビで紹介されたこともあって、ブルーベリーの注文が格段に多くなりました。そこで、ブルーベリーの苗木を、これまでの倍の800本に増やしたんです。次男も手伝ってくれていますし、将来性を感じつつも、正直、これからどうなるかなというところです。



4. 奥深い小田深山地区の奥にボツンとある、山崎さんの自宅。/ 5. 次男・直さん。「両親と一緒にブルーベリーの販売に行ったときに、年配のお客さまから『なくなられては困る』と言われたことが印象に残っています」/ 6. 保有する山林で切り出された材木。/ 7. 虫や鳥を除けるネットが張られたブルーベリーの畑。



## Message

### 新規就農を目指す人へ

うちは最初から「大きな会社ができないことをやる」と考えていました。大手は、利幅のことが先ですが、うちは小さいですから、そんなことはまるっきり考えていません。ただ、おいしいものを作って、自分たちが食っていければいい、くらいの考えでやっています。それが結果、お客さまからの評価に繋がっています。そんなふう、自分たちにできること、価値などを考え、農業をされたらいいんじゃないかと思いま。

# #28

## 中里拓也さん、早紀子さん

DATA

屋号	中里自然農園
所在地	高知県中土佐町久礼
生産	60品目ほどの有機野菜
規模	1ヘクタール
移住形態	1ターン(祖母は農家)
就農年	2013年(41歳)



### カツオのアラを使った

### 発酵堆肥で多品目を栽培。

### 過疎地域での暮らしも楽しむ。

高知県中土佐町で多品目野菜の有機栽培に取り組んでいる中里拓也さんと早紀子さん。SNSなどを駆使して東京をメインに販路を広げ、レストランや、個人宅配のお客さまと家族のような関係を築くことがやりがいに。海水から塩を作ったり、ヤギやニワトリを飼ったりなど、地域での暮らしも楽しんでいきます。

#### — 農業を始めたきっかけは？

拓也さん 今いる高知の場所は、もとも僕の母方の祖母の家でした。子どもころから田舎が大好きで、ここにはよく遊びに来ていました。高校卒業後は農学部に進み、1年後に渡米して植物系の進化学を学びました。そのまま大学院に進み就職。アメリカには20年くらい住んでいました。しかし、自分でコツコツと研究するのは好きだったので、大学院や大学で教える立場になってくると、この仕事は自分には向いてないなと思うようになりました。昔から、ゆくゆくは高知に戻って暮らしたいと考えていたので、思い切った農家に転職することにしました。

#### — 栽培技術の習得

拓也さん 祖母はすでに農業をしていなかったのですが、母が年に数回帰省し草刈りをしたりして農地を管理してくれていて、移住してすぐに就農できる準備が整っていました。家も農家仕様で、農機具なども祖

母から譲り受けたものを修理して使っていました。ですが農業をやる環境は整っていても、当時、栽培技術は家庭菜園に毛が生えたぐらいのレベルだったので、失敗を繰り返しながら勉強していきました。田舎に越してきた私たちに、気をかけてくれる近所のおばちゃん

たちが、畑を通るたびにじーっと見て、「そんなじゃいかん」とアドバイスをくれることもありました。YouTubeでトラクターの刃の変えかたを調べたり、『現代農業』の記事を読んで、ポット苗を置くだけの栽培方法を試してみたり。気になったことは何でもやってみて、自分たちに合った方法を選んでいきました。

はじめから有機栽培でやろうと決めていたので、カツオのアラを使った堆肥の作りかたを祖母から学びました。地元・久礼で、年に1回開催されるかつお祭りでは出るカツオのアラを有効活用してもらえないかと、数十年前に祖母が町から依頼を受けて作ったのが最初です。基本を学んだのちは、自分なりにアレンジを加えていきました。もみ殻などの有機物をとにかく土に入れていったり、畑が空いたらソルゴーやイタリアンライグラスといった緑肥用の作物を植えて漉き込んだり。土が露出していると雨に打たれ、土が流れたり固くなったりするので、できるだけ畑を裸にしないように意識しています。

#### — レストランや個人への宅配が販売の中心

拓也さん 書類作成に手間がかかるのと、気持ちが大だれてしまうかもしれないのが嫌で、就農支援金は貰いません

## 農業 × 農業 × 個人宅配

1.畑は自宅から徒歩圏内に。畑で作業する拓也さんと早紀子さん。／2・3・4.取材時、畑で育てていた野菜。楽しみながら、年間で60品目を栽培する。



2. とはとも助かりました。また、当時は卸売業者を通ずりかたを知らなかったのですが、SNSで直接やり取りをして、ホームセンターで買った段ボールに野菜を詰めて宅配便で送るという形もとっていま

でした。貯金を崩したり、親に支援してもらったりしながら、最初はなんとか食べていくので精一杯でした。当初はベビーリーフやオクラなどの育てやすい需要のある野菜をメインで作っていました。中土佐町や隣町の直売所や農協に卸したり、高知特有の無人販売・良心市に出したりしていたのですが、趣味でされているかたを含め、高知県は農家さんが多く、価格競争になってしまふこと、せっかく有機で栽培しているのにその価値が生かせないことに気が付き、県内での取引は徐々に減らしていきました。

早紀子さん 同時に町の支援や、知合いの紹介などで、東京のレストランや個人宅配の取引を増やしていきまし。町外のシェフを呼んでの現地視察などに補助金を出してもらえたりと、町の外商支援が充実していたことはとても助かりました。また、当時は卸売業者を通ずりかたを知らなかったのですが、SNSで直接やり取りをして、ホームセンターで買った段ボールに野菜を詰めて宅配便で送るという形もとっていま

早紀子さん 自分で値段を決めて、お客さまと信頼しあえる関係を作ることには大変ですが、とても意味があることだと思っています。そのため、InstagramやFacebookなどでの発信に加えて、流しのカレー屋」として有名で長年お野菜を使ってくれている阿部由希奈さんと共同で小冊子『野菜とカレー』を発行したりもしています。自分の考えを深く表現する場を持つことは、本当にわかってくれるお客さまと繋がるうえで非常に重要だと思っています。以前広告代理店で働いていた名残で、注文中に100%応えることにはかなり必死になっていましたが、夫と過ごす時間が長くなり、農業をやるうえで予定通りにはいかないことがあるのは当たり前だと思えるようになってからは、少し肩の力が抜けました。それ以上に、なぜ野菜の形が悪くても出荷するのか、なぜ今回この野菜が作れなかったのかなど、今までは自分たちの責任だからと口をつぐんでいたことも、かえって発

### 発信の仕方について注意していること

した。わざわざ振り込んでもらうのも悪いなと思い、決済用に『BASE』などの産直サイトを使うようにもなりました。コロナ禍でそれらのサイトの利用者は増えていった実感はあります。生鮮食品なので、お客さまが受け取れなかった場合を危惧して定期便はしていませんが、1年で3000件ほどの注文をいただいています。お客さまから感謝の言葉や、プレゼントを頂戴することもあり、お客さまというよりは、家族や親戚というような、心地いい関係性の中でコミュニケーションがとれていて幸せだなと思います。

信じていったほうが、お客さまとの関係づくりに役立つと感じています。

### 将来性と、暮らしを楽しむゆとりがある

拓也さん 初年度は10種類だった品目も、取引先からお願ひされたり、自分たちで興味のあるものにチャレンジしていったりしていたら、いつのまにか60品目になっていました。見たことも聞いたこともない野菜の栽培をシェフから頼まれることもあり、その時には収穫のタイミングなどをシェフに聞くのですが、そういったことも楽しみの一つです。畑を離れて出かける機会は減りましたが、思いのほかいろんなかたが畑を訪ねてくれたり、お話をしに来てくれたりするのでインプットの機会も多いです。



5.共同発行している小冊子『野菜とカレー』。想いを伝えるメディアを持つことの重要性を早紀さんは話してくれた。／6.最近飼い始めたというヤギ。将来的にはヤギ乳でチーズも作りたいとか。2人の田舎暮らしのよきパートナーでもある。

## Message

新規就農を目指す人へ

有機農家は理想をもって始めるかたが多いように感じますが、ビジネスとして捉えないと生活もなかなか厳しくなると思います。しかし、農業はすぐに結果が出るものでもなければ、ゴールがあるものでもないで、100点を求めず、いい意味で妥協していくことも大切です。そしてビジネスと同時に、好きなこともやる。そのバランスがうまく取れたら、中山間地での農業はおもしろいし、可能性に満ちていると思います。



#29

藤井眞二さん

DATA

●屋号	藤井グリーンファーム
●所在地	福岡県糸島市 <sup>にじょう</sup> ニ丈福井
●生産	グリーンアスパラガス、イチゴ
●規模	グリーンアスパラガス55アール、イチゴ16アール
●移住形態	Iターン
●就農年	2012年(41歳)

