



中山間地域農業の複合経営

# 魅力物語 2025

# やまぶら

“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



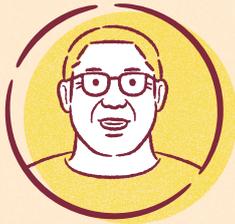
# 魅力物語 2025



農業 × ?



農村の多様な暮らし。  
“現代版百姓”スタイル。



# “やまふところ”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“やまふところ”、

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。



# 中山間地域農業の複合経営 魅力物語2025

## 目次 CONTENTS

### 北海道エリア

- 06 #01 北海道 NISEKO TASTY  
中村大佑さん

### 東北エリア

- 10 #02 福島県 ななくさ農園  
関元弘さん

### 関東エリア

- 14 #03 埼玉県 Love Life Farm  
金子勝彦さん・阿部由佳さん
- 18 #04 栃木県 空土ファーム  
松原努さん
- 20 #05 群馬県 クローバーファーム  
澤祐介さん
- 22 #06 千葉県 伊藤満さん・由貴さん

### 北陸エリア

- 24 #07 新潟県 滝沢農場  
滝沢加奈子さん
- 26 #08 福井県 きみごろFARM  
黒瀬公雅さん

### 東海エリア

- 28 #09 岐阜県 Koike lab.  
小池なつみさん
- 32 #10 静岡県 hajimari yuu  
矢野悠佳さん

### 近畿エリア

- 34 #11 滋賀県 岡喜商店/岡喜梨園  
岡山健喜さん

### 中国・四国エリア

- 36 #12 岡山県 株式会社MalaRe「中西農園」  
中西伶王さん
- 40 #13 広島県 ユニオンフォレスト株式会社「ReSEED農園」  
森澤祐佳さん
- 44 #14 広島県 農事組合法人 大カ  
沖川秀己さん
- 46 #15 広島県 かぜのせと  
谷脇正明さん
- 48 #16 広島県 あたらし家農園  
古城晶子さん

### 九州エリア

- 52 #17 福岡県 野菜やトラキ  
山本誠さん・和佳さん
- 56 #18 福岡県 紫田園芸  
柴田精一さん
- 58 #19 福岡県 Mt. Agri  
栗原竜太さん
- 60 #20 佐賀県 増田好人さん
- 62 #21 熊本県 体験民宿なかもら牧場  
中村和章さん
- 64 #22 熊本県 久保田直樹さん
- 66 #23 大分県 yomoyamaya  
山崎誠さん
- 70 #24 宮崎県 立本農園  
立本直樹さん・直美さん

# 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

## 中村大佑さん

DATA

|      |                 |
|------|-----------------|
| 屋号   | NISEKO TASTY    |
| 所在地  | 北海道ニセコ町         |
| 生産   | サツマイモ、スイカ、ミニトマト |
| 規模   | 5ヘクタール          |
| 移住形態 | Iターン            |
| 就農年  | 2021年(34歳)      |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# 全国を巡り、景色のいいニセコで就農。 サツマイモを町の特産品に！

バックパックで世界を周り、ヒッチハイクで日本中を巡った中村大佑さん。日本の食を支える農業に携わりたいと、北海道ニセコ町で新規就農しました。北海道ならではの農業と向き合いながら、お客さんの声を直接聞くことを大切にしています。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

地元はニセコ町の隣の石狩市です。とはいえ、クルマで2時間ほどの距離。Iターンになりますかね(笑)。大学卒業後、神奈川で半導体関係の仕事をしていました。5年ほど勤めた会社を辞め、ワーキングホリデーの制度を使い、オーストラリアで暮らしました。2年間、いたと思います。そこで農業の仕事をしたんです。バナナ農園で働いていたときに、サイクロンの被害で倒れたバナナの木から熟したバナナをもらって食べてみたら、その完熟したバナナがめっちゃおいしかった。「畑で採れる作物ってこんなに美味しいのか！」という感動体験が、農業に興味を持った最初です。

その後、バックパックを背負って世界中を旅して回りました。刺激を受ける体験はたくさんありましたが、旅を続けるなかで日本食が恋しくなってきました。インドに行ったとき、お腹を壊してどんな薬を飲んでも治らなかったのに、納豆を食べたらすぐ治ったんです。「僕は日本食でできている

んだな」って実感しました。それまで海外に住もうと考えていたんですが、日本食に負けましたね(笑)。日本の食を支える農業をやろうと、帰国しました。

2017年に日本に帰ってきてからは、まず暮らす場所を探すため、石狩市から九州までヒッチハイクで旅をしました。気の済むまで日本中を巡ったあと、心に残ったのは羊蹄山のあるニセコの景色でした。景色のいい場所です。暮らしたいという思いがあったんですが、日本の景勝地って畑がないじゃないですか。農業に適していない場所が多かったんですが、ニセコは畑もある。ニセコで農業をやろう！と心が決まりました。

### — 農地の取得と 農業技術の学びかた —

決意をしたまではよかったんですが、ニセコ町役場に相談に行くと「農業をやるには技術も金も土地も必要」と、ハードルの高い現実を突きつけられました。ニセコは観光地ですから、住居を探すにも一苦労すると。それで、隣町の真狩村で大規模農業をしている農家

農業 × 農業  
× 加工品 × 直販

1.



2.



3.



1.ニセコ町のシンボル、羊蹄山の麓に広がる中村さんの圃場。/2・3.サツマイモの収穫作業をする中村さん。

さんのもので、一年間住み込みで修行させてもらいました。真狩村の農家さんたちは、まさに北海道の大規模農家70ヘクタールの畑を持っているんですよ。1カ月ずっと手掘りです(笑)。真狩では、ジャガイモ、ニンジン、ユリ根、ブロッコリーの栽培をしています。勉強になりましたよ。トラクターの操作からはじまり、土質についても学びました。真狩の土は黒ボク土で、水はけもいいし乾燥しすぎない。畑作に適した土地なんですよ。ニセコはまたちよっと違う。地域の土質の違いも知ることができました。

その後、ニセコ町の地域おこし協力隊に応募しました。当初のミッションは、畜産や林務系の手伝いでした。乳牛の管理や有害鳥獣の駆除、酪農や林業の困りごとに対して手伝いをしていました。3年間協力隊員として働きました。その間に、就農のことも念頭にに入れて、まずは顔を売ろうとニセコ町の農家50軒を訪ねて回りました。何度も通ううちに、「あそこは後継者がいなくて探しているぞ」という情報が入ってくるんですよ。そこから、農作業も手伝わせてもらうようになり、技術面で困ったときに相談ができるたかさんの「師匠」と呼べる人たちができました。ありがたいことです。

土地の取得は、師匠の一人・遠藤さんとの出会いがきっかけです。就農を目指していることを話すと、「ビニールハウスを撤去するから、その畑を任せろ」と譲ってくれたんです。農業機械も譲ってもらったり、困ったことはなんでも相談していました。2023年に天国に行ってしまったんですけどね。僕の中で一番大きな存在です。

— 畑に合う作物を絞り込む

最初につくったのは、トマトです。ハウス栽培をしましたが、が、めっちゃまじいトマトができたんですよ。味が面白い。農業技術っていうのは、こんなにも大事なのかと思いましたね。種苗会社さんにアドバイスをしてもらったり、最近ではYouTubeで栽培方法を詳しく紹介しているものがあるので参考にしています。

メインの作物は、スイカとサツマイモ、ミニトマトです。オクラと葉物野菜も作っていたんですが、2025年はずらない方向でいこうと思っています。経営資源を絞りたいという考えがあります。種類を増やすと分散してしまうので、ある程度収量が採れるものに集中してやっていこうという作戦です。サツマイモには力を入れていきたいですね。

1年のサイクルは、ニセコは3月まで雪があるので本格的に動き出せるのは4月から。3月からハウスでサツマイモの苗を増やして、5月後半から畑に植える。9月に一気に収穫します。畑の作業はそこで終わって、あとは加工品、干し芋づくりに入ります。

— 加工品を地域の特産品に

2022年から北海道の「新顔作物」として、サツマイモの産地化に向けての支援がいろいろと出てきているんです。それに加え、ニセコの土はサツマイモと合っていると思うんです。今後はサツマイモを増やしていきたい。自



5.



4.

分のところで栽培して加工もできる体制を整えていきたいです。この分野の拡大も視野に入れています。

干し芋のスケジューリングは、9月に収穫したさつまいもを寝かせて甘くしてから、11月ころから加工を開始します。とはいっても、それだけしているわけじゃないので、雨で畑の作業ができないときや合間を見ながら。年間通じて、干し芋の加工作業をしている感じですね。

2024年、野菜・果物とその加工品の品評会である「野菜ソムリエサミット」に干し芋を出品してみたいんです。加工品部門で金賞銀賞をダブル受賞したんですよ。ありがたいですね。僕



6.

は、この干し芋をニセコ周辺でしか買えない商品にしたいんです。エリア戦略というわけではなくて、自分の営業できる範囲という意味で。ニセコ町の特産品を目指しています。

— 課題と補助金

北海道の農業は、雪との闘いです。例年積雪は1メートルを超えます。冬はマイナス10度がざらです。そんななかで、サツマイモって保管できる最低温度が9度なんです。本州のように、ピニールハウスの中で保管したら凍っちゃう。このサツマイモの保管方法を頭を悩ませています。今は1ヘクタールくらい入る倉庫がありますが、規模を拡



7.

4・5・6・7. サツマイモを加工し、干し芋として販売する。作業はすべて手作業。ニセコ町でしか買えない、町の新たな特産品を目指している。

大していくうえでどうしようかと。設備にお金がかかってくるけれど、そこはもう投資するしかないかなと思っています。

あとは、動物が多いです。アライグマによるスイカの被害がすごい。かわいいなんで言っちゃいけないです。アライグマの執着心半端ないですからね。電柵をして、対策はしていますが。

新規就農にあたっての補助金申請しました。農業次世代人材投資資金を5年間受給しましたね。あとは、担い手確保・経営強化支援事業を活用し、機械代の足しにさせてもらいました。地域おこし協力隊経験者の起業資金として100万円ももらっています。

### ― 販路と今後の展望

販売は、ニセコ町の道の駅「ニセコヒュープラザ」、自分の畑とインスタグラ



8. サツマイモを保管する倉庫。規模拡大にあたっては、倉庫を増やす必要があるが、コストの面が課題だと中村さんは話す。／9. 道の駅やオンラインだけでなく、敷地内にある売店という販路も中村さんは大切にしている。

## Message

新規就農を目指す人へ

農業のスタイルや考え方は十人十色だと思います。そのうえで、僕が言えるのは、最初から大きな設備投資は避けたほうがいいということ。でかい投資をしまうと、後戻りができないじゃないですか。農業は試行錯誤の連続です。軌道修正ができないと、苦しくなってしまうと思うので、現状であるものや中古のものをうまく使ったり、師匠と呼べるような農業の先輩に相談したりして、少しずつ進めていくといいんじゃないでしょうか。

あとは、畑の土質を見極めること。どういう作物が自分のところの畑に合っているのかをよくよく見ることが大事だと思いますね。

まあ、簡単には言えないですね。僕は最近子どもが生まれたばかり。失敗できないというプレッシャーがすごいです(笑)。お互い頑張りましょう！

ム直販でやっています。年間で、野菜と加工品含めて1万バックくらい出しています。売上の比率は道の駅と直販で3対1くらい。売上の35%が干し芋です。売るための工夫は、パッケージに力を入れていることです。