# 地域と丁寧に繋がりを作り、新規就農へ。 2024年からは観光農園も開始。

福岡の人気エリア・糸島で藤井グリーンファームを運営する藤井眞二さん。サラリーマン生活から一転、農業の世界へ。研修に明け暮れる中、偶然巡り合った畑は栽培経験のないアスパラガス。しかし新規就農から10年、今では多くの飲食店で愛用されるように。2024年からはイチゴの観光農園も開始しました。

## 農業 × 農業 × 観光農園

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

元は証券会社に勤めていて、富山、東京の支店で働いたのち、地元・福岡の支店に配属となりました。飲食業で事業を立ち上げようと、30歳のころからお金を貯め、35歳で会社を辞め、友人と共同経営という形でスタートさせたものの、次第に考えが食い違うようになり諦めました。それでもなにか別の事業はしたいと思っていて、足を踏み入れたのが農業です。

福岡県岡垣町でイチゴ農家をしている友人がいて、1週間ほど手伝いに行かせてもらいました。夏場だったので草刈りくらいしかすることはありませんでした。長靴を履いて一日中、土の上で作業する心地よさに感動を覚えました。サラリーマンの時は、特に動かなくても靴の中が蒸れて嫌な臭いがしていたのに、畑仕事をしたあとの靴の中はさわやかな汗の香りがして全然臭くならなかったんです(笑)。そのことがきっかけで、農業を職業にできたらしいなと真剣に考えるようになりました。

### — 研修先での日々。 “飲み”の大事さ —

農業をやると決めてからは、1年間情報収集をしました。農業を一から学ぶにはうまい人の真似をしてノウハウを盗むが一番と考えていたので、成功している農家さんのもとで研修したいと思っていました。お手伝いをした岡垣町のイチゴ農家さんにも誘っていたのですが、いろいろ見てもみたいからとお断りしました。農家さんの飲み会に参加して名刺交換したり、東京でやっていた農業人フェアに参加したり、全国どこへでも行くつもりで調べていましたが、最終的に縁があり、研修先に決めたのが、現在農園がある糸島市で加茂正彦さんが経営する加茂グリーンファームでした。加茂さんはキュウリ、トマト、キャベツなど野菜をメインでされていて、自分の目指す農業に近かったので加茂さんを選びました。最初の3カ月間は、クルマで40分ほどの距離にある自宅から通っていたのですが、雨の日などに急に飲み誘いがきても参加できないもどかしさがあって、近くにアパートを借りて引っ越しました。加茂さんと飲みに行く、いろんな人を紹介してもらえやす、地域の人に認知してもらえようになるからです。余談ですが、加茂さんと深く付き合うようになったこと



1. アスパラガスの畑。防草シートを敷いたり、雑草の芽もすぐに摘み取るなど、作業の手間は惜しまない。

かけも、福岡にある居酒屋での偶然の出会いからでした。そこから祭りに参加したり、消防団に入ったりするようになり、地域との繋がりが徐々にできていきました。

**—— タイミングよく農地を取得。そしてアスパラガスの栽培へ**

新規就農するために研修をしていましたが、もし3年やって農地が見つからなかったら農家は諦めようと思っていました。ある日、加茂さんの畑でキュウリの手入れをしていると、新規就農者の地域の世話役のようなかたから電話がかかってきました。聞けば、偶然加茂さんの隣のアスパラガス農家さんが離農するのでハウスが借りられるというお話。修理や草刈りも必要な状態

で、金額も決して安いものではありませんでしたが、証券会社で働いた経験から、ここで買わない手はないと感じ、即決しました。でも、農地を手に入れることはできましたが、加茂さんが育てていた作物の中にアスパラガスがなかったの、不安もありました。キュウリをやるうかと思ったのですが、自分なりに調べてみると、アスパラガスは圃場のスペックと管理がよければ、10年は続けて栽培できる野菜であることがわかったので、前の畑の持ち主が残したアスパラガスがそこある以上、ひとまず1年やってみることにしました。そうすると思いのほかアスパラガス栽培は自分と相性がよく、続けることができました。

**—— 販路の広げかた**

ちょうど私が就農したころ、糸島市が観光地や農業地域として注目され始めた時期。その影響もあって飲食店との取引が広がっていったことは追い風でした。当時は飲食店に直接卸す農家さんが周辺にほとんどいなかったため、自分は積極的に取引先を開拓し、経営が軌道に乗る一助となりました。

基本的には圃場に来てくれる人にか売れません。実際に来て、食べてもらって、納得してくれたかただけに販売しています。だからこそ畑で食べてもらったものと同じ状態のものが届くように、鮮度にこだわり、ゆうパックで出荷するようにしています。ゆうパックだと、東京の出荷先にも収穫した翌日の午前中には届くからです。アスパラガスは3月から10月まで穫れるので、どの時期のものでもおいしく食べていただけるように、平均点を落とさない

よう、栽培では努力をしています。飲食店だけでなく、九州にある、こだわりの商品を置くようなスーパーへも卸すようにしています。こだわりの産直品は、スーパーでも欲しい商材のように、引き合いも多くあります。

**—— 現在の農園様子**

現在もアスパラガスをメインで育てていますが、3年前から菜の花とイチゴの栽培も始めました。菜の花は加茂グリーンファームで習ったキャベツ栽培の応用です。菜の花の開花の時期に来てくれる人たちが、すごく楽しそうにしているのを見て、B to Cの農業がしたいと思いはじめ、観光農園に興味が高まりました。そこで目を付けたのがイチゴです。栽培方法は近所のイチゴ農家の友人にお願いして教えてもらったり、有名な農家さんのところへ偵察に行ったりもしました。病気のリスクを

減らすため株間を空けたり、甘く大きいイチゴにするために一株当たりの収穫量を減らしたりしています。

観光農園は2024年の1月から開始。ホームページをリニューアルしたり、看板などを購入したりする資金は持続化給付金を活用しました。そのほかに利用した補助金としては、福岡県の施設の長寿命化関連の補助金で、10年経ったハウスを修理しました。ただ、補助金は、同じハウスでも、用途などによって出してもらえなかったりもするので、できるだけ自分で直せるものは自分で直してやっていくようにしています。また、長らく減農薬でやっていますが、土づくりに使う肥料も徐々に減らすようになっていきます。はじめのころはあれこれと試していましたが、徐々に入れていたものを抜いてみるように。なるべく余計なことをしない、引き算の農法に変わってきています。

**—— 今後の課題について**

今後の課題は人員です。現在は妻を含めた従業員2名とパートの5名で回しています。しかし、あと2名は必要だと思っています。自分の手先がもっと器用で全部ひとりできたらいいのですが、そんなことはできませんし、できたとしても品質は絶対に落ち、取引先も維持できるか分かりません。どんな人件費も高くなっていますので、観光農園がうまくいったら、法人化したら、補助金を活用したりしながら人員を増やしていきたいです。

また、イチゴの農業技術も磨いていきたいです。アスパラガスは技術があるからお客さまがついたのだと思えますし、また、技術があるからこそ手の抜きどころも覚えられました。最初のころは台風が来ると焦って師匠に「これ大丈夫ですか？」と電話していましたが、10年も経つと分かるようになりました。



2.



3.



4.

2・3. 2024年からスタートした、イチゴの観光農園。／4. 藤井さんの農業を支えるのは奥さん。心強いパートナーだ。

**Message**

新規就農を目指す人へ

**調**子がいいときも悪いときもあると思うけど、悪いときでもがんばってください。また、地域の人と繋がりを作っていたら、野菜とかを分けてもらえるので大丈夫。生きていけます。農業は素晴らしい職業ですよ。

# #30

たかみち  
加茂宇宙さん

DATA

●屋号	そらみどふぁーむ
●所在地	佐賀県唐津市浜玉町
●生産	約60種類
●規模	90アール
●移住形態	Uターン
●就農年	2014年(29歳)



## 人にも自然にも、負荷の少ない コンパクトな農業を目指して。

ベランダ菜園で野菜を育てる楽しさに目覚め、1年間の研修を経て新規就農した加茂宇宙さん。幼いころから耳にしていた環境問題に真摯に向き合い、有機農業で約60種類の野菜を栽培。独学で自然農にも取り組み始め、コンパクトな農業と、無理のないライフスタイルを大事にしています。

## 農業 × 農業 × 個人宅配

### — 農業をはじめたきっかけ？ —

大学ではコンピュータ関連の学部に進み、電機メーカーの営業職として就職。6年ほど勤めました。はじめて農業に触れたのは会社員時代。プランターでこじんまりとベランダ菜園をする程度でしたが、育てる喜び、モノを作る楽しさのようなものを感じました。仕事があまりに激務で鬱になり、休職してしまつた時期があったのですが、そのときも家庭菜園だけは続けていました。農に関わる仕事をしようと思ったのはそのころです。そして、どうせ農業をやるのなら、自然に優しい農業がしたいとも思いました。私が小さいころ、社会では環境問題が注目され始めていた時期。そういう情報をよく見聞きしていたことが、現在の農業スタイルのベースにあります。

### — 就農までの経緯について —

就農するために、まずは情報を集めました。就農相談会である新・農業人フェアに参加して、いろいろな産地の話を聞く中で、千葉県の一宮町にある、さいのね畑という農家さんが、自