就農するとき、JA出荷のイメージがなかなか湧かなかったんです。どかっと出荷して手数料引かれて、自分のところにいくら入ってくるんだろ？って。僕にとって、直売所とか道の駅って明瞭だったんですね。納品して、手数料何%以外が自分の売上になる。数字うんぬんじゃなくて、ニセコに来るたくさんのお客さんを実際に見て、なんとかなるだろうっていう想像ができたんです。

たんですよ。JA出荷してあとよろしくっていうよりも、お客さんと直接話して「おいしかったよ」って言ってもらえるのが僕のモチベーションになっています。たくさん量をつくって大量に出荷っていうよりも、直接お客さんに届けられる方がやりがいを感じますね。

今後は、サツマイモの自家苗栽培の技術をつけたいです。北海道が産地化をするという流れを受けて、日本中で苗が取り合いになっちゃっているんです。注文した苗が来ないなんていうこともありました。自分のところで種芋を作って増やしていければ、手間はかかるけどコストの削減にもなりますね。

# #02

関元弘さん

|      |                     |
|------|---------------------|
| 屋号   | ななくさ農園              |
| 所在地  | 福島県二本松市戸沢           |
| 生産   | 麦、13品目の有機野菜、クラフトビール |
| 規模   | 1ヘクタール、ビニールハウス4棟    |
| 移住形態 | Iターン(非農家)           |
| 就農年  | 2006年(35歳)          |

DATA



## 農水省の技官から転身、 自然と地域と共生する 有機農業の世界へ

### 農業

### 発泡酒製造業

2006年に二本松市(旧東和町)で有機農業を開始した関さん。前は農林水産省の技官として、日本の食の安全と向き合っていました。自分でやってみたいと一念発起し、縁があった東和町で地産地消の野菜作りと発泡酒製造を行っています。

— 農業をはじめたきっかけは？

子どものころから食は大事だと思っていたみたいです。アフリカの飢餓の問題がニュースで流れている時代だったからでしょうか。人は、食えることができないと死んでしまうんだという衝撃がありました。それで、食に関わる仕事をしたいと思い、農学部に進んで農水省の役人になりました。当時は農業をしようという考えもなかった。東京出身で、実家は非農家だし、なにをどうやったらなるのかもわかっていなかったから。

その後、市町村人事交流制度により地方へ赴任しました。若手が地方の市町村の職員と人事を交換するという制度です。田舎暮らしにあこがれもあったし、希望を出していたのが叶ったカタチですね。その赴任先が、福島県の旧東和町(現二本松市)でした。そこで、農政課の仕事を2年間していました。林業や土地改良事業もするといっ

た仕事は楽しかったですね。暮らしている間はなるべく出歩いて、飲み会は断らずに参加して、お祭りにも出させてもらって。都会人の私が味わえないような暮らしがありました。

任期を終え本省に戻ったのちに、輸入農産物の残留農薬問題、無登録農薬問題、さらにはBSE(狂牛病)が発生し、それらをきっかけにして行政として食の安全性を高めていこうという流れになったんです。どの省庁からも独立した、食品安全委員会の設立準備室に関わることになりました。そこで、激しく糾弾する人たちの声を聞いて、たくさん歯がゆい思いをしました。自分で作ってもいけないのって。そこで自分でやってやるうと、農家になることを決めたように思います。

農業を志してから  
就農するまで

当時の時代背景もあると思うんですが、私は環境世代とも言えるんです



2.

1・2・3.初夏の関さんの畑。力強い野菜がたくさん実っていた。／4.農地は自宅前に広がり、その奥には里山の風景が。／5.2011年、関さんが地域の有機農家さんたちと立ち上げた「オーガニックふくしま安達」。有機農業や有機野菜の価値を共有しながら、まとまった数量を売る仕組みづくりを行う。



3.



1.

ね。環境を意識せざるを得ないというか。「有機農業」という言葉の意味もよくわからないままに、最初から有機農家になろうと考えていました。それに当初、東和町は候補になかったんです。出戻りみたいで恥ずかしかったから。四国や埼玉県の農家をあちこち訪ねました。準備期間は3年。人に紹介してもらったり、本やネットで調べたりして、十数件の有機農家に会いに行きました。ただね、やっぱり縁がないんですよね。どんなに有機農業が盛んであろうが、優遇制度があろうが、地縁も血縁もないところに行くわけだから、縁を大事にしたかった。そうして考えたときに初めて東和町が浮かび、役場勤務のときからお世話になっていた師匠に電話したんです。「農地はあるんだから、来れば？」って。それでこっちは「じゃあ行ってみますわ」って。実にあっさりしたものでし

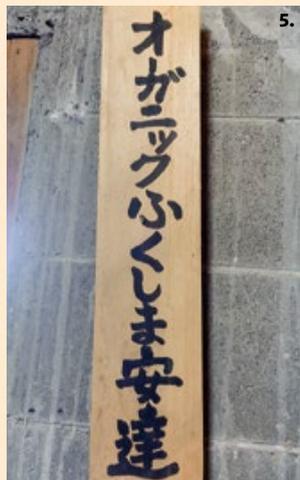
た(笑)。実際に東和町に越してきたのが、2006年の春でした。

**農地はどのように  
取得しましたか？**

人事交流のときからお世話になっていた師匠がいるんです。その方が地元顔なので、住居、農地の紹介など面倒をみて頂きました。当時は空いている優良農地はなく、借りた農地は全て耕作放棄された桑畑でしたが、師匠の協力により開墾しました。当時、新規就農をするためのルールでは、5反(50アール)なければということだったので、そうやって条件はクリアしました。本格的に就農したのは秋。土づくりのため、最初は麦を植えました。

**農業で生計を立てるまでの  
収入と販路獲得**

麦は、遊休桑園を開墾した畑の土壌改良を目的にして始めました。種蒔きは秋。冬は酒蔵で日本酒を仕込む仕事。春は、ほうれん草や小松菜、スナップエンドウを、夏はキュウリやトマト、そして秋になると、インゲンや大根を作って、また麦を蒔くというのが一年のルーティーンに。妻はハウスでトマトを栽培しています。完全に縦割り行政なので、お互いに口出しはしない(笑)。妻は地元の子どもたちに向けて、小さな英語教室も開いています。こういった流れで、収入を確保してきました。販路にも、いろいろな物語があるので、有機農産物を売りにしようという新しいルートを作りました。縁あって、千葉にある有機専門の卸さんと出会い、首都圏の専門店に扱ってもらえることに。



5.



4.



6・7.関さんのナノブルワリー。小さな醸造施設で、無理のない範囲で生産をする。／8.地元で取れる素材を活かし、農閑期に関さん自らが製造。無濾過・非加熱で、瓶内2次発酵させた自然派の発泡酒だ。ふるさと納税の返礼品としても人気が高い。

しかもその物流を農協が請け負ってくれたので、農協に出荷すれば、東京の大田市場まで運んでもらえた。当時の農協の役員のかたには感謝しかありません。

ただ、東日本大震災が起きて、放射能の問題が出てしまった。震災が2011年でしょう。この有機農産物を出荷する組織を地元で作って、売り出そうとしていた年だったんです。それでも地域を超えてできた組織だったから、なんとか動き出そうとしてね。震災の年から出荷を始めました。卸さんも応援をしてくれて、たくさん売り込んでくれましたね。初年度の売上は500万円で、その次が700万円。もつとがんばろうって言うていたら、その翌年には50万円にほどに一気に落ちてしまった。「応援」って、ずっとは続かないものなんだと思いました。

また別の出会いがありました。有機農産物の流通って、物が少ないから複雑な流通経路を辿って店に届くんです。基本、首都圏への出荷なんですけど、それが一部福島に戻ってくる。仲間から「地元のスーパーで関さんのインゲンを見つけた」って連絡が来て。見に行ったら、けっこう前に出したものもいい値段で売っていたんです。それで、気がつきました。地元で売ればいいんだって。いいものを提供して、福島を健康で長寿の県にしたいとの志を持つ流通業者の社長とご縁を活かし、スーパーマーケットチェーン店舗へ出荷することができるようになりました。

### ― 鳥獣対策に狩猟免許を取得

原発事故以降、原木椎茸を栽培している人たちも山に入れなくなりました。里山に人が入らなくなると、インシシグが出てくるようになる。昔は、山の中で鳥獣被害なんて言っていたのが、今ではその辺の道路でも見かけるようになった。困ったことになった。積極的に捕るしかない、狩猟免許を取りました。罾もやるし、猟銃も扱います。移住当初は、物騒なものを家に置いて欲しくないという反対だった妻でしたが、原発事故以降、被害が増えてきてしょうがないということになりました。一度捕れば、来なくなるんです。この辺りでは見ないようになりましたね。

### ― 発泡酒製造

冬は酒蔵で働いていたんですが、蔵人というのは季節だから休みがないんです。月に2日くらいしか休めない。確かに、冬は農作業はないけれど、山の管理とかお金にはならないけれど、やっておかなくてはならない仕事結構あるんです。酒造りをしてると、意外と自分の仕事ができないんです。だけど、酒造りの楽しさを捨てたくない。どうしたらいいかなって考えたときに、自分で免許を取ればいいんじゃないかと思いついたわけです。調べてみると、発泡酒の免許が取りやすいということで、事前に準備して、2011年に発泡酒製造免許を取得しました。

発泡酒の原料は麦。開墾の時以来、土

9.自分で瓶にラベルを貼っていく関さん。／10・11.関さんの本棚には、農業関係の本がびっしり。なかでも「現代農業」は必読の書。有吉佐和子著「複合汚染」も。／12.有機農業で農作物を栽培する関さん。夏場は草刈りの作業が延々と続く。



9.



10.



11.

「技術取得はどうやって？」

作りのために始めた麦も一部使っています。年間で5000リッターちよつと。ボトルで1万本くらいでしようか。6000リッターを造ると永久免許がもらえるんですが、一人でやっているのも無理はしない。期限付き免許を毎年更新させていただいています。

師匠や農協にも聞いていましたけど、結局は自分でやらなきゃわかんないですね。私は技術なんてないと思ってます。「有機農業というのは技術うんぬんではなく、畑を使いこなしていくこと」だと教わったことがあります。自然のサイクルの中で作物を作っているわけですから、植えたものが駄目になったら、次に行く。「駄目な時は駄目」が畑の答えなんです。とにかく自分がその循環の一部になる気持ちで働きかけ続

けていけば、いつかは答えてくれるんじゃないかと思っています。

一方で、中山間地の農業は環境保全の観点だけではない、この場所だからその農業があることも実感しました。東和町は、羽山という標高900メートルほどの山の麓にあります。ここには、単一でない、さまざまな風土・気候があるわけです。例えば、羽山の標高600メートルくらいのところには、リンゴ農家が十数件あって、高い標高を活かしたリンゴ作りをしている。さらに下っていくと里山があって、原木椎茸や田んぼ、養蚕をする農家がいる。元々、これらの農家さんはみんな複合経営でやっていたんです。それぞれの地形を活かした農業をしているここには、可能性があると思うんです。

民俗学ではかつての日本の農村は「ムラ、ノラ、ヤマ」で成り立っていたとしています。定住地としての「ムラ」、生産地としての田畑「ノラ」、採取地としての「ヤマ」つまり里山があって、「ヤマ」から落葉、カヤなどを集め、「ノラ」の肥料にしたり、伐った木を薪・炭にしてエネルギーにしてきた現在の便利な暮らしはただかだか50年位のもので、それまでは「ヤマ」を活かした暮らしがあった。文明生活において当地でも完全自給はできないけれど、中山間地の強みであり最期の砦は、無限の資源がある「ヤマ」を持っていることだと思えます。

中山間地域は条件がいいわけではないから、助け合っている。これは今も変わりません。師匠がよく言っていたのは、「山も使って、初めて楽しくなるんだよ」。このお話を聞いて、この土地のプロになろう、そう思いましたね。

Message

新規就農を目指したい人へ

必 ず言うのが……サラリーマンでもいいじゃない。と。可処分所得の中であれば、好きな生活ができるしね。だけど、それでも農業をやりたいって人には、こっちにも楽しいことはいっぱいあるよって。ここまですべて伝えていきます(笑)。無限の資源がある。無限の可能性がある。だけどそれを無限と感じるかは本人の自由とも思います。まあ、この暮らしが気になるようでしたら見に来てもらっても構いませんよ。その辺で雑魚寝でもよければ、だけど(笑)。



12.