分のやってみたい農業の形に近いと感じ、1年間研修させていただくことに決めました。有機農業、多品目、個人宅配と、現在のそらみどふぁーむの形は、さいのね畑さんの形態を、まさにそのまま引き継いでいます。

研修中は主に栽培について学び、経営的な面は会話のなかで情報を拾ったり、アドバイスをいただいたりしました。研修と並行して独立就農の準備は進めていきました。実家のある佐賀県唐津市で就農することは決めていましたので、親に、前もって借りられる農地がないかを役場に聞いてもらうなどしていきました。幸い、親の知り合いが農業委員会に勤めていましたので、研修中に帰省した際に直接相談して農地を探していただき、研修が終わって帰るころには土地の準備ができていたという状態でした。農地は、農業委員の知り合いで、また私の親とも関係があったかた。そういう点では、地元での就農のありがたさを感じました。

農機具に関しては、トラクターはJAの農機センターの人から中古品を譲ってもらい、管理機はヤフオクで中古のものを購入しました。青年就農給付金も活用し、2014年4月、29歳の時に新規就農をしました。

### — 変化していく農園 —

農地は、はじめは40アールほどでしたが、堆肥屋さんの紹介で農地が手に入ったり、もともと貸して下さっていた地主さんが、別の農地を貸してくれたらして、現在の90アールまで増



1. そらみどふぁーむの畑の一つ。周辺には、特産の果樹を栽培するハウスが多く立ち並ぶ。

えました。このあたりは、空いている農地を宅地に変えられたいかたも多く、あまり貸したくない、という話もよく耳にしますので、ラッキーだったと思っています。

品目数は50〜60種類と就農当初からさほど変わっていませんが、失敗したものは減らして、新たに作りたいものを増やして、としているので、野菜の種類は都度変化しています。いろいろな種類の野菜を育てていると、気候が合ってなかったり、種蒔きや発芽の段階で失敗したりして採れない野菜が出てくることなど、野菜と土地の関係などがだんだんとわかってきます。そして全体でみて、7割くらいできたら

いくらかの感覚でやっています。一個一個完璧に仕上げようとしたら時間が足りないのでは、ある程度割り切ることが、多品目をやるうえでは必要なのだと思います。また、そらみどふぁーむは農業、化学肥料不使用で栽培しているのですが、そもそも慣行農法を一度も知らずにやってきましたので、あまり大変だと思ふことはありません。ただ、最近では、有機農業から、ちよつと方向が変わりつつあります。もともと、自然に優しい農業をしたいと思っていた中で、マルチを一回張って作物が終わったら捨てるようなやりかたが、本当に自分がやりたかった農業なのかを考え直す機会があり、最近では自然農などにも積極的に挑戦し始めています。近隣の農家さんと一緒に、自然農をされている農家さんのところへ勉強しに行ったり、「島の自然農園」という瀬戸内の自然農家さんがされているYouTubeの動画を見たりして、不耕起栽培も取り入れ始め、2023年から全面不耕起栽培に切り替えました。

### 一 販路の広げかた

現在の売り先の9割以上は個人宅配です。地元だけでなく、関東にもお客さまがいます。直接契約で8種類の野菜が入った定期便の販売をしています。妻が管理栄養士をしているので、なじみのない野菜があるときには、妻が作成するオリジナルのレシピも同封します。

私や妻の知り合いに宣伝して、お客さまになってもらうところから始めました。ちょうどここちに戻ってくるタイミングで結婚したので、結婚式で紹介したりもしました(笑)。当初はSNSを頻繁に更新し、発信に力を入

れました。徐々にお客さまが増え、現在は70人ほどです。たくさん採れた野菜は近隣にある直売所「めぐみの里」に卸すこともあります。

### 一 これから目指す農業のかたち

この2年ほどで、農法をガラッと変えているので、収量が安定していないのが課題です。自然農を試行した当初は、収量がガクンと落ち、成長し切らずに味も落ちてしまいました。現在は鶏糞などの動物性堆肥で補いながら、有機農業と同等の収量が得られないか試行錯誤しています。

また、お客さまを増やして規模を拡大するというよりは、自分や家族の生活も含め、自然な形で、コンパクトに農業を回していけるようにしたいと思っています。種も、すべて自家種取できる品種に変えました。子どももまだ小さいですし、日曜日は休みにしています。人間関係のストレスも少ない、現在の生活を大事にしていきたいです。



2.



3.

2. 個人宅配の定期便の中に同封される『そらみどレター』。農法や畑のことなど、加茂さんの想いを伝える大事なメディアとなっている。／3. 畑は加茂さんの自宅から車で5分ほどのところにある。／4・5・6. 環境に配慮した農法で加茂さんが育てる野菜。



4.



5.



6.

## Message

新規就農を目指す人へ

農 家になって食べていくのは大変です。今はSNSが発達して、売ることに注力されるかたが多いですが、まずは商品をきちんと作ることが大事なのかなと思います。もちろん上手に情報発信をするのもすばらしいですが、農業技術の基本を身に付けることから、まずは始めるのかなと思います。

」

# #31

## 大石裕二郎さん、未祐貴さん

DATA

●屋号	民泊あたんせ
●所在地	長崎県対馬市上県町佐護 <small>かみあがた さくご</small>
●生産	お茶、柚子
●規模	お茶95アール、柚子1ヘクタール
●移住形態	Iターン
●就農年	2017年(35歳)



# 対馬唯一の茶農家であり、紅茶生産を担う。 島暮らしを感じてもらいたいと農泊も。

長崎県の離島である対馬で、お茶と柚子の栽培をはじめ、加工品製造、農家民泊などを手がける大石裕二郎さん・未祐貴さん。課題を分析し、解決方法を試行錯誤しながら、持続可能な中山間地の農業のあるべき姿を模索しています。

## 農業 × 農業 × 農家民泊 × 加工品

### — 農業をはじめたきっかけは？

対馬は出身地ではあるのですが、父が長崎県の農業指導員であったため、小さいころは県内を転々とするという暮らしでした。小・中・高校時代を過ごしたのは、諫早市というところで。九州から出てみたいという思いがあり、静岡県にある大学に進学しました。卒業後は、そのまま静岡県内で就職。さまざまな出会いがありました。農業、そして地域に目を向けたきっかけとなったのが、友人のお父さんの選挙活動のお手伝いでした。活動の中で、山間部や海沿いにある漁師町など、さまざまなエリアに向きました。そこで、各地で地域づくりに動じむ人に出会いました。「自分が住む町を盛り上げたい」と、お祭りを自分たちで企画、実行している人たちに会ったりする中で、自分の中で「地域に暮らす」という気持ちが強くなっていきました。そして農業も、選挙活動の中では大きな話題の一つでした。「売れない」、「食べていけない」というネガティブな声が多かった一方で、なぜか農業に希望のようなものも感じていました。そのころ、すでに父は対馬に戻り、農業を始めていましたので、そういったことも関係していたのかもしれません。地域、そして農業は、人が住まないと、誰かがやらないと、無くなってしまふもの。な

にか、使命感のようなものも感じつつ、静岡で出会った妻とともに、対馬に戻りました。2017年、35歳の時です。

### — 農地の取得のことで、農法について

対馬に戻り、すぐに就農しました。運がいいことに、農地は、祖母の実家の土地を継ぐ形で使わせていただくことになりました。その後は、親戚の土地を借りたりですね。栽培しているのはお茶と柚子です。父が15年ほど前から、対馬で唯一の茶農園を始めていまして、それを広げるような流れです。農業はまったくの素人でしたが、父が農業指導員だったこともあり、父をはじめ、いろいろななかから学びながら、見まねでのスタートでした。栽培しているのは、べにふうきという品種が99パーセント。残りは、おくみどり(品種名)と在来種になります。

お茶は、収穫が5月と7月。それ以外は、施肥と草刈りの作業をひたすら繰り返します。柚子は剪定作業などもあります。比較的栽培は容易かもしれませんが、収穫時期は対馬では11月ごろです。栽培に関しては、なるべく自然に寄り添った、生きものも暮らせる持続可能な環境を心がけ、茶や柚子の木には農薬不使用を基本としています。一方で、生息数が増えている獣害、特にシカを避けるため、畑の周囲にワイ

対馬の暮らしを体感してほしいという思いから、2020年3月に妻と農家民泊をオープンしました。本当は前年の11月には開業したかったのですが、離島という環境ということもあって、改修する大工さんが見つからずに延びてしまいました。農家民泊を始めた当初から、対馬のグリーンツーリズムを盛り上げている一般社団法人対馬里山繋ぎが運営する、対馬グリーン・ブルーツーリズム協会に入会し、個人や団体のお客さまをご紹介いただいています。宿泊だけでなく、紅茶の製茶体験も行い、対馬の自然や生業を少しでも感じてもらえるよう工夫しています。売上は、農業や加工品の部分が大半

民泊あたんせの事業としては、農業、加工品、そして農家民泊という3つの柱があります。まず、農業に関して、お茶農家は加工まで手がけることが一般的です。茶産地などでは共同の加工場などがあり、乾燥や揉捻と呼ばれる工程を行う機械などは組合や共同で購入したりすることができま



3.



4.

3.大石さんが手がける茶畑。／4.栽培する柚子。現在、一部は廃棄してしまっている皮も、ゆくゆくは活用するよう、模索中だ。／5・6・7.民泊あたんせの加工品の数々。いずれも大石さんが栽培したお茶や柚子を使ったもの。パッケージデザインにもこだわっている。

農家民泊を通じて対馬の暮らしを体感してほしい

ヤーメッシュを設置し、周辺の草管理には最低限の農薬を使いながら行っています。

補助金や助成金をうまく活用する

を占めています。うちでつくったお茶や柚子の加工品は、全量を父の、つま大石農園に卸す形態をとっています。



1・2.自宅兼農家民泊として使用している建物。古民家を改修して活用。内部もきれいにリノベーションされていた。

課題や苦勞、その解決方法を教えてください

古く、一度に加工できる量が少なかつたため、効率を考えて新規に購入することにしました。購入に関しては、補助金を活用しました。長崎県が国の支援制度の一つである雇用機会拡充事業を活用し、国境離島地域の事業者に対して補助してくれるものです。日本政策金融公庫の融資と合わせて活用させていただきました。ちなみに農家民泊開業時の改修も雇用機会拡充事業で一部賄いました。

まずは人手の問題です。お茶と柚子の栽培や加工作業において、時期が被ったりすることがあるので、そういうときは、WOOOという農業ボランティアのシステムを活用して、人手を確保するようにしています。果汁を絞ったあとの柚子の皮について、一部はうちで販売している柚子胡椒や柚子フレーバーの紅茶に使っています。

ですが、一部は捨ててしまっているのが現状。こちらは2021年に、柚子農家さんと対馬ゆず生産組合を立ち上げ、加工や販売にまで繋げられるのではないかと考えています。対馬で唯一の茶農家であり、紅茶生産を行っているということは、オリジナリティもあり、ブランディングとしては優位です。一方で、技術の研鑽などについては、近隣に茶農家、紅茶生産を生業にする農家さんがいないので、遠方まで赴かなくてはならないのは大変です。父は現在も現役の農家として、茶の生産を行っています。2024年の4月から、加工や販売など事業の一部を継承しました。もともと農業の技術指導員であったこともあり、自分が見知った栽培や加工の方法以外を受け入れることが難しい面もあります。栽培や木の手入れなどでは、根拠に基づいた、新しい形もありますが、そういった部分を、父とどう折り合いをつけていくかが課題だと感じています。

Message

新規就農を目指す人へ

わゆる、持続可能な農業を考えてやれるといいのかなと思います。というのは、身体がきついたら続かないですし、環境も、パンパン負荷かけるとやっぱり返しがきます。無理せず続けるために、人と比べながら、自分なりのやりかたを見つけることが一番だと思います。



6. 5.

7.

## 小松丸昌子さん

DATA

屋号	南阿蘇オーガニック株式会社
所在地	熊本県阿蘇郡南阿蘇村
生産	ハーブ、野菜
規模	4ヘクタール
移住形態	Uターン
就農年	2010年(45歳)



# 元化粧品会社勤務の会社員が脱サラし、 阿蘇山麓で無農薬・有機栽培を実現。

福岡市の化粧品会社でキャリアを積んだ小松丸昌子さんが一念発起。「肌に優しい化粧品を自分の手でつくりたい!」と、材料であるハーブをオーガニックで栽培するところからスタートしました。現在では化粧品製造・販売に加え、食品加工、店舗運営なども手がけています。

農業 × 農業 × 化粧品・食品製造  
× 店舗・ネット販売 × レストラン運営

### — 農業をはじめたきっかけは？

もともと、福岡の化粧品会社に20年ほど勤めていました。会社では営業をはじめ、社内教育・研修などに関わる業務に携わらせていただきました。オーガニックハーブを使った化粧品をつくりたくて、10年ほど前に会社を辞めました。当時、オーガニックハーブ自体が、それほど認知されていなかったため、仕入れるにしても日本では仕入れ先が見つからず、「手に入らないなら作ってみよう!」と農業をすることに決めました。

出身地であった熊本市内には実家が、南阿蘇のほうには母の趣味の山小屋のようなものと土地がありまして、最初その両方の土地でハーブを育ててみると、南阿蘇のほうは標高が高いので虫の発生が少なく、オーガニックハーブの栽培に適していることがわかりました。南阿蘇で農業することに決め、そこから今に続く活動が始まります。

### — オーガニック化粧品への想い

私が化粧品会社に勤めていたころは、アレルギーやアトピーなど、肌

に関する問題を抱える消費者が徐々に多くなってきた時代でもありました。仕事の中で、九州大学で肌に関する研究が専門であった今村先生をはじめ、有識者のかたたちのお話を伺ったことも、私にとっては大きかったです。

より安心・安全な化粧品を作りたい、小さくてもいいから自分自身が納得できる商品を提供したい、という使命感に駆られ、起業を決定しました。そしてどうせやるなら、材料の部分からとことんこだわりたいので、農業と化粧品工場の複合した業務形態を目指しました。それが45歳のときでした。

### — 化粧品づくり、農業の知識や技術について

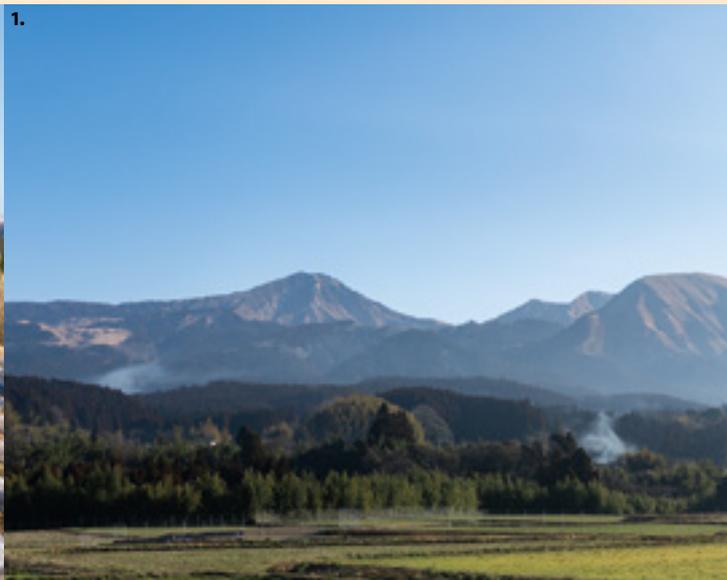
会社を辞める前、準備期間としては4、5年くらいの期間をかけました。蒸留や機械のことなど、その間に化粧品製造についての勉強を深めました。

ハーブを育てる部分については、最初は庭仕事のような、家庭菜園の延長からのスタートです。山の中に土地が1ヘクタールほどあったので、そこで母と一緒に始めてみました。母は今も栽培を手伝ってくれていますが、最初は文句を言いながらでした(笑)。移住と同時に、近所で栽培に協力してくれるかたが見つかり、たいへんありがたかったことを覚えています。また、東

1. 小松丸さんの畑近くから見えた阿蘇の雄大な山々。／2. 集落から離れた、奥まった場所にある小松丸さんの畑。が、道路が脇にあるため、出荷作業が楽だという利点も。



2. 1.



海大学で農業を指導してらっしゃる本田先生の息子さんが畑を手伝ってくれたり、同じく東海大学で環境型自然農法を教えられている片野教授からオーガニック栽培の知識を教えていただいたりと、ご縁にも恵まれました。

### 農地の取得はどのように行いましたか？

農地は、もともとあった母の農地が、集落から離れた奥まった場所にあったことが功を奏し、オーガニック栽培について、なにかを言ってくる人はいませんでした。母の農地に向かう途中の土地も草ぼうぼうの耕作放棄地のような場所ばかりで、そういう場所を買ったり、借りたりしながら、現在は4ヘクタールほどになっています。逆に言えば、そういう奥まった土地だったからこそ、買ったり、借りたりできたということもあります。一方で道路沿いの土地ではあったので、栽培や出荷など、日々の作業の面では恵まれた環境ではありました。

### 阿蘇はハーブ栽培に向いている？

種類にもよりますが、ハーブは基本年間を通じて収穫できる周年作物であり、また同じ株から何年も収穫できるものもあります。ただ、阿蘇は標高が高く寒いので、冬は越冬させるためにビニールで覆ったりなどの工夫をしなければなりません。また、雨が多い地域でもありますので、雨対策も重要。高畝にしないと根腐れしてしまいますので。こういったことは、栽培する中で学んでいきました。一方で、標高の高い阿蘇ならではのメリットもあります。

うちのハーブは香りがいいとよく言われますが、それは高地栽培であることが、その理由のようです。水は井戸を掘り、そこから湧いたものを使っています。水質調査をしました。カルシウム分が多く、大学の先生に伺ったところ、新芽の生育に適しているとお墨付きをいただきました。

現在、農園では無農薬・有機栽培をしています。生産・加工部門において農林水産省の有機JAS規格の認定も受けています。阿蘇は虫の発生は少ないですが、たいへんなのは草！とにかく雑草がすくく、ハーブが草に負け、最終的には芽がなくなってしまうんです。だから常に草取り。草はハーブに密生していきますので草刈機は使えず、ひたすら手作業で取っていくのですが、これがものすごく重労働。若い人で、ハーブ栽培をしたいという人が学びにきますが、なかなか続きません。ハーブ栽培は簡単だというイメージがあるかもしれませんが、農業として広い面積を手がけるのは、意外とたいへんなんです。ハーブ栽培が拡大しない理由は、私はこの草を取る作業の



3.