# #03

## 金子勝彦さん・阿部由佳さん

### DATA

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| ● 屋号   | Love Life Farm                   |
| ● 所在地  | 埼玉県比企郡ときがわ町                      |
| ● 生産   | 水稲、麦、大豆、白菜、トマト、ナス、ダイコン、カブ、ニンジンなど |
| ● 規模   | 2ヘクタール                           |
| ● 移住形態 | Iターン                             |
| ● 就農年  | 2015年(37歳)                       |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# 人との縁と運を大切にし、 農家民宿で“開かれた循環農業”を目指す

海外も含めた飲食店勤務の経験を持つ金子さん。カフェ経営を夢見て、埼玉県ときがわ町にやってきました。この町で背中を押してくれる存在と出会い、農家民宿をスタート。そこから農業の道が開けました。どう生きるか？ という哲学を軸にし、多くの人を受け入れています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

埼玉県川越市の出身です。京都の大学を卒業して、営業や会計事務所勤務など、サラリーマンも経験しました。そこから、飲食業界に入りまして、沖縄県西表島、東京の飲食店で働きながら調理師免許を取りました。30歳のときには、ワーキングホリデーでオーストラリアにも渡りました。その後、福岡の飲食店で勤務していましたが、勤務で体調を崩しちゃって。働き方を考え直そうと、自分でお店をやるのを視野に入れてカフェ経営の会社に入社したんですが、英語ができるので気がついてたら香港でカフェの調理責任者になっていました(笑)。

故郷の埼玉に戻ってきたのが35歳、2015年です。いろんな土地での生活を経て、好きだったハーブを使ったカフェ起業の構想が生まれ、老人ホームのキッチンに立ちながら畑仕事を始めました。そこで出会った地元の名士である新井さんとの縁が、今に生きています。畑を貸してもらって、農業を始められました。有機農業でやりたいという希望も快く認めて

下さいました。のちに農家民宿を始めることができたのも、新井さんのおかげです。

自給的な暮らしをめざして農業やDIYを学ぼうと、2014年、栃木県那須で発明家の藤村靖之さんが運営する非電化工房「自給自足大学」に入りました。ここで、藤村さんの哲学とともに農業技術を学んだり、刺激的な仲間と出会ったり。得たものは多かったですね。わらしべ長者みたいに、その時そこで出会った人たちとの縁でここまで来た感じです。

### — 農家民宿の道が開けた

畑を始めたのも、きっかけは新井さんでした。「畑から始めれば？ 人脈ができていいよ」って誘ってくださって。新井さんは、僕が自給自足大学に通っている間に亡くなってしまった。大変お世話になったので、お線香を上げにご自宅へ何うと、息子さんがいて、「この家が空いちゃうから使わない？」と言ってくれたんです。最初はここでカフェをやるうと思っていたんですが、新井さんのお家は、それはそれはすごい豪邸なんです。大黒柱にしろ、欄間

## 農業 × 農家民宿 × 加工品



2.



1.



3.

にしろ、立派過ぎる。大々的な改装はできないからどうしようって考えたときに、農家民宿を知るんですよ。当時、宿をやるにも規制が厳しかったのでなかなか手が出ない人が少なくなかったのですが、農林水産省が認可する「農林漁業体験民宿」というのがあって、規制緩和があったんです。旅館業法に基づく簡易宿泊所に当たらないんです。これはいい！この制度を使って農家民宿を開業することにしました。根が真面目なもので、農家民宿をするなら農業をちゃんとしなくちゃならない。一気に農業にシフトしていった。そうしたらどんどん面白くなっちゃったと、ここまですが農業をはじめたきっかけです。自分の手でなにかを作って、自然からなにかを作り出すっていうのはやっぱり楽しいし、やりがいを実感できたんですよ。あと、活動のモチベーションにもなっているんですが、都会で窮屈な思いをしている人たちに「もっと自由に楽しいことやっていると」と伝えたいという気持ちもあります。

### 農地の取得と栽培技術の学び方

新井さんの親戚で、農業を引退されて農地が余っているというかたに話をいただきました。30アールの農地で、はじめにしては広いと思ったのですが、就農するための、当時の要件を満たす広さがあったので、そこをお借りしました。新井さんにはさらにお世話になりました。僕が農家になる際に、研修先を「栃木県那須町の非電化工房」と言っても、地元のかたたちはみんな知らない。だけど、その前に新井さんのところで1年間やっていたってことを知ると、みんないいよって、それで農業委員会も通してくれたんです。新井さんは大豆組合の組合長もやっていますから。新井さんには感謝してもしきれないですね。

栽培技術は、非電化工房の「自給自足大学」のカリキュラムでしっかり教えてもらいました。稲作の方法や、コンバイン、トラクター、ユンボの操作にも触れることができました。有機農法を学びました。一方で、販売の方はからきしで。パッキングも全然わからなくて。白菜ができたはいいけど、外葉も全部畑から持って帰っちゃって、家の中葉っぱだらけになったこともありました。あれって畑でかなり落としてかないといけないんですよ。販売に向けて、このままじゃいかんと思って、「とまのこや」という有機農家が10軒くらいでやっている任意団体で、毎週日曜に直売しているところがあるんですけど、そこに深谷市の農家でバリバリ働いていた人がいて、彼に教えてくれと頼み込みました。ニンジンの出荷なん



5.



4.

1.金子さん、阿部さんが農家民宿を営む建物。現在、エントランス付近にテラス席などを整備中。／2・3.暖房は薪ストーブ。燃料は周辺の里山から調達する。／4・5.裏庭で愛らしいヤギも飼育している。

— 販路の広げかた

かをスポット的に一緒にやるようになって、そこでコツをつかんでいきました。

「ときのかや」の直売所は、ときがわ町の「木のむら物産館」に隣接した白いハウスの中。もうファンがついているので、毎週日曜日には開店前に列ができていて、みなさん一斉に来て買って帰られる。毎回13時ころには完売して店じまいしているんじゃないかな。

販路としては、この「ときのかや」から始まって（現在は休会中）、出荷業務の修行中に出会った有機野菜・無添加食材などの宅配サービスを展開する「らでいしゅぼーや」さん。これがメインですね。あとは地元のスーパーパーにも出しています。

もうひとつ、面白い活動があつて。「NPO法人E.COM（エコ・コミュニケーションセンター）」という東松山を拠点に活動している森さんというかたがやられている都市農村交流にも関わらせていただいています。大学の非常勤講師もやっていたかたで、江戸時代に船で江戸の肥溜めの肥と、こっちの農産物を交換するというサイクルがあつたそうです。そういった都市と地方の関係性は現代にも必要だとことで、東京のオーガニックショップやカフェと繋がりをづくり、注文を取って、こちらの農家数軒から野菜を持っていくという仕組みをつくられたかたです。この活動もだんだん大きくなっていてきて、ありがたいです。あとはJAの会員にもなっていて、出荷もします。

— 農家民宿

開業当時は、新井さんが住まわれて



7.

いたお家で農家民宿をやっていますが、2019年に現在の場所に移転をしました。当初から変わらないコンセプトは「農的暮らしや、無理のない範囲の自給自足に触れる宿」ということ。農業体験やDIY体験を提供しています。農業や自給自足に触れたいと思うとき、「よりよく生きたい」と思うときだと考えていて。お客さん一人ひとりに、なぜ農業や田舎暮らしや自給自足に興味があるのかをよく聞くようにしています。子どもに自然に触れさせたいという人もいれば、仕事や人生そのものを見つめ直したいという人もいます。田舎への移住を真剣に考えている人も。それぞれのニーズに合わせて体験を提供したいと考えています。

もちろん、最初からうまくいったわけではありません。当初は自給的暮らしがしたいという人が泊まって、畑も



6.



10.



9.



8.

6.自分たちで育てた野菜を干し野菜などの加工品にして販売。／7・8・9・10.金子さん、阿部さんが有機農法で育てた野菜。季節ごとにさまざまな品目を栽培する。



13.



12.



11.

11・12. 農家民宿のキッチン。調理用品、調味料などが完備。状況によっては、金子さん、阿部さんもお客さんと一緒にご飯を作ることも。  
 /13. 農家民宿の夏の夜ごはん。/14・15. 援農イベントの様子。



15. 14.



## Message

新規就農を目指す人へ

まず、売り先から確保しましょう。そして、商業的研修をしていなかった身からすると、研修は遠回りではない。研修をばっちりやることをおすすめします。やって損はないです。あとは、いろんなところに足を運んで、どんどん聞いて知識を入れていったほうがいい。あとは販売形態を考えること、それに付随する倉庫、機材などの環境を整えること、段取り、アルバイトを入れる入れないなど、こういう“農家としての導線”っていうのがあるので、一つひとつ手を抜かずに考えてやるのが大事だと思います。

あとは、いきなり就農しなくてもいいんじゃないか、ということ。農業をしている人の元でお試し体験をすることもできますよね。それぞれに適性っていうものがあるから。農家民宿でいろんなケースを見てきて思ったことですが、「本当に求めていることは、実は農業じゃなかった」という人が少なくないです。

そして、これは大きな視点になりますが、どんな人生を歩むことが心の底から自分の喜びになるかを、自分に問い続けることも大切なことだと思います。

### 「援農」の活動

町も全部案内して、丸一日話して送り出してっていうやりかた。平日でもいつでも受け入れてました。3泊4日の場合は、日中お客さんが観光している間に僕らは農業やって、帰ってきたら夜また接客しますよね。僕もこうやってペラペラしゃべっちゃうので、夜中まで話します。それで3日終わったあとに、また1泊2日の別のお客さんが来るっていう感じで継ぎ目がなかった。休みがなくなっちゃうんで、これを続けていくと、自分の生活が成り立たなくなっちゃうなって思い、試行錯誤しながら、今は宿泊の受け入れは土曜日限定にしています。

農業のリアルを知りたい人もいるので、そういったかたに向けては民宿というよりも、昼間に「援農」の活動に参加してもらっています。朝10時から

夕方4時くらいまで、そのかたの体力に合わせて、作業をしてもらいます。とは言っても、収穫体験じゃありません。堆肥撒きとか雑草取りとか結構ハードなところを一緒にします。参加するかたにお金を払ってもらわずにカチヤになります。1000〜1500円いたいで、ご飯を提供するという仕組みになっています。