3. ハウスの中で栽培されていたレタス。運営するレストランなどで活用する。／4・5. 栽培しているハーブ。気温の低くなる冬を越えさせるため、ビニールで覆うなどの工夫も。



4.



5.

たいへんさにあると思っているほどです。対策としては、冬場にもしつかり草を取り、畑を仕上げていくこと。それでも夏場にはブワツと草は生えてしましますが（苦笑）。

一方で、ここ南阿蘇村は、有機農業をはじめとした持続可能な農業の振興に取り組んでいまして、村で有機肥料生産センターを持っています。うちが使っているのは、このセンターの有機肥料。費用も半分を負担してくれるのでありがたいです。肥料ではこのほか、有機JAS規格の認定を受けたサンゴ粉末も使用しています。

### 加工品の工場の立ち上げについて

化粧品品のほうでは、移住当初に小さいながらも工場をつくりました。頭金を準備し、1000万円くらいを借り入れしました。もともと化粧品会社に勤めていたことで、業界に関係するかたや、オーガニックの化粧品に共感してくれる人たちのネットワークがあり、すでに売り先を見つけていたことが、借り入れをする際には大きかったと思います。自分たちで製造・販売を行うつつ、OEMで化粧品を製造することを中心に行うという事業計画書を書きました。

最初の工場を始めてから5年ほど経ったところ、現在使わせてもらっている、道の駅の工場を貸していただけのお話をいただきました。もともとは味噌の加工場だったのですが、採算が合わなくなってしまう、空いてしまうので借りないか、ということでした。



6.



7.



8.

工場では化粧品の製造のほか、新たな取り組みとして食品加工も始めています。始動にあたっては事業再構築補助金を、機械などの購入は、ものづくり補助金などを活用させていただきました。稼働してまだ半年ですが、売上規模として年間で数千万円ほどとなっています。ただ、現在の企業規模で言ったら倍以上の売上を見込めないと持続可能な事業にはならないので、そこをどうするかが喫緊の課題ではあります。

### 「食品加工をはじめた経緯は？」

阿蘇で事業を始めて実感したのですが、農家さんの収入はとても不安定なんです。天候に左右されたり、原油高などでハウス栽培も大変だったりということもあります。オーガニックや無農薬の野菜も、最近こそ認知されつつはあるものの、単価はほとんど上がっておらず、作業の苦勞の大きさからしたら、採算を合わせることは一筋縄ではないかというものです。

そんな状況を目の当たりにし、有機やオーガニック栽培を行う農家さんの助けに少しでもなればと考え、化粧品だけでなく、食品加工を始めました。加工品にすれば、売れ残った野菜を廃棄することも少なくなりますし、単価も上がりますので。

### 「現在の事業の状況」

農業の部分では、ハーブや野菜などを年間で数十種類を育てています。栽培面積は4ヘクタールほど。それをスタッフ6名で回しています。夏場がハーブの収穫の最盛期で、そのほかハウスや冬場などでは野菜を育てていますので、年間を通じて農作業があります。農機具は、大きなものは使うときだけ近隣の農家さんからお借りし、お金を支払うようにしています。

育てたハーブは化粧品の原料のほか、一部はメーカーに原料として納品。野菜は、道の駅の工場の脇で運営するレストランで、サラダとして提供しています。

6.特に香りがいいと評判のラベンダー。／7.栽培した無農薬・有機栽培の野菜は、セットにして店舗などでも販売する。／8.運営する店舗で提供されていたハーブウォーター。



初は3000本くらいからのスタート  
 類で、新しくドレッシングをつくるプロジェクトが始まりつつあります。最

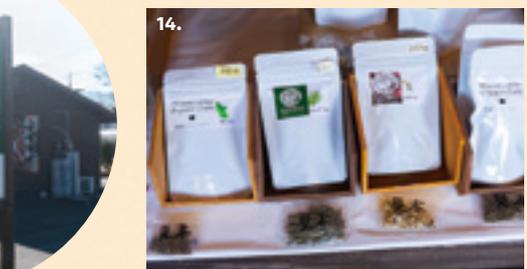
**新たな取り組みにも積極的に挑戦**

今、大手健康・医療系企業からの依頼  
 9. OEMでは化粧品のほか、ベビーフードも手がけています。震災と同時に、熊本にある地域周産期母子医療センターでもある福田病院の料理長からベビーフードをつくりたいという依頼をいただいたことがきっかけです。野菜とともに毎週納品しています。東京で手づかみ食べ食品を研究しているイートハンドという企業からも依頼があり、製造も行うようになりました。スティック状にした離乳食で、これはイートハンドのWebサイトで販売をしています。

11. 11. ハーブを使った加工品や化粧品の数々。11・14. さまざまなフレーバーのオーガニックティーも好評だ。12. そのまま食べられる有機野菜のレトルトパック。13. ドレッシングやマヨネーズなどもある。15. 小松丸さんが運営する南阿蘇オーガニックカフェ ASOBIO。



12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.



**Message**

新規就農を目指す人へ

農業研修をして独立、という流れがあるとは思いますが、それだけだとなかなか難しいと感じます。しかもオーガニックだったら、なおさら。実際、うちも企業からの要望をもとに、ハーブを栽培し、化粧品をつくっています。売り先の確保など、ビジネス視点で農業を捉えるスタンスも持ってほしいと思います。

# #33

## 高倉敬志郎さん

|        |                      |
|--------|----------------------|
| ● 屋号   | 高倉ぶどう園               |
| ● 所在地  | 大分県竹田市久保             |
| ● 生産   | ブドウ(ピオーネ、小公子など約10品種) |
| ● 規模   | 60アール                |
| ● 移住形態 | Iターン                 |
| ● 就農年  | 2003年(41歳)           |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## エンジニアからブドウ農家へ。

## “ナノワイナリー”として

## ワイン醸造も手がける。

大分県竹田市でブドウを作って20年。「ワイン特区」の制度を活用したワイン醸造も行っている高倉敬志郎さん。小さなワイナリーを軸にしたグリーンツーリズムにも取り組みながら、田舎暮らしを楽しんでいます。

## 農業 × 加工品 × ワイン醸造

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

京都でエンジニアの仕事を長くしていました。子どものころから、未来をよくするのは科学技術だと夢を持っていました。ただ、その世界に入ってみると、科学技術は万能ではないと思うようになっていきました。そんなとき、会社で早期退職者を募っていて衝動的に辞めてしまったんです。

バンド活動もやっていまして、練習のときにバンドのリーダーがいつもワインを差し入れてくれていたんです。そこで、ワインの味を知りました。会社を辞めたタイミングで、ワインへの想いが再燃し、自分たちで造れたらいいなと就農を目指すことにしました。

### — 農地取得と

### 農業技術の学びかた

会社を辞めてからは、山梨や長野、群馬のブドウの産地を回りました。

実家が大大分市にあり、将来の両親の介護を考えて大大分県内の涼しい場所での農地を探しました。畑探しには難儀しました。父親が大大分県の農業試験場で技術者をやっていたこともあり、県内

の農産地にはあちこちに知り合いがいたのが頼みの綱でした。決まりそうになっただけでダメになり、を繰り返して、ようやく農地を購入することができたのは、会社を辞めてから1年後。竹田市の農協の職員さんから、畑と家が借りられるかもしれないと情報をいただいたのがきっかけでした。

ちょうどそのころ、竹田市は「ピオーネの産地化を目指していて、補助事業があったんです。それを利用して、ブドウ棚は業者に建ててもらい、苗を植えはじめました。同じころ、「竹田ピオーネ部会」にも入り、部会長の畑に通って生食用のブドウの研修を1年間受けました。研修のあとも、部会の中で栽培方法の研修会が1年に何度か開かれ、新しい技術は引き続きそこで学んでいきました。

不安だったのが収入。ブドウの苗を植えても収穫できるまでは3年かかるので、苗が育つまでは地域のブドウ農家さんのお手伝いに行ったり、豊後大野市の酒蔵で、酒造りのアルバイトをしたりしていました。

### — 農業で生計を立てるまでの収入と販路獲得

最初は退職金を切り崩しながらの暮らしでした。当時は、今のように農業に関する補助金などが充実しているわけじゃなかったのだったんです。経営計画を立て、資金の借入れもしましたが、返済はたいへんでした。今は、竹田市では新規就農者に限らず、移住に関する支援もだいぶ厚くやっています。

ブドウの栽培方法を学ぶ研修のおかげで、成育は順調でした。販路は最初か



1.