やってみてわかったことなんですけど、援農に来る人のほとんどは本格的に農業をやりたいっていう人じゃないんですよ。少しだけ農に触れてみたいというかたや本格的に自給的暮らしを知りたい方が多いです。それに、都会で働いていて自然に触れてリフレッシュしたいって人や、誰かの役に立ちたいって人だったり、ここにもいろんなニーズがあるんですよ。それぞれの適正作業を見極めるように、心がけています。

# #04

## 松原努さん

DATA

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 屋号   | 空土ファーム                          |
| 所在地  | 栃木県芳賀郡茂木町林                      |
| 生産   | ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、カボチャなど約60種類、水稲 |
| 規模   | 畑1.3ヘクタール、田13アール                |
| 移住形態 | Iターン                            |
| 就農年  | 2005年(35歳)                      |



# 農福連携と食育とかけ合わせて、

# ここだけの有機農業を展開

自身のアトピーをきっかけに、食に興味を持ったという松原さん。栃木県の茂木町で、有機農業をはじめ、食育、農福連携、里山保全といった、持続可能なまちづくりに取り組んでいます。集落の人たちとの関係性を大切に、新規就農や移住支援なども行っています。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

三重県松阪市の出身です。東京の大学へ出て、自炊を始めました。子どものころからアトピー性皮膚炎があって、アレルギー体質だったんです。東京生活をきっかけに「食」への興味が湧いて、いろいろと調べ、安心安全な食材を取り扱っている「生活協同組合(生協)」の通信販売を始めました。当時まだ20代の学生ですから「若い子が生協取っているぞって」話題になって(笑)。生協で働くようになって、事務局長までやりました。

付き合いのある農家のところに、繁忙期はお手伝いにも行きました。作業をしながら、いい汗のかきかたしてるなって、実感しました。そして地面から抜いたばかりのカブやニンジンのもまいのなんの。独立して農家になりたーいと思うようになりました。2003年に会社を辞めて、有機農家になるための研修に入りました。

### — 農業技術の学びかたと農地の取得 —

生協の仕事で付き合いのあった埼玉県小川町と、寄居町にある男衾で、合わせて1年間農業技術を学びました。男衾では福祉作業所が農福連携を打ち出していて、無農薬野菜づくりをしていて、その経験は、今にも活かしています。保育園で味噌づくりをしたり、引きこもりの人たちと一緒に農作業をしたりしています。

福祉作業所での畑仕事と同時進行で農地探しもしました。妻が千葉県出身なので関東で探そうと、いろんな役場に足を運んで。そのなかで一番応援してくれたのが栃木県茂木市だったんです。当時の農林課の課長は、棚田オーナー制度をつくったかたで、背中を押してくれました。家も見つけてもらって。納屋が近くにある物件で探しました。仕分け作業をしたり、コンテナや機械を置いておくのに必要ですから。家の近くに田畑もあったので、助かりました。家も田畑も賃貸です。

農業技術については、就農当初から近所のヨネばあちゃんにご指導いただいています。いろいろと気にかけてくれるんです。



北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海  
近畿  
中国・四国  
九州

先に茂木に入って有機農業をしていた先輩が作った「茂木ゆうきの会」という共同出荷グループに入りました。有機野菜は、一般の市場にのると価格競争に負けてしまう。狙うべきは「安くても多い」という市場ではないと気づきました。「茂木ゆうきの会」で、小学校の給食に年間200〜300キロの野菜を卸しています。このほか、生協を中心に、個別宅配、自然食品店、レストラン、保育園への卸し。あとはマルシェへの出店です。里山や食文化を守りたいという想いで、仲間と「森と里のつながるマルシェ」を毎年11月に

— 販路の開拓



1.



6.



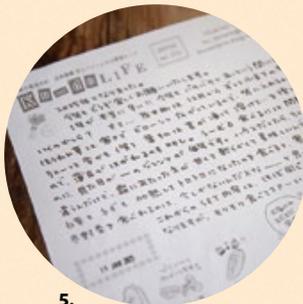
3.

2.

1. 松原さんが育てるさまざまな野菜。／2. 加工品も製造する。写真は切り干し大根と玄米餅。／3・4. 野菜は農薬や化学肥料を一切使わずに栽培している。／5. 松原さんが発行する『Ku-doLIFE』。野菜や日々の暮らしのことなどについて発信する。／6・7. 自宅から数分の距離にある松原さんの圃場。日当たりのいい小高い丘の上にあった。



7.



5.



4.

開催しているんです。地域の農家さんだけでなく、パン屋さんや革職人さん、ヨガの先生なども出店するイベントです。

— 緑肥づくりと草刈りの必要性

茂木町って、堆肥をつくる大きな施設を町営でやっているんです。落ち葉やもみ殻、地元の牛糞を使って、堆肥にしている。落ち葉を集めて持って行くのと、お金にもなるんです。すごいシステムだなと思って。

それとは別に、今移行しているのが緑肥づくり。中山間地の耕作放棄地を利用して、夏はソルゴー、冬はヘアリーベッチといった緑肥になる作物を植えて休ませる。収穫する畑とを1年ごとにサイクルを回していけば、どの畑も活きるようになるから。中山間地ってすごい奥地に畑がある場合も少ないので、堆肥を運ぶだけでも大変じゃないですか。緑肥植物は、害虫の天敵である蜘蛛やカマキリ、カエルの住処にもなるし、いいんじゃないかと思って、増やそうとしてるところです。

一方で、失敗したのは草刈り。有機農家としてのおごりがあったんだと思います。農地に雑草が生えていても、無農薬でやっつけるんだぞっていう。だけど、昔からここで草が生えないように景観を守ってきた人たちからしたら、話が違う。草刈りが行き届いていなかったことで、農業委員会を通して5年契約で借りた畑が2年で返却となったこともありました。集落に住む人たちの価値観や大事にしていることに、こちらが歩み寄る必要があると思います。以来、草刈りはなるべく意識してやるよ

Message

新規就農を目指したい人へ

これまで生きてきた経験をつなげていけば、オリジナルの農家になれると思います。私の場合は生協とのご縁、農福連携や食育というのがそうです。だから、自分の得意なことや好きなことをミックスして、その場所ではなくてはならない人になってください。そうすると、生業としても成り立っていくと思います。

— 補助金・共同出資

移住者のための家屋の補修の支援金10万円を活用したことはあります。トラクターや芋掘り機といった農業機械は、自分の参画している集落の合同会社で共同購入したものを使っています。共同所有ではありませんが、わずかな金額で手に入ったので、助かりました。集落には加工場もあって、餅つき機や真空パックの機械を使わせてもらうことも。集落の人たちとの関係性を築いてきたことも、今につながっています。

うになりました。隣の分まで少しでも刈っておく。そういうところから関係性ができていくんだと思っています。

# #05

澤祐介さん

|      |  |
|------|--|
| 屋号   | クローバーファーム  |
| 所在地  | 群馬県甘楽郡下仁田町馬山   |
| 生産   | 下仁田ネギ、キャベツ、<br>少量多品種の野菜(サニーレタス、トマト、<br>ナス、唐辛子、ウコン、山わさび、ニンジン) |
| 規模   | 畑1ヘクタール  |
| 移住形態 | Iターン(非農家)  |
| 就農年  | 2020年(42歳)   |

DATA



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## 地域おこし協力隊の事業を活用し、 サラリーマンからネギ農家に転身。

農業未経験ながら、地域おこし協力隊として下仁田町に移住、就農を  
決めた澤祐介さん。下仁田ネギに加え、少量多品種の野菜を栽培して  
います。6次産業化にも積極的に取り組まれ、現在では教える側として、  
地域おこし協力隊員の農業研修にも尽力されています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

20代ころに農家さんのお手伝い  
をしたことがきっかけで、農業をや  
りたいという気持ちがありました。  
また、休みの日には4時ごろに起きて  
ランニングをするような朝型の人間な  
ので、仕事もそれくらい朝早い時間か  
ら働きたいと思っていました。しか  
しそう簡単には農業に踏み切れるもの  
でもなく、しばらく会社員勤めを続け  
ていたのですが、新規就農について調  
べるなかで地域おこし協力隊について  
知りました。同時に、下仁田町が農業  
の協力隊員を募集していることもわか  
り、素人の自分でも農業を始められる  
チャンスなんじゃないかと思ひ、応募  
しました。

### — 農地の取得と開墾

2020年の12月に下仁田町に移住  
して、まずは下仁田ネギの農家さんの  
ところで研修を受けました。その師  
匠に空いている畑を教えてもらったの  
ですが、長年使われておらず、竹で完  
全に覆われていたんです。整備するの

にどのくらいかかるか見当もつきませ  
んでしたが、耕作放棄地を復活させる  
というのも地域おこし協力隊らしい活  
動だと思い「やってみます！」と意気  
込んで、研修の合間に開墾に動い  
ました。近くの牧場のかたがサブソイラ  
(心土破砕機)である程度砕いてくれ  
ても助かりました。あとは一本ずつ  
ツルハシを使って抜いていく作業。大  
変でしたが、そのおかげ地域の方々が  
自分のことを「根性があるやつだ」と  
認めてくださり、畑を貸してくれるき  
っかけにもなった気がするので、が  
んばってよかったです。10アールほどの  
農地だったのですが、2カ月くらいで  
半分の整備が終わり、移住してから三  
カ月目には、自分の畑での栽培がスタ  
ートしました。トラクター、管理機、動  
力噴霧機などネギの栽培に必要なもの  
は中古で購入しました。

ただ、初めての栽培でしたが、下仁田  
ネギは初回から本当にできのよいもの  
が採れたんです。開墾したての畑とい  
うことで連作障害がなかったことも理  
由の一つだと思いますが、なによりこ  
れが適地適作の強みなのだと思いま  
した。また同時にミニトマトとオクラも  
育てていたのですが、これらは道の駅  
以外の売り口が確保できておらず、か  
なり無駄にしまいました。収穫に  
15カ月かかる下仁田ネギの収入だけで  
生活していくにはかなり厳しい状況で

## 農業 × 農業 × 加工品

したが、地域おこし協力隊員の報酬をいただいていたので助かりました。

### ― 栽培で苦勞したこと

近年の地球温暖化の影響もあってか、ネギが軟腐病にかかりやすくなっており、昨年は植えた量の半分しか収穫できませんでした。自分のところだけではなく下仁田全体でも生産量が4割減少するなど、早急に対策しなければいけないと感じています。暑さと水はけの悪さが原因なので、天地返して菌を殺しておくことなどはできるかなと思います。

また、中山間地なので獣害も多いです。ネギはあまり狙われないのですが、レタスやキャベツなどはイノシシやシカに食い荒らされることがありますね。一列に並んだレタス全部一口ずつかじられていたときは、丸ごと一個あげるから勘弁してくれて気持ち悪かったです(笑)。

### ― 販売方法について

近隣にある道の駅での販売に加え、『食ベチヨク』、『ポケットマルシェ』、『産直アウル』などのECサイトも活用

しています。ECサイトは個別の売り上げのほかに、サイト側が販売する野菜の定期使用の契約に繋がるというメリットもあります。また、顔の見えない相手だからこそのいいものをつくって届けなければ、という意識が一層強まったのもECサイトのおかげかもしれません。

そのほかの販路としては、下仁田町が運営するチャレンジショップに出店もしています。子連れに優しい空間をつくりたいという妻の発案で、喫茶店をすることにしました。軒先では規格外品の無駄をなくすために開発した「下仁田ネギの醤油漬け」などの加工品の販売もしています。

### ― 今後の展望は？

法人化を視野に入れていきます。ネギ以外の収入を増やさなければいけないので、農地の拡大を積極的にしていきたいです。最近では農家を辞める方々から、耕作放棄地にしたくないという思いから、畑を低い賃料や、または無償で借りることも多いですね。キャベツが今20アール程度なのでもう少し増やしたいです。



1.



2.



3.

1・2.澤さんが育てる地域特産の下仁田ネギ。／3.キャベツは、下仁田ネギとは異なる離れた場所の圃場で育てている。／4.澤さんが下仁田町で借りているチャレンジショップ。子育て世代のコミュニティスペースになっている。／5・6・7.「下仁田ネギの醤油漬け」をはじめ、澤さんが手がける加工品の数々。パッケージのセンスもいい。



5.



7.



4.

## Message

新規就農を目指したい人へ

**楽**しいと思って農業に入ると後悔するかもしれませんが、自分のつくったもので、収入に繋がったり、人を喜ばせたりすることができたりなど、やりがいもたくさんあるので、興味を持った人はぜひチャレンジしてみてほしいと思います。また下仁田町でネギをつくっていて感じたのは、中山間地での農業は大変なことも多いですが、畑が小さいぶん、大きな企業が参入しにくいということがあります(大規模農業をできないという意味で)。考えかた次第ですが、僕はそれは大きな強みだと感じます。やりかた次第では、大きなチャンスになると思います。

# #06

## 伊藤満さん、由貴さん

DATA

|      |            |
|------|------------|
| 所在地  | 千葉県睦沢町大上   |
| 生産   | 水稲、オリーブ    |
| 規模   | 120アール     |
| 移住形態 | 1ターン       |
| 就農年  | 2023年(61歳) |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## 会社経営から一転。

## 60歳を迎え、水稲とオリーブ栽培に

## ゼロからチャレンジ!

千葉県睦沢町でコメ作りとオリーブ栽培を営む伊藤満さん。「30歳から60歳までは仕事に打ち込み、60歳を過ぎたら次の人生を歩む」という長年の計画を実行に移し、建設会社経営という立場から、農業の道へと踏み出しました。地域との関係を大切にしながら、農業を営んでいます。

### — 農業をはじめたきっかけは？

もともとは建設業で、いくつか会社を経営していました。60歳になって会社をすべて後継者に渡し、すっぱりと辞めました。さて、これからどうしようかな？ というときに、漠然と頭に浮かんだのが農業でした。思えば、若いころからキャンプや自然の中で過ごすのが好きだったし、屋外で作業することも苦ではなかったのです。

そんな中、インターネットで睦沢町にある「チバニアン兼業農学校」の存在を知り、軽い気持ちで訪れてみました。当初はなにも決まっていなかったけれど、これからはどうするの？ と聞かれたら困るくらいでしたが、学校に通ううちに同町内でコメ作りを辞める農家さんがいらして、そこをやらなにか？ という話をいただいて、研修期間ののち、トントン拍子で就農となりました。普段は、ここから1時間ほどにある千葉市で暮らしており、2拠点居住での就農です。

60歳を過ぎて、自分自身も感じたのですが、老後の不安を抱えている人が少なくないということ。農的な暮らしをすることで、ささやかながらも、穏やかな生活ができるんだとことを、身を持って実践してみようと思ったんです。暮らしを発信することで、将来に不安を感じている人たちに、新しい可能性を見てもらえたらいいなというのも就農した動機のひとつです。

### — 「チバニアン兼業農学校」のこと

農業を学ぶ場を探していたときに出会ったのが、「チバニアン兼業農学校」でした。ここは兼業農家や、二地域居住での農ある暮らしなど、現代の暮らしのスタイルに合った農業のカタチを提案する学校です。

茨城県水戸市にある「日本農業実践学園」で研修を受けたり、圃場を使って水対策のための暗渠を造って水の管理をしたり、竹林で荒れた山を整備して耕作放棄地の整備の方法を具体的に学んだりしました。あとは週に2回専門分野の先生からオンラインで農業経営や新技術についての講習も受けました。具体的な作物、例えばトマトやニンジンの栽培方法についての授業はありませんでしたが、農業の一般的なことが学べたと思っています。「チバニアン兼業農学校」では、農地取得や販路

## 農業 × 農業

の相談にも乗ってくれるので、新規就農する人にはいいかもしれません。

— 販路

収穫した米はJAには卸さず、すべて個人で販売しています。JA一括で卸せるのは楽なんですけど、やっぱり単価が低くなってしまう。ある程度手間がかかっても個人流通を選択しています。

これまでの仕事のつながりも活かして、建築会社に年間150〜200キロ単位で買ってもらっています。子どもが飲食店をやっているんで、その料理仲間のつながりで飲食店に卸すこともあります。

今年、千葉県のちばエコ農産物認証制度を受けました。慣行農法ではありませんが、化学肥料や農薬を厳しく制限した農家だけが認証を受けられる制度です。この認定を受けたお米は、近くにある「道の駅むつざわ」への出荷ができるようになります。この道の駅は、認定を受けた農産物だけを取り扱っています。このように少しずつですが、販路も広がっています。



1.



5.



2.



6.

1.昔ながらの地ならし用の器具も手作りし活用。／2.雨水も積極的に活用。タンクに集積し、オリーブへの散水に利用。写真の小屋は、作業道具の収納にも使われている。／3.伊藤さんが借り受けている田んぼ。／4.畑にはキャンピングカーを設置し、休憩場として使っている。／5.オリーブを挿し木で増やす取り組み。／6.剪定作業を行う由貴さん。



3.

4.

### — オリーブの栽培

オリーブは乾燥に強く、千葉の温暖な気候に適していることもあって、「チバニアン兼業農学校」でも、オリーブづくりを積極的に取り入れていました。私たちも新たにオリーブの栽培をしようとして、2024年に150本を植え、今年さらに100本を追加予定です。ただ、オリーブは、実を収穫できるようになるまでに4、5年かかるので、現状は投資状態ですが、ゆくゆくは葉っぱを紅茶にしたり、クッキーやビールにしたり、加工品にして展開したいと考えています。オリーブの実の塩漬いやオイル漬けといった「テーブルオリーブ」にも挑戦するつもりです。

### — 一人とのご縁で広がっていった

最初田んぼの畦塗りを手作業でしていたんですね。1週間くらいかけてやっていたら、見かねたご近所の農家さんが出てきて「そんなやりかたす

るのは30年ぶりに見た」って言われて（笑）。面白がっていたら、そこから声をかけていただけるようになりました。農地の確保についても、私は地域の人に恵まれました。わからないながらも、真剣に農業に取り組んでいる姿を見てもらえたことで、「伊藤さんなら」と他の田んぼも任せてもらえるようになりました。

また、オリーブ畑の土地探しでは、「日当たりのいい場所」と「水やりができる場所」をポイントにして、実際に地域を歩き回りました。適した場所を見つけて、土地の持ち主に直接交渉。農家さんに「草刈りもしてくれるなら、使っていいよ」と貸していただけることになりました。農業を辞められたかたって、農地の草の管理が一番大変なんだそうです。放っておくと、害虫や害獣の棲家になったり、不法投棄や火事の心配など、いいことがない。一番の重荷になっている草刈りをしっかりとすることを約束しました。

## Message

新規就農を目指す人へ

**地**元の人たちとどう調和をとっていくか、を大事にしています。私も地域の先輩農家さんには、農業や地域について、いろいろと教えてもらっていますし、農業機械なども貸していただいて、本当にになにからなにまでお世話になっています。

中山間地域に限らず、地域独自の昔からのやりかたや、文化があります。そこに入っていくためには、まずは挨拶をしたり、お手伝いを申し出たりと、こちらからコミュニケーションを取るといいと思います。地域のルールを尊重し、自分の姿勢を見せることでだんだんと警戒を解いてもらえるはずですよ。

理屈とか技術抜きで、実際に身体を動かすということが大切。実際、私は地元の農家さんから田んぼを任せてもらえるようになりましたし、おすそ分けで野菜をたくさんいただくこともあります。お礼になればいいなと、私も収穫したお米を渡しています。

# #07

## 滝沢加奈子さん

|      |                      |
|------|----------------------|
| 屋号   | 滝沢農場                 |
| 所在地  | 新潟県中魚沼郡津南町           |
| 生産   | キャベツ、ニンジン、スイートコーン、水稲 |
| 規模   | 12ヘクタール              |
| 移住形態 | Iターン                 |
| 就農年  | 2021年(38歳)           |



# 津南町で自分らしい生きかた、 農業スタイルを模索する

長野県・栄村に移住し、農山村の暮らしを経験した滝沢さん。結婚を機に、隣町の新潟県・津南町で夫の家業である大規模農家に就農します。ところ変われば、やりかたも考えかたも異なる農業に戸惑いながらも、日本の食を支える農業に、前向きに取り組んでいます。

### — 農業をはじめたきっかけは？

大阪の出身で、もともと農業よりも「農山村の暮らし」に興味がありました。大学では、環境問題を学んでいました。学生時代に「平成の大合併」があって、あちこちの市町村が合併するなかで、果たして合併をしないと生き残っていけないのか？ という疑問が生まれて。そのときに、合併を選択せずに村を維持している長野県・栄村のことを知ったんです。栄村の村長に手紙を書いたらすぐにお返事をくれて。質問にひとつずつ答えてくださいました。それがきっかけで栄村に通うようになり、自給的な暮らしが深く残っている栄村で暮らしたいと、社会人を経て移住しました。

なんでも山から採ってきたり、自家栽培の野菜を作ったり。職業としての農業というよりは村の暮らしを自分で体得したいというのがスタートでした。9年くらい栄村に住んでいたんですが、隣町である新潟県津南町で農家をしている夫と出会い、結婚を機に一緒に農業を始めました。結婚したのは2017年です。夫は代々農家で、

祖父の代は畜産で牛も飼っていたのですが、父の代では辞めて、野菜と米作りをしています。

ただ、農業を選んだのには、もうひとつ理由があって。私は組織で働くのがつらいタイプだったんですね。人の顔色を伺いながら仕事をやるっていう場面が、会社組織ではあるじゃないですか。それが無理だった。ここでの農業は家族でしかやっていないので、自分がどういう人間かわかってきてくれている前提がある。細かい作業は得意だけど、計算はできないとか。そういうことをわかってもらっている安心感は、働きやすさにつながっていると思いますね。

### — 苦労したこと

栄村では、小さな面積で家庭菜園のように畑や田んぼをやっていました。当時は、それが農業だと思っていました。津南町に来ると、その倍以上の田畑があって、規模が全然違うんですね。大学のころにイメージしていた農業とビジネスとしての農業にはかなり差があることを目の当たりにしました。持続可能な暮らしを営む栄村、一方で、ここでやっている大規模農業は日本の食卓を支える大事な役割があること。津南町では当初、これまで、見てきたこと、やってきたこととのギャップに、最初は苦しみましたね。

あとは、小さい農業しか知らなかったの、規模が大きくなると身体がし

## 農業 × 農業 × パート



1.