2.



4. 高倉さんが育てる、ヤマブドウ交配種の小公子という品種。ワイン醸造で使用している。／2. ブドウ棚の管理を行う高倉さん。／3. 干しブドウも作っている。写真はシャインマスカットを使ったもの。／4. 高倉さん自慢のワイン。ここでしか買えない、希少なワインだ。



3. 父は県の職員を退職したあとに、大分県の有機農業研究会を立ち上げた人でした。その影響もあり、有機農業に可能性を感じています。現在は、生食用は自然環境との共生を第一に、食品の安全性を考えて殺虫剤を一切使用していません。ワイン用は、有機栽培です。でも、それゆえに害虫対策が大変です。アカガネサルハムシという虫なんです。全部手で駆除しています。ブドウの新芽を食べられてしまうと、葉が出なくなり、花もつかなくなってしまう。つまり、実ができなくなってしまうわ

### ブドウ栽培は苦勞の連続

ら順調ってわけではなかったです(苦笑)。生食用のブドウは、知り合いに買ってもらうところからスタートして、口コミでだんだんと増えていった感じでした。

生食のブドウは、個人への販売とJAの共販の2通りですが、ほぼ個人への販売がメインですね。直接こちらへ買いにいらっしゃるお客さまもいます。シーズンの前に注文を受けておいて、収穫できた分を順次発送しています。

竹田市は地域活性の一環として、2008年に「奥豊後竹田・醸造文化の里特区」(ワイン特区)の認定を受けています。これにより、小さな規模でのワインの生産ができるようになりました。最低醸造量の下限が無く、ビン1本からOKで、ただその場合は、醸造所の中で消費することに限って販売が可能であること、自家農園で生産されたブドウのみを使うこと、というルールがあります。うちの場合は、自分のところのブドウを使ったワインを、庭を開放してワインを楽しむ会などを開

### ワイン特区で、小さなワイナリーをはじめた

こうやって物理的に対応できるならいいのですが、どうにもならないのは天候。収穫期である秋に、秋雨前線や台風がやってくるんです。そうすると、カビがもたらす「べと病」にかかったりして、葉が落ちてしまいい、翌年の生育にまで影響が出てしまいます。また、雨が多いとブドウの球が破裂してしまいうことも。これには今も毎年泣かされています。

けです。ブドウの生育期であるゴールデンウィークの時期は毎日、畑のブドウの葉を一つ残らず確認して回ります。あとは、獣害もひどかったです。渡り鳥のワタリガラスは、100羽ほどが一斉にやってきたんです。ブドウを包んでいる紙や、ブドウも房ごと落とされ、ほんの1、2時間の間に200、300房が、被害を受けた年もありました。テナヤタヌキもネットをくぐって入ってきて、隅からキレイに食べていきます。ただ、飼っている犬を畑に放したら、ピタリと被害がなくなりました。

## Message

新規就農を目指す人へ

私 たちは好例じゃないかもしれない(笑)。ブドウしか作っていない身からすると、単作はリスクがあると思います。竹田では、お米や野菜、カボス栽培に加えて、加工品も作って、と、年間通じて少しずつ稼げるようにしている若い農家さんも少なくありません。

あとは、都会よりもこちらのほうが人の繋がりが濃い。方言のニュアンスを理解するのも時間がかかると思います。集落の一員となれるように、丁寧な人付き合いを心がけないと、失敗に至ることも。まずは、困ったときに相談できる人を、先に見つけておくことをおすすめします。

催し、販売したりしています。

酒造免許は2011年に取得しました。免許の取得には試験があるわけではなく、ワイン造りをする際に必要な知識、および経験、そして一定の基準を満たすワインを製造する能力の有無が判断基準になります。私は日本酒造りにも関わっていたのでパスできました。ワイン造りに関しては、ほぼ独学です。国内外の書籍や文献を読み漁りました。それでも初めての仕込みでは、白ワインにくもりが生じたりしました。このあたりは、実際のワイナリーでの作業経験が無いことから一部の作業が抜けていたようで、こういったことを一つひとつ自らつぶしていかながらワイン造りの技術を磨いてきています。

うちのような、農業と、身の丈に合った小さなワイン醸造所を組み合わせたスタイルには、可能性を感じています。意欲的な新規就農者のかたに、あとに続いてもらいたいという思いが、活動の大きな原動力になっています。



6.

5.



5. 自宅内に併設した、ワイン醸造の施設。6. 高倉さんの本棚には、体系的農業書の名著として知られる『明治農書全集』が。

#34

渡邊泰典さん

DATA

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| ●屋号   | まるかじり株式会社               |
| ●所在地  | 宮崎県日南市北郷町               |
| ●生産   | イチゴ、ブドウ、ズッキーニ、ピーマン、カボチャ |
| ●規模   | 10.4ヘクタール               |
| ●移住形態 | Iターン                    |
| ●就農年  | 2016年(23歳)              |

## 大学を中退し、移住&就農。

## 撮影サービス付きのイチゴの観光農園を運営。

宮崎県日南市北郷町に魅せられ、20代で移住・就農した渡邊さん。まるかじり株式会社として東京ドーム1.5個分の山を購入し、開拓。野菜の栽培とともに、写真撮影サービスを付加した、イチゴの観光農園などを行っています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

学生のとときに、農業サークルに入っていて、農家さんのところへ行く機会があったんです。そこで出会った千葉の農家さんが、無農薬・有機栽培で米を作っていて。その田んぼの隣には、慣行農法で米を作っている人もいて、異なる2枚の田んぼが、僕にはキャンパスに見えちゃいます。農家とは、自分の思想や哲学を田んぼや畑に表現するアーティストなんだって思いました。当時20歳です。自分もなにかを表現したくて、大道芸でパルーンアートを始めたいのもそのころでした。

大学3年で農業サークルの代表になり、農業体験の受け入れをしてもらえる場所を九州で探していたときに出会ったのが、北郷町で地域づくりをしているリーダー的存在のかた。そのかたをはじめ、地元の人たちと関わっているうちに、この土地に呼ばれている気がして、大学を辞めて、北郷町に移住しました。

### — 農業の技術の学び方と農地取得

最初はイチゴ農家で研修しました。基本的な育苗や管理、収穫を含めて

教えてもらいました。その人も移住者だったので、地域への溶け込みかたもアドバイスしてもらいましたね。1年後に独立しました。

11アールほどの空きハウスを利用して、イチゴ栽培をスタートしました。大学を辞めてきたので最初は貯金が20万円しかなく、研修しながら塾講師のバイトをして貯めた100万円で購入したハウスです。しかし、使われていない時期が長かったのでポロポロで、2カ月間ひたすらゴミ捨てや改修をしていました。苗や肥料など必要なものを手配したら、3カ月ですぐに100万円はなくなりました。その後、さらに26アールの空きハウスを買って、キクラゲとズッキーニも始めました。

2021年に6・6ヘクタールの土地を購入し、現在の拠点に移転しました。もとお茶農園で、その農家さんとは、僕が就農した当初からの知り合いです。あと5年で引退をしたいというお話を聞いていたので、少しずつ話を詰めていき、購入させていただいたという流れです。お茶畑だったところを全部ハウスや畑に変えましたから、お金はかかりました。融資を受けて、抜根や道路整備などもやりました。活用したのは、日本政策金融公庫の青年等就農資金とスーパール資金、農林水産省の経営開始資金など。設備投資を含めて、現在6000万円ほどの借り入れがあります。

農業

観光農園

写真撮影サービス





2.



1.

1.渡邊さんのハウスなどが建つ、山奥にある広大な拠点。幹線道路から未舗装の道を車で10分ほど進み、ようやく到着する。／2・3.イチゴ狩りを行うハウス。イチゴ狩りは完全予約制で1組限定。そんなプレミアム感も人気の秘訣だ。

### 栽培の工夫と販路、いちご狩りと写真撮影サービス

イチゴも野菜も慣行農法です。使う肥料は3種類と決めています。農業って不確定要素が多いんですよ。よく言ったとしても、それが天気や温度、または水分量なのか、要因が多すぎて特定が難しい。まずは、ハウス内の温度や湿度といった、人為的な部分でデータをとって、そこを極めてからじゃないと肥料は変えられないと考えています。今、指導してくださっているかたも、栽培方法や病気の原因などを論理的に説明してくれます。農業は不確定要素が多いからこそ、腑に落ちる答えが大事だと思うんです。

販路は、ズッキーニやピーマン、カボチャはJAに卸しています。イチゴは、日南市内のスーパーに卸すと、観光農園で、半々くらいでやっています。土・日曜、祝日のイチゴ狩りのお客さまの予約の入りを見ながら、平日にスーパーに卸す分を収穫しています。イチゴ狩りは、食べ放題の中に「撮



3.