2.

子どもが保育園に入ったのが2021年で、その年に農業者年金に加入しました。そこが私の就農年ということになりました。その後も、研修などで農業技術を学びに行くということはしていません。家族と作業をしながら、全部現場で覚えていきました。作っている野菜によって肥料を変えたり、農薬も違うものを使ったり。野菜の栽培に関しては、こういう実地での気づき



3.

1・2.自宅のすぐそばにある直売所。規格外だが味は保証付き。取材中も多くの買い物客の姿があった。確実な農産物の販売チャネルだと感じる。／3.滝沢さんが自家栽培した米。／4.畑は自宅からクルマで数分のところに点在している。／5.豪雪地の雪の下で越冬させる「雪下ニンジン」。冬を畑でこさせることでニンジン臭さが取れ、甘く感じる。ここ、津南町は特産地の一つとして知られる。



5.



4.

## Message

新規就農を目指す人へ

**新** 規就農で田舎に移住を考えている人も多いと思います。さまざまなメディアでも取り上げられることが多いですが、メディアでよくピックアップされる移住者っていますよね。すばらしい取り組みや素敵な生きかたをされているからだと思うんですけど、そういう世界と、自分がやれることが一致するわけじゃないなって、私は感じています。

たとえば、農家民泊っていいなって思うんですけど、私は人をもてなすのが得意ではないってことに気づいたんですね。メディアを通して見ると、「これが移住の正解だ！」って見えてしまう。だけど地域を担う仕事って、必ずしも表に出るだけじゃない。普段、役場の仕事をしている人が、集落の祭りでは獅子舞の一番の舞い手だったりする。農業もそう。農家さんの数だけ、考えかたもやりかたもいっぱいある。多様な農業のカタチがあることを知ってほしいですね。

”

### 季節に合わせた複合的な仕事

雪深いところなので、冬の間働き方がはっきりと変わるといえるのが面白いところかなと思います。4月からは田んぼの準備と同時並行でキャベツの

を重ねて実践に活かしています。販売はほとんどJAに出しています。時々依頼されて小学校の給食用に出すことはありますが、ほぼ全量がJAです。雪下ニンジンは、サイズが生食に合わないもの（S・M・L以外）は加工ニンジンとして出荷するんですが、それもJAの加工場で細切りに加工してくれるので、こちらで出すのはニンジンのままです。あと、近くの無人販売所でハネ出し野菜（規格外の野菜）を出すこともしています。

種まき。キャベツはそこからコンスタントに採れるようにリレー形式で夏まで種を蒔いていきます。8月には雪下ニンジンの種まきをして、翌年3月の終わりから4月頭までの間に短期決戦で収穫をします。そして冬ですが、作業は一斉に「おわり」。

11月の終わりから3月ころまでは、友人が経営する干し芋の加工所で働いています。新潟県十日町市のサツマイモを使った干し芋を加工販売する会社「women farmers japan」です。彼女も私と同じように十日町に移住し、農業をはじめ、干し芋の事業で起業した人。冬の間の働き口を作りたいという思いもあったようです。多様な世代の女性農家が働いているので、農業や子育てなどの話ができ、お互い刺激しあえる仲間がいて楽しんでいます。



# #08

## 黒瀬公雅さん

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 屋号   | きみごろFARM                      |
| 所在地  | 福井県勝山市鹿谷町                     |
| 生産   | キュウリ、ミディトマト、<br>スイートコーンなど12品種 |
| 規模   | 8~9アール、ビニールハウス4棟              |
| 移住形態 | Uターン                          |
| 就農年  | 2021年(28歳)                    |

DATA

# 実家の米作りを継業+αで 野菜づくりも展開。 地域の農家との連携も

## 農業 × 農業

— 農業をはじめたきっかけは？

実家が兼業農家で、お米を作っていました。大学は商学部で、海外のビジネスについて研究していました。学生時代は大阪で生活していたんですが、そのときに「お米を買わない」ってことが、実はすごくありがたいことだったんだなって気がついたんです。お米はいつも送ってもらってましたから。

実家にいたときは農作業の手伝いを億劫に感じていたこともあったんですが、外に出たことで、農業や農作物が近くにある環境が当たり前ではないことに気づきました。そこから、農業に興味を持ちました。この環境の中でのづくりがしたいっていう気持ちが強くなっていった感じです。

— 農業技術の学び方

2020年に金融関係の仕事を辞めて、福井県が主宰する「ふくい園芸カレッジ」の新規就農コースを受講しました。実家はお米しか作っていません

もともと兼業農家で水稲をしていた実家を継業し、新たに野菜づくりを始めた黒瀬さん。福井県の提供する研修制度をうまく活用。作付する品目や補助金についての相談ができる環境にあると言います。地元ネットワークを活かした農業団体にも参加しています。

たので、野菜のことを一から勉強しようと思って。あわら市まで、毎日1時間以上かけて通いました。カレッジでは、野菜作りから果樹や花卉栽培のノウハウを基礎から教わりました。栽培方法だけではなく、マーケティングや販売時のPOPの書きかた、ビニールハウスの建てかた、解体のしかたまで、1から10まで学べましたね。

実際にビニールハウスを1棟買取り、自分で野菜を栽培して売ってまでの模擬経営などもやらせてもらいました。ここでみっちり一年半基礎を学んでから、就農したっていうカタチです。

就農してからは、引き続きカレッジの先生に様子を見てもらったり、Instagramを活用して、他の農家さんの栽培方法を参考にさせてもらったりしています。

新たに野菜作りを

展開するうえで品目決め

実家に帰って就農すると言ったとき、父には反対されました。だけど、私一



1.

1・3. “1人でできる”が、農作物選びの基本。黒瀬さんは軽いもの、栽培しやすいものという明確な基準で、野菜を選んでいる。/  
2. 雪の多い土地柄、融雪のための設備も完備している。/4. 愛犬アルパ。犬のおかげで獣害の被害が少ないと黒瀬さん。

人でもやる気だったので、品目を決めるときは、一人でもできるものを選びました。重たいものはなしにして、キュウリやトマトといった、少ない面積でもたくさん採れるものを作付けしていきました。露地ではナスとプロッコリー、ハウスでキュウリとミディトマト、スイートコーン、冬はほうれん草を作っています。

あと、獣害がない作物、というのを選び基準になりましたね。ただ、我が家の場合、犬のアルパの存在が大きいと思います。いつも畑や田んぼを歩き回っているせいか、これまで獣害の被害に遭ったことがありません。この地域は結構、イノシシやシカの被害は聞くのですが。

補助金の使い道と苦勞したこと

県と市の補助金を使って、ハウスを建てました。ただ、当時コロナ禍で鉄



3. 2.



4.

の値段が上がってしまったことは誤算でした。例年の見積もりで出していた分の差額を借入れすることになった。

もうひとつ、福井県の補助金を使ったのは機械ですね。防除機と噴霧機、耕運機です。この辺りの情報も、カレッジの先生が勝山市役所の農林課に聞いてくれて、機械の善し悪しや助成金申請についても相談することができました。

カレッジに通っていたときは、先生がたが毎日見てくださるのでうまくいった野菜づくりも、いざ自分でやってみると失敗続きでした。あわら市と勝山市では気候が違うこともあって、野菜が枯れてしまう、虫にやられるなど、初年度はさんざんでした。猛暑にやられて、水不足でトマトが全滅したこともあり。こんな状況をカレッジの先生に報告して相談のついでに、時期をずらして作付けをするようになり。猛暑を乗り越えられように、早く植えるようにしています。役所の方にもカレッジの先生にも、お世話になりました。

一 販路と今後の展望・課題

ミディトマトとナスはJAに出荷しています。それ以外は、仲卸の人が買ってくる青果市場と直売所、勝山や大野、永平寺の道の駅に出しています。ネット販売はやりたいんですが、そこまで手が回っていないのが現状です。

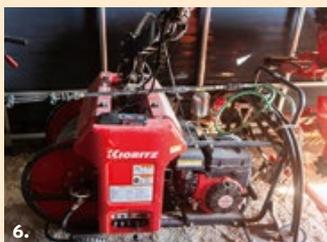
2022年に地元で農業団体「ディノファーマーズ」を立ち上げました。勝山は恐竜(ティノ)が有名なから。20代から40代の農家が集まって情報交換をしたり、マルシェイベントと一緒に出店したりしています。この団体で、新しい特産物を作りたいねっていう話が出ています。自分たちができることを出し合ったりして、検討を重ねているところです。

個人的な課題としては、販売金額を伸ばしたい。耕作放棄地が増えているのでその有効活用についても考えたいです。ゆくゆくは規格外の野菜を使って、加工品にも挑戦したいですね。やること、考えることがたくさんです(笑)。

Message

新規就農を目指す人へ

自分が本当にやりたいこと、できることを具体的に、ある程度計画や目標を持って動くといいと思います。住む地域が選べる人は情報収集をすれば、その土地に合った農業ができますよね。そして、地域に入っていきならなおのこと、人との関わりを大切にしてほしいです。私もイベントに出たり、飲食店で野菜を扱ってもらえたりと販路が広がったのは人のご縁からでした。個性を出すのも大事ですが、周囲の人と関わりながらうまくやっていくことも、就農にあたっての大事な要素のひとつだと思います。



6.



5.

5・6. 補助金などを活用しながら、少しずつ揃えた農業機械。補助金などの情報は、農業カレッジや仲間などから。



# #09

小池 なつみさん

DATA

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 屋号   | Koike lab.                          |
| 所在地  | 岐阜県中津川市千旦林                          |
| 生産   | サトイモ、サツマイモ、落花生、ジャガイモ、菊ごぼう、水稲など、40品目 |
| 規模   | 畑1.5ヘクタール、水稲0.5ヘクタール                |
| 移住形態 | Iターン(非農家)                           |
| 就農年  | 2014年(27歳)                          |

北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## 100年超の芋農家を継業し、写真家、市議会議員としても活動

持続可能な農業を目指し、フードロスゼロの加工場や、オンライン販売、マルシェを展開し、そのスキルを周辺農家にも伝授しています。写真家や市議会議員などをさまざまな顔をもつ小池さんは農業経営について独自目線を持っています。

製造

加工品販売

農業

写真家

直販

— 農業をはじめたきっかけは？

大阪出身です。大学を出て、お金の計算が得意だったので証券会社に就職しました。そのときに今の主人が同期で同じ部署だったんです。私の方から「結婚して！」ってアプローチしました。そうしたら「農家の長男だから、もうちょっと慎重に考えた方がいいよ」と言われました(笑)。

会社員時代は、日本企業の成長産業を分析しながら、株を売っていました。その分析する過程が好きで、今後の社会や経済を深掘りしていったら、先が見えなくなってしまうんです。そこには人口動態と世界の需要と供給という、ある意味「数」で結論が見えてしまう世界しかなかった。「おもしろくないな」と感じてしまった。成長産業として、これからは生き残れる業界、そしてなによりも魅力ある仕事ってなんだろうって考えたとき、農業だと思っていました。

農業と縁もゆかりもない人生だったので自分ではできないと思っていました。

たが、農家の長男と2011年に結婚することができたので、主体的に取り組むことにしました。

でも、いざ始めようとしても、我家の持っている田畑は合計1.5ヘクタールしかないで現代の農業では暮らしていけるような規模じゃなかった。そしてお金を貯めるために一旦大阪へ戻りました。もともとカメラの仕事に興味があった、東日本大震災が決め手となり、写真家として活動するようになり、写真家として活動するようになり、写真家の技術を学ぶために工場野菜の会社で働き始めました。

もともと夫の祖父母が100年以上続く芋農家を専業でやっています。夫の両親は二人とも学校の先生。2013年3月に、ここ中津川市・坂本地区にリニア中央新幹線が通ることになり、土地の買収が始まったとき、両親から「農業をやる気がないなら売ってしまうよ」と言われ、慌てて帰りました。それが2014年の1月。大急ぎで継業しました。

## 農業技術の学び方と 販売ルートの開拓

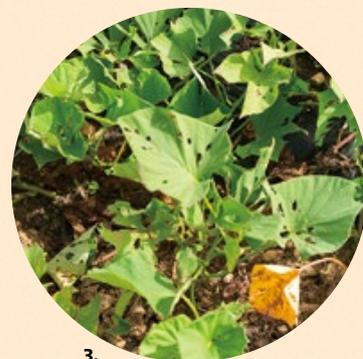
農業のやりかたは、すべて祖父の通りにやっています。祖父がつくっていたものを今も作っている。農業研修には参加していません。夫が養液栽培の会社で学んできたものと祖父の技術だけでやっていますね。祖父は作った野菜を土付きで出荷するんですよ。もはや、絶滅危惧種の農家です(笑)。だけど、土付きのほうが日持ちがするようになります。大正時代から変わらない農法を売りにしている部分もありますね。祖父は農業を極力使わないやりかた。もともと環境に配慮した農業だったんです。こちらの地域は、用水路にホタルが出るんです。家の前でホタルに会える幸せを味わえているのも、祖父のおかげです。

継業当初は、祖父の作った野菜を販売することからスタートしました。まず、その価格設定にショックを受けました。落花生を一袋300円で売っていた。千葉県産は同じ量で1500円の値付けをしているんですよ。しかも、もう何十年も値段を変えていないとのことでした。私は、おいしい野菜がこんな低価格であることが許せないと思って、700円で売らせてくれるようお願いしました。「罰が当たる」とかさざざん言われましたけど、「私が継ぐから、暮らしていけないからこの値段にする！」って強く説得して。

この地域は農業が非常に弱いというか、JAは水稲のほか、トマトやナスといった決められた品目しか扱ってくれない。民間市場はサツマイモが1



2. 1.



3.

キロ100円以下という値段で。量を作ればなんとかなるかもしれませんが、1.5ヘクタールなのでどうにもならない。なので、この地域のスーパーに営業に行ったり、都会のマルシェに売りに行ったりという、販路開拓を自分で行いました。

## 通信販売と マルシェの企画運営

2018年に「Koike Lab」という屋号を使って、オンラインショップの『BASE』をスタートさせました。当時はネットで野菜を買うということが一般的ではなかったので、軌道に乗るまでは苦労しました。個人のSNSのアカウントで広報をしていたんですが、今思えばこのアカウントで、その後の縁が繋がりました。合わせてまちづくりの仕事をやるようになり、マルシェやイベントを開催していましたので、通販も最初はマルシェで購入したかたがリピートしてくれるという買われ方がしたね。当時サービスを開始したばかりの『食べチョク』からも連絡をいただき、そこでも売れるようになりました。



5. 6.



4.

1.「将来、リニア中央新幹線の開業もあり、首都圏などとの距離が縮まる当地の農業には可能性を感じます」と小池さん。／2.事務所の脇にある水稲の圃場。／3.小池さんが育てるサツマイモ。極力農業を使わず栽培している。／4.栽培した野菜の多くは土付きのまま出荷する。これは小池さんの祖父のやりかた。日持ちするというメリットがあるそうだ。／5・6.事務所として使用している古民家。近くの用水路には水がたっぷりと流れていた。

まちづくりの関連で、毎月同じ場所で開催する「たべとるマルシェ」を始めました。2020年コロナの中で、野菜が売れなくて困っているときに、この地域の農家で作る野菜をまとめてブランド化を目指す『恵那山麓野菜』もやりました。うちは少量多品目ですけど、この辺りの農家さんってトマトだけとか、シイタケだけという単品で作っているかたが多いので、それをまとめて買い取ってセット販売しよう。コロナ禍の売上は9割が通販でした。あれがなかったら今ごろどうなっていたか……。その後、『恵那山麓野菜』は恵那市の地域商社「一般社団法人ジバスクラム恵那」の傘下で継続しています。

また、この「ジバスクラム恵那」が『Aeru』というブランドを作るときにもお手伝いしました。恵那・中津川産の野菜やお菓子、この地域の特産品を売るブランドです。運営を含めて、アドバイザーで入り、ここでもオンラインショップを立ち上げて販売もしています。

さらに、市民がいつでも買いに来れるリアル店舗「AeruSHOP」を恵那駅前に立ち上げたり、出張して東京の大手企業さんと販売させてもらったり、こちらも展開していますね。

### 「加工場」も「もったいない工房」の運営

夫が子どものころ、祖父母が丹精込めて作った野菜の規格外を山のように捨てていたのを見ていたんです。こういうやりかたはしたくないっていう思いが強かったみたいです。当時、フードロスとかSDGsなんていう言葉がまだなかったころ。一生懸命考えて

「もったいない」をキーワードにしよう。加工品に力を入れることにしました。「いのちを1gたりとも無駄にしない」という決意のもと、規格外・傷物野菜を専門に加工する「もったいない工房」を始めました。夫は中津川市の老舗菓子店に転職をし、野菜を使ってお菓子作りを学び始めました。現在は、スイートポテトや落花生、カボチャ、玉ねぎを使ったクッキーなどを販売しています。最初は、廃棄が300から400キロありましたが、今ではゼロです。

農作業も基本的には祖父母のやり方ですが、「捨てないための作業」が新たに加わっています。作業場を造って、収穫した野菜を全部持ってきて選別したあと、規格外は保管場所へ、傷物は至急加工できるように作業します。それまでは全部畑ではじいていました。

### 「補助金と農業経営の考え方」

夫がやっていたら違っていたのかも知れませんが、よそから来た私が経営者なので市町村の補助金情報はほとんど入ってきませんでした。当時私も無知だったので、役所に聞きに行くということもしなかった。自分のお金で商売するしかないと思っていましたので、2020年にコロナの持続化給付金を初めて申請しました。そして、2022年、岐阜県農政局の「六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画」で2回目。それまで6年間は無借金・無補助金でやってたわけです。情報があれば、使おうと思ったかもしれないね。だけど、その考えが一切なかったおかげで、コストを抑えるといった経営的な目線は強くなったと思います。

私は農業のほかに、写真家、まちづくり法人臨時職員、中津川市議会議員などの仕事をしています。これらの収入と農業の収入は別にしていきます。農業の収入は、家計には1円も入れません。持続可能な農業における「合理的な説得力のある価格」について熟考しました。すべて自分で売るので、値付けも自分です。たとえば、子どもが一人だからこの価格、二人だったらもっと高くなって、生活が価格に反映してしまったりおかしいことになるじゃないですか。なので、価格については市場に出来るだけ左右されず、農業を続けられるだけのギリギリを攻めて設定しています。これは、農業部門で稼いでものを生活費として絶対使わない兼業農家スタイルを2018年から徹底しているからできることです。生活費は別



8.



7.

7.小池さんたちが農業をする地域は落花生の特産地としても知られる。写真はファンの多い、さや付きの炒り落花生。/  
8.坂地域の固定種。「味がよく、さつまいも・オブ・ザ・イヤー2022-2023を受賞しています」。

9・10・11. 規格外・傷物野菜などを使って、スイーツやレトルトの惣菜、パスタソースなどの製造・販売も。パッケージもかわいい。



## Message

新規就農を目指す人へ

**前** 述したように、中津川はリニア新幹線駅の開業ですごく便利になります。東京まで1時間で行ける未来が待っている。自分のペースで仕事をするには、農業がもってこいだと思っています。たしかに肉体労働はきついですよ。ただ筋トレだと思えばいいんです。パートでもう4年働いてくれている30代の男性は、筋トレ目的もありますから(笑)。自身でパーソナルトレーナーをやっている人です。考えか次第だなとも思うので、飛び込んでみてほしいですね。

私はあくまでも、農業経営ではなく「+農業」という考えかた。バイトや本業がありながら農業に携わっているのはありだと思います。「恵那山麓野菜」を組織にしようとしているのは、農業に少しでも興味のある人の受け皿にしたいから。ここで野菜を作ってみたり、販売してみたり、デザインしてみたり。やりたいことを発揮する場を作ればと思っています。

### — 今後の展望

私たちの畑は農業振興地域で、ほかにも優良農地がたくさんある場所なん

の仕事の収入をかきあつめてます。夫はたまに夜勤のガソリンスタンド、私は市議会議員の報酬からちょっとと臨時職員でちょっと。夫婦揃って物欲がないので子どものこと以外にお金が必要なくて助かります。農業で得た収入は、全部農業に投資していくっていうやりかたです。ほしものに対して、借金をしないで貯まるまで待つから新しいことをやるっていうのも徹底していました。けれども最近、「借金をすることも地域貢献である」という考えに触れてしまって、JAバンクから250万円借りてコンバインの新車を買いました。米の面積は少ないですが、日本人の主食なので覚悟みたいなものです。

です。それがなんと400ヘクタールもある。一方で担い手は数人しかいない。我が家は栽培面積は少ないですが、これから空いてくるのは田んぼばかりそれを引き受けざるをえない未来が見えています。田んぼを引き受けるならば、小麦や大豆についてもつくっていく体制にしたいと考えています。中津川は『小麦はできない』と言われていた地域ですが、同じ県内では「うすずみ」という名前の薄力粉が生産されているので、諦めずに取り組んでみようと思っています。あとは、恵那市の地域商社の傘下に入れてもらっていた『恵那山麓野菜』がこの度『さくら』に帰ってくるようになったので、地域も巻き込んで農事組合法人にして、老若男女、片手間でも農業に関われるような農業形態を作ろうと考えています。

# #10

## 矢野悠佳さん

●屋号 hajimari yuu

●所在地 静岡県榛原郡川根本町

●生産 だいこん、カブ、ニンジン、ジャガイモ、サツマイモ、里芋、レタス、小松菜など約50品目

●規模 70アール

●移住形態 1ター

●就農年 2019年(27歳)

DATA



## 野菜だけでなく、花卉、

## アレンジメント、服飾なども。

## 新しい農業のカタチを模索する。

「食えることは生きること」。人生に悩んだときに出会った農作業で、農業の道を進むことに決めた矢野さん。ほとんどがお茶栽培をしている土地で、自然栽培の野菜づくりにチャレンジしています。花卉栽培や服飾も手がけ、心を込めたものづくりをしています。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

愛知県名古屋出身です。繁華街がすぐ隣のようなところで、農業とはゆかりのない環境で育ちました。大学3年生のとき、就職活動を前にして自分のやりたいことや人生に悩んでいて、1年間休学をしました。東日本大震災から3年経ったときで、福島県相馬市の農家さんのもとへボランティアに行くことにしました。初めて農的なものに触れ、食べることは生きることと繋がっているんだという実感が持てたんです。そこから農業をもっとやってみたくなり、大学は卒業したけれど就職はせず、全国で農作業のアルバイトやWMOOF(労働の代わりに食事と宿泊場所、知識、経験などを提供し合うボランティア制度)をして回りました。

### — 農業技術の学びかたと農地の取得 —

全国を回るなかで、岐阜県白川町で野菜と米、シイタケを無農薬で作られている農家さんと出会い、1年間有機

栽培について学びました。白川町で就農しなかったのは、山に囲まれた場所にあつて、収穫物を遠方まで売りに行く必要があったからです。自分ひとりで農業をやることを考えていましたので、断念しました。

川根本町にたどり着いたのは、ただです。産地で、お茶もつくってみたいという思いから、ちょっと住むことにしたんです。そうしたら、ずっといることになってました(笑)。居心地がよかったですね。アットホームで、移住者ともフランクに接してくれる地元のかたが多かったのが大きかったです。

お茶栽培のバイトをしながら、畑を探しました。川根本町は茶畑はたくさんあるんですけど、畑はなかなかない。バイトを通じて地元のかたたちと関わりを広げていって、「あそこに畑があるよ」って教えてもらうまでに2年かかりました。

### — 補助金が使えない、

くり返しになりますが、川根本町はお茶の一大産地なので、野菜をついているかたが少ないんです。家庭菜園レベルは多いですが、農業としての生産となると全然ない。役場の補助金も、お茶には使えるけど、野菜には使えないというものがばかりで。2度ほど

農業 × 花卉栽培 ×  
アレンジメント・服飾販売 × 個別宅配



3.