影とデータ送付」までをサービスとして入れています。出発点は「お母さんと子どもが一緒に写った写真が少ないよね」という家族内での会話から。うちも、子どもとお父さんや、子どもだけの写真はたくさんある。お母さんが撮ってるから。イチゴ狩りを楽しんでもらいながら、プロカメラマンが撮影して、あとは僕が大道芸もできるので、皿回し体験してもらったり。この形態は6年目になります。

### 「苦労したことは？」

台風ですね。去年、一昨年はハウスが曲がったり、飛んでいったりしました。場所柄、土砂崩れもしばしば起こります。ですので、重機も必須です。ユンボや、畑のためのトラクター、2トン車、フォークリフトなどは、お下がりや中古で一通り揃えました。

2023年は雨が少なく、難儀しました。もともと、水場がなかったのですが、この土地に移転してきたときに、80×50メートルの大きな貯水池を造ったんです。そこにハウスの屋根に降った雨水を貯水しています。それでも1カ月近く雨が降らなかったため、池は枯渇しちゃいましたね。2週間くらい水がやれなくて、野菜にダニが発生したり、どうしようもなかったです。

あとは社員を2名抱えているので、キャッシュフローが停滞したときがキツイです。野菜やイチゴなどの端境期である、1月と10月が毎年苦しくなるのがわかっていきますので、ここを乗り切れるように調整しています。運転資金を借り始めたらいいよ終わらだと思ってるので、これだけは手を出さないようにしています。



4.



5.



6.

### 「今後の展望・課題について」

ブドウ栽培を始めようと準備をしているところです。去年からブドウ用のハウスを建てて、苗を仕立てています。イチゴ狩りのお客さまが来るのは12月から翌年の連休にかけて。ブドウが収穫できるようにすれば、冬はイチゴ狩り、夏はブドウ狩りと、年に2回楽しんでもらえますから。

あとは写真も。一度来てくれたお客さまの写真は、フォルダに分けて保存してあるんです。毎年来てくれる人も少なくないので、最初はカップルで来た人たちが結婚して、次来たときは子どもを抱っこして、という写真が増えていく。今、この事業は6年目ですけど、家族の10年間を見届けたいなと思ってっています。

## Message

「新規就農を目指す人へ

まあ、その気になれば  
なんでもできるものですよ。」

4.イチゴ狩りに訪れてくれたお客さま限定でジャムの販売も。／5.ハウスには、ちょっとしたカフェスペースも。／6.イチゴ狩りに、写真撮影を掛け合わせた、オリジナリティ溢れるサービス。

# #35

## 渡邊桂太さん

|      |              |
|------|--------------|
| 屋号   | 有限会社屋久島八万寿茶園 |
| 所在地  | 鹿児島県熊毛郡屋久島町  |
| 生産   | 茶            |
| 規模   | 6.5ヘクタール     |
| 移住形態 | Uターン(親元就農)   |
| 就農年  | 2017年(32歳)   |



# “屋久島茶”のブランド化を目指す、若き茶農家。

一度は島を出るも、「父の代で終わってしまうのはもったいない」という気持ちから、2017年に屋久島へ帰島し、父や家族とともに茶の栽培や製茶、販売に勤しむ渡邊桂太さん。海外展開や、パッケージの刷新、さまざまなコラボ商品の開発などにも注目が集まります。

## 農業 × 加工品 × 店舗

### — 就農したきっかけは？

創業は1985年。父をはじめ、屋久島に生まれ、一度は島を出た屋久島高校の同級生ら3人が帰島し、「島のためになにか産業をつくりたい」という想いを胸に始まったのが八万寿茶園です。父たちは開園当初から無農薬、有機栽培を実践し、「一人に自然に正直なお茶づくり」を心がけてきました。

僕も島外の高校へ進学し、その後、コンサートの音響技術などを学ぶ学校へ進み、卒業後は音楽イベントの音響などを担う会社に就職。東京や福岡などで働いていました。けれど、長くやる仕事ではないなと思っていたのと、父の代で終わってしまうのはもったいないという気持ちから、お茶の世界へ進むことを決意。2012年に会社を辞めました。

ただ、すぐには帰島せず、「東京で、屋久島のお茶のことを伝えることはできないか」と、日本茶カフェで働いたり、日本茶インストラクターの資格を取得したり、まずはお茶にまつわる知識や経験を深めました。各地で開催されているマルシェに出店したり、2015年には、ご縁からお店を借りられるこ

とになり、東京・新中野で『八万寿茶舗』という店舗も営業。お茶の販売とともに、定期的に屋久島のイベントを開催したりしていました。店を切り盛りしながら、忙しい新茶の時期は実家の農園を手伝うということも続けていましたが、2017年の春、農園のスタッフが事故に遭ってしまい、それをきっかけに、島に帰ることを決めました。

### 無農薬・有機栽培で大変なこと

帰島後は、親元就農という形で、すぐに農業に携わるようになりました。農業については、父から教わるというか、見よう見まねで。でも、最近では農園での作業の多くを任せてもらえるようになりました。

うちでは7品種を育てていて、早い年では3月終わりのころから収穫が始まります。4月が収穫のピークで、早朝から夜遅くまで作業が続きます。無農薬、有機栽培なので、収穫期以外の作業は、草刈りが中心で、冬場以外は延々とやっていますね。畑の中にある草を抜くのは手作業ですので、めちゃくちゃ時間もかかるし、たいへんです。ただ、逆にいえば、それくらいしか作業はないかも。そういった作業はアルバイトのかたにもお願いするのですが、屋久島は移住者が多く、草刈りのようなたいへんな作業でも、自然に触れられるからと、楽しんで作業してくれるのでありがたいです。



4. 農法で工夫している点では、刈り取った道路脇の草を、農園の中に敷き込んで活用しています。これらは雑草抑制や、のちには肥料にもなるという効果があるそうです。できる限り自然に近い形で栽培したいので、有機肥料も最低限にしたり、また、一部の畑では、肥料も一切与えずに栽培することも試験的に行なったりしています。

**ベースとなる売上を確保しつつ、海外にも販売**

お茶の販売について、大きいのは静岡にある茶問屋への出荷です。荒茶（生茶葉から蒸し、乾燥の工程のみを経た半製品）の状態でお渡しし、そこから海外に行くこともあれば、ペットボトルのお茶になることもあるようです。だい

1. アメリカから屋久島に移住したイラストレーターが担当したという、お茶のパッケージ。／2・3. 「自然本来の味を楽しめるのが屋久島のお茶の特徴です」と渡邊さん。／4. 2023年秋に外装などをリノベーションした店舗。お茶や関連する加工品のほか、屋久島で活動する作家作品の展示も。

**若い世代に向けたパッケージへの刷新や コラボ商品にも積極的**

たい一番茶の4分の1、2番茶や3番茶に関してはほとんどをそこに出荷します。これは売上のベースのようなものだと考えています。また、結構取扱量が多いのが、海外への輸出です。2012年から本格的にEUの有機茶問屋へ輸出しています。それに合わせて、もともと有機JAS認証に加え、AS1AGAP認証やEUオーガニック認証も取得しました。海外に関連しては、欧州に存在する『本当のお茶好き』向けに、白茶も新たに作るようになりました。緑茶や紅茶のような伝統的なお茶の1ジャンルであり、より茶葉本来の味を楽しめるもの。屋久島の自然のイメージをダイレクトに伝えたいと、僕が製造に踏み切りました。

そのほか、飲食店や、島内の土産店への卸もやっています。あとは、直営店舗での販売ですね。工場の脇にある直売所兼カフェのようなお店で、直販なので利益率が一番高く、うちでは重視しています。お客さんが気軽に立ち寄りたいと思えるように、2023年には店舗も改装し、またお茶を使ったソフトクリームを販売するなどもしています。商品はいろいろと工夫しています。まずはパッケージ。お客さんが手に取りたいと思えるような、さまざまなパッケージを用意しています。昔ながらのパッケージも残しつつ、若い方にも手に取ってもらいたい、デザイン

**今後の課題と展望について**

屋久島では2017年から、農業生産額の第1位がお茶になっているんです。栽培面積ではポンカンやタンカンなどの柑橘が多いのですが、生産額になるとお茶が圧倒的。にも関わらず、それを島民でさえも知らない人もいます。ましてや、観光客が屋久島でお茶に触れる機会があまりにも少ないので、より手にとってもらうようにすることで、すね。そういった意味合いもあり、パッケージを新しくしたり、コラボ商品をつくっている部分は大きいです。同時に、『屋久島のお茶』というものをどうブランディングしていくかは、大きな課題だと感じています。屋久島茶業振興会の会長でもあるので、この部分は島の仲間たちと一緒に取り組んでいければと思っています。

**Message**

新規就農を目指す人へ

やっぱり、周囲と違うことをやってみるっていうか、その道から1回外れてみるっていうのは、結構大事かなと思っています。あとは、お客さまをよく観察すること。売り先である、お客さまのことをまずは考えるべき。意外な答えへのきっかけが見つかると思います。



5. 味が濃いと評判の、お茶を使ったソフトクリーム。  
6. ほうじ茶を使ったノンアルコールのクラフトビール。  
7. 種子島黒糖と屋久島茶のくるみ菓子。

# おわりに

## きっかけ

“育児に励む中で、健康の大切さと健康を作るために食べる物の大切さ実感しました”  
“本間に間違いない食べ物子どもたちに食べさせるのなら自分で作るのが一番いい”  
“里山の景観が好きなんですよね”  
“生き物の住処や自分の見てきたきれいな風景が失われると思うと、誰かが農業をやらなくては”  
“日本の農村の風景が好きだから。里山の美しさは人の手が入り、作られ、守られてきたもの。それは人の存在が不可欠。そこに寄与したい”  
“自然栽培で育った野菜の美味しさに感動したのが農業に興味をもつきっかけに”  
“なにもなくても勝手に景色が変わっていく都会と違って、ここではきれいな景色にするのも、荒れ果てた景色にするのも自分次第”  
“200年以上前に石垣で組まれたワサビ田の景観に心を奪われたんです。この景観を残したい”  
“東京でトレンドを追うよりも、地方で自分たちのやりたいことを実現できるほうがいいんじゃないか”  
“地域、そして農業は人が住まないと、誰かがやらないと無くなってしまふ”

# ニッポンのムラで 農家として生きるライフスタイル

都市部と農村を繋ぎ、ムラの生業を応援し、あわせてマチの暮らしに命を吹き込む活動を約30年近くやってきました。今回、全国のムラを巡り、主にマチから移住し、新たに農業を実践するみなさまの至極の言葉と出会い、ニッポンの中山間地域の可能性をあらためて感じました。彼らの言葉を紐解き、ニッポンのムラの魅力をつづってみたいと思います。

“農業とは、自分の思想や哲学を田んぼや畑に表現するアーティストなんだって思いました”

Uターンのかたは、小さいときに祖父母や両親の農業の手伝いをしたという原体験や、農村の風景を守ってきたいという使命感に近い思い、Uターンのかたは、青年海外協力隊やワーキングホリデーの中で有機農業の世界を知ったり、WWOOFを経験したり、また子育てを通して安心安全な食への関心が高まったりなど、入口はさまざまありますが、身体や五感をフルに使って、生きていく実感を持つ仕事、自由な仕事として農業を選択されるかたが多いように思いました。まさに自ら大地を耕し、作物を育て、心身も耕し、社会も耕し、文化を創っていく農業の世界に意志を持って挑まれています。

## あえてムラで農業をやること

“安定的に農業を続けたいなら、いつ土地が無くなってしまいかかわからない都市部周辺ではなく中山間地で”  
“安心感が違う。ここには水はいくらでもある。食べ物自分たちで作っているから、心配もない”  
“奥まった土地だったからこそ、買ったたり、借りたりできたということもある”

“農地があるけれども担い手が不足している中山間のエリア。しかも飲食店の居抜き物件のように、農地や農舎など水稻栽培の基盤が揃っているのに、後継者不足で集落営農が機能していない地域に、経営承継のような形で入れないか”

“南阿蘇は標高が高いので虫の発生が少なく、オーガニックハーブの栽培に適している”

やはり、山からの湧き水など豊富な水資源が第一。あえて過疎化が進んでいる地域だからこそ、土地も余っていて、慣行農業を行なっている農家自体も周辺には少ないので、有機栽培・自然栽培なども比較的に取り組みやすいというメリットも。さらにそういう地域は自治体も「地域おこし協力隊」制度を導入し、農業担当として地域に移住定住する人材を求めているケースもあり、その制度を活用して新規就農されている方も多かったです。

## ムラでの農業なら複合経営！

“和牛の繁殖は農業と相性がいい。稲藁などを牛の餌にしたり、もみ殻を牛舎の敷料として使ったりもできる”



ニンニクの栽培の特性上、相性のいいエゴマ  
多品目だと、他の野菜の不作をカバーできるという  
メリットも

加工品を通じて認知度を上げること、中山間地で  
農業をやる意味などを社会に伝えられる

複合経営でいろんな軸足をつくるのがいいんじゃないか  
と。ちょっとずつ得意なこと、好きなことで足を  
伸ばしていくと、身になっていったりする

収穫の時期が重ならないように、あえて少量多品種  
にしています。家族の2、3人でもできるように

まさに、大谷選手の二刀流ならぬ三刀流、四刀流も。し  
かも野菜の少量多品種をされている方々には、さまざま  
な戦略が見られました。

ほかの農家さんと同じ土俵では勝てない。生の野菜  
で勝負するのはあきらめた。軽くて保存のきくハー  
ブはまさにうってつけ

一番お金がかからない露地野菜からスタート  
女性で子育てしながら無理なくやれる農業スタイル  
を。ベビリーフを少量多品目で

### コロナ禍転じて福となる？ 販売にも追い風が。

趣味でされているかたを含め、高知県では農家が多  
く、価格競争になってしまふ。せっかく有機で栽培  
しているのにその価値が生かせない。だから都市部  
のレストランや個人宅配の取引を増やしていまし  
た。コロナ禍によって、産直サイトの需要も増えて  
いった実感もありました

コロナ禍の巣ごもり需要によってネット注文の個人  
のお客さんが増えた

たしかに10年前と比べれば、各種産直サイトが増え、コ  
ロナ禍で巣ごもり需要が開拓され、全国津々浦々どこか

らでも送り届けることができるようになってきたこと  
はうれしいこと。ですが反面、こんな声も。

ワンクリックで買ってしまったためにお客さまに私た  
ちの思いを伝えられなくなっていると感じています

### より顔の見える関係づくり

せっかく多品目栽培しているので、シェフを招いて  
自分たちの農産物を使って、畑で料理をしてみらう  
「Farm to Table」のような取り組みをしてみたいです  
CSA (Community Supported Agriculture) という、  
消費者と生産者が直接契約で野菜を定期購入する仕  
組を導入しています

「小さな農民の会」という会員制度です。会員になっ  
てくれた方に優先的に農作物や加工品を販売する仕  
組みです

今回ご紹介したみなさまの多くは、道の駅や直売所での  
販売、レストランや全国への宅配など、自分で丹精  
込めた作った農産物を直販されているケースが多かつ  
たです。二次加工品の製造やその販売、さらには農家  
レストランや農家民宿・ゲストハウスといったサービ  
ス業などの複合経営も、顔の見えるお客さまとの関  
係を構築していくという意味でも、今後さらに重要な  
取り組みとなっていくでしょう。実際に今回の取材で  
も既に多くのおみなさまが取り組まれています

屋久島は移住者が多く、草刈りのような大変な作業  
でも、自然に触れられるからと、楽しんで作業して  
くれるのがありがたい

という声もありました。これに関連して、最近注目さ  
れつつある旅のサービスに「おてつたび」というものが  
あります。その一部は農繁期に、都市部から一定期間  
農作業の担い手として人を受入れるというもの。参加

者は農業に触れ、農家の支援者となり、農産物を買  
い支え、同時に、地域の農家が「顔の見える」都市部の  
みなさまの食を支える、そんな理想的な関係が広がり  
始めています。

自分がやりたい方向性の農産物に強い農協がある場  
所を選ぶ

自分がそれまでやってきた仕事をどう生かしていく  
かも重要

野菜の顔を見ながら、その野菜ごとのアプローチを  
見極める

作りたい作物と住みたい場所のどちらを優先するか  
どちらにしても、その場所にあった作物を見つける  
のがいい

農業も結局は地域の活動。地域の力がなければ農  
業はできない。困ったときには助けてもらう関係を。  
地域の役も声がかかったら喜んでやらせていただく

この冊子には実践者のみなさまの生きた言葉が詰まっ  
ています。ニッポンのムラで新たに農家として生きる  
ライフスタイルを目指してみませんか？ そのきつ  
かけとなることを願い、本冊子をお届けいたします。

農業はすぐに結果がでるようなものでもなければ、  
ゴールがあるものでもない。100点を求めず、  
いい意味で妥協していくことも大切。そして(アグリ)  
ビジネスと同時に好きなこともやる。そのバランス  
がうまくとれたら、中山間地での農業はおもしろ  
い、可能性に満ちていると思います

ニッポンのムラでお待ちしています！

一般社団法人九州のムラ代表理事  
「NipponノMURA」編集長  
株式会社農都共生総合研究所特別研究員  
養父信夫



編集：NipponノMURA（養父信夫、水谷幸男）、堤直子  
執筆：養父みのり、山本梓、乾祐綺  
デザイン：永田意匠室（永田修平）  
写真：乾祐綺（# 01、# 24 除く）

制作：一般社団法人九州のムラ  
発行：農都共生総合研究所

本誌の取材は2023年9月～2024年2月にかけて行われました。  
掲載されている情報は取材時点のものです。

中山間地域での、農業の複合経営。  
穏やかな日本のやまふとところで、  
どんな未来を、どんな農業の形を、  
そしてどんな物語を、あなたは紡ぎますか？





# 農業 × ?