2.



1.

1. 矢野さんがつくる、色とりどりの野菜。珍しい野菜をセットにして販売している。／2・3. 中山間地では獣害対策の電柵は必須だ。電力は太陽光で賄っている。／4. 畑で作業する矢野さん。無農薬で栽培するため、草の管理と虫への対策に苦労するという。

役場に働きかけてもみたんですが、前例がないということでダメでした。就農時には、自分のお金で始めなくちゃいけないってしまっただんですが、道具を貸してくれる農家さんがいて助かりました。トラクター、管理機、埋立機、草刈り機と必要な機械を一式借りることができました。おかげで、大金をかけずにスタートできました。今も機械は借りていて、費用はかかっていません。代わりに燃料を満タンにして返却するようにしています。

— 苦労したことは？ —

やっぱり、ほかに野菜を生産している人が少ないということがネックになっています。栽培技術に関して、疑



4.

川根本町を中心とした周辺エリアのかたがたに野菜を届けたいという気持ち

販売ルートの拡大・花卉と服飾で収入確保

間に思ったことを聞ける人が近くにいない。一人でトライアンドエラーをくり返している感じです。最近には月に一度、藤枝市のオーガニックマーケットに出店していて、その農家さんのところに実際に足を運んで教えてもらったり、ネットの情報を頼りにしたりしています。YouTubeも参考にしていますよ。浜松市で農業をされているかたのチャンネルをよく観ます。あとは、無農薬で野菜を栽培する難しさもあります。川根本町では、お茶は生産規模からして農薬を使用することが多いんですけど、私は野菜を無農薬で育てている。すると、虫が付きますよね。虫が来るってことは隣の茶畑にも虫が飛ぶ可能性がある。当然地域には、それを心配する人もいらっしやいます。地域のやりかたと、自分のやりかたの違い。そのあたりの折り合いのつけかたは、これからも課題だと思っています。

ちがあるんで、自分でトラックを運転して一軒ずつ宅配しています。段ボールは使わずに、カゴを使って野菜の詰め合わせを作っています。週一と隔週のかたがいて、全部で15軒くらい。あとは、川根本町の飲食店さんに卸したり、オーガニックマーケットに出たりです。最初は直売所や道の駅にも出していたんですが、値段を合わせているかたが多いんですよ。この人が100円だから、じゃあ自分も100円にするかっていう感じで。だから、誰かが金額を下げるとみんな一斉に下げる。そういう状況に限界を感じて、今の方法を考えました。手間暇を考えると、価格競争に入っていったら、生活ができませんから。ほかの収入源として、花卉の栽培、その花を使ったアレンジメント、そして草木染めの服や小物も作っています。花卉は、大学を卒業したあとに、アレンジメントのオンラインスクールに参加したことで技術を学びました。ミモザを植えていて、2〜3月には切り花にして、そのほかリースやドライフラワーの花束にして販売もしています。ドライフラワーにして販売するものとして、このほかユーカリやセンニチコウ、ケイトウなども栽培しています。12月はクリスマスがあるので、山に入って針葉樹を採ってきてリースを作ったり、お正月には田んぼのわらと稲穂をいただいて、お飾りを作ったりもしています。縫いものが得意な母の影響もあって、自分で型紙をとって服や小物も作っています。生地は、山から採ってきたもので草木染めしています。オンラインやイベントなどで販売しています。

Message

新規就農を目指す人へ

「特にお金は貯めておいたほうがいい」と言いたいです(笑)。私の場合は、道具を借りられたことで出費は抑えられましたけど、経験上、お金はいろいろとかかります。栽培も、最初はやっぱり失敗するんです。そのぶんは当然補わなくてはいけないので、農業を始めるなら、できるだけ貯金しておいたほうがいいと思います。地元のかたと良好な関係を築いていくことも、大切なことだと思います。私も失礼のないように、笑顔で接することを心がけています。



6.



5.

5・6. ドライフラワーやアレンジメント用に、さまざまな花々を育てている。

# #11

## 岡山 健喜さん

|      |              |
|------|--------------|
| 屋号   | 岡喜商店／岡喜梨園    |
| 所在地  | 滋賀県蒲生郡竜王町山之上 |
| 生産   | 梨(8品種)       |
| 規模   | 4アール         |
| 移住形態 | 家業として継承      |
| 就農年  | 1997年(28歳)   |

DATA



# 家業である食肉業から梨栽培に展開。 「食」を通じた連携を目指す

代々近江牛を肥育し、食肉加工してきた岡喜商店。レストランは滋賀県内を中心に10店舗を展開しています。そんな中、5代目のアイデアで果樹栽培に乗り出し、梨の生産をしています。農業と食肉業、飲食部門で連携しながら、ユニークな経営を展開しています。

## 農業 × 食肉業 × 飲食業

### — 農業をはじめたきっかけは？

実家が食肉業を営んでいまして、6代目になります。農業をはじめたのは、親父が言い出したことがきっかけです。当時、ここの山は山が荒れていて、1997年に山を農地にして、果樹や野菜の栽培をしないか、という話があったんです。生産組合をつくって本格的にやるっていうことになって、うちの親父が誰の相談もなしに「やりたい」って手を挙げたんです。梨が好きだから梨をやりますって、話をまとめてきた。お話したように、うちは食肉業もやっているから牛の世話もある誰がやるんですかって聞いたたら、「お前がやるんや」って（笑）。半分押し付けみたくにはじまったんです。父はそのあとすぐに亡くなったので、遺していった仕事のようにも思っていますね。梨の樹は一から私が植えました。

### — 農業技術の学び方

牛の肥育はできるものの、いざ果樹栽培となると素人です。どうしようかって思ったときに、滋賀県立農業大学校で果樹を専攻している子を卒業後に

スカウトしました。そこでいろいろと学んだことを発揮してもらはずだったんですが、実地はまだまだだったんです。剪定に失敗して、私が植えた梨をすべて駄目にしてしまったこともありました。

近隣には果樹農家が増えていきましたから、隣の農家さんに教わったりもしました。今でも教わる人が多いです。このあたりは、赤土で粘土質な土壌のため、果樹栽培には適しているんです。

最初はどうなることかと思いましたが、現在は専属の従業員が2名働いてくれていて、ありがたいことに2024年度の滋賀県の果樹品評会・梨部門で一等賞を獲ることができました。

### — 食肉業との連携と苦勞

食肉業のほうでレストランを経営していて、簡易的なものも含めると10店舗あります。収穫した梨はそこで販売したり、レストランで出すメニューに使ってもらったりしています。そう考えると、最初から売れる場所があるというのには恵まれているのかもしれない



2.

1. 農園で作業する岡山さんと、農園スタッフの富樫さん。/ 2. 農園のある竜王町は赤土で果樹栽培に適した土地であるという。



1.

売上はいいときで400万円くらいですか。年によって違いますから、一概には言えないのですが。従業員もいるし、外国人の技能実習生にも入ってもらおう予定なので、売上を上げていかないと思っています。

1997年に誕生した山之上生産組合のほうでも、収穫した梨を集めて共同で出荷しています。朝集まって袋詰めして、当番が、近隣にある道の駅アグリパーク竜王まで出荷するという流れです。組合は15軒くらいが加入しています。

### 一 販路と今後の展望・課題

ね。また、B品も加工に回せるので、梨を無駄にすることが少ないです。

当初、親父も食肉業で出た牛の糞を肥料に生かせないかと考えたとは思いますが、欲しい量と出る量に差があって、なかなか循環というところまではいきませんでした。出る量が多いんですね。ただ、現在、梨栽培に必要な量は、牛糞を活用した肥料を使っています。

過去に、レストランを運営する弟のアイデアで、パーベキュー場にして観光農園をやっていたこともあるんですよ。ポニーを連れてきたりして。ただ、近隣のかたとの意見の相違で長くはできませんでした。うちは3兄弟なんですけど、家業をそれぞれのカタチで担っています。皆、お客さんを喜ばせたいという思いが強いんですよね。レストランの裏には一面にコスモスを植えているんです。シーズンになると見物のかたがたくさん見に来られます。これも、お客さんの笑顔が見たくて始めた取り組みです。

現在、トマトのビニールハウスを建て、トマト栽培をする準備をしています。うまくいったら、少しずつハウスの数を増やしていきたいと考えています。うちは会社経営なので、補助金についてどこまで利用ができるのか、竜王町役場に聞きに行きました。それから、農業振興課で持っている竜王町魅力ある農業の創生事業補助金がハウスの建設費に充てられることがわかったので、申請しました。役場や普及センターのような場所に聞きに行くのはいいと思います。



4. 3.

3・4. 岡喜商店は近江牛の生産・販売などを手がける企業として県内外で広く知られる存在だ。/ 5・6. 本店に併設したレストラン。飲食店の展開は、近畿圏を中心に、東京やタイ・バンコクなどにも。

## Message

新規就農を目指したい人へ

「 業の中の一事業としてやっているの、お金を儲けることは大事だと思います。ただ、私の中にはお客さんに喜んでほしいという気持ちが軸にあります。量はたくさん採れなくても、おいしいものをつくることを大切にしたい。なんやろな、結局は、経済のことも農業に対する想いも両方が必要で、そのバランスが大事なやろなという話です。今は従業員に任せっぱなしで現場には出ていないんですが、ここで30年やってきた人間の言葉として聞いてもらえたら嬉しいです。 」



6. 5.





中西 伶王さん

#12

DATA

|      |   |
|------|---|
| 屋号   | 株式会社MalaRe「中西農園」                                    |
| 所在地  | 岡山県久米郡美咲町連石   |
| 生産   | ブドウ、レンコン、ジャンボピーマン、赤唐辛子、<br>ワイン用品種のブドウ(ピノ・ノワール、メルロー) |
| 規模   | 9ヘクタール  |
| 移住形態 | Uターン(実家が農家)   |
| 就農年  | 2017年(24歳)  |

北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## 料理人経験を活かしながら、 地域の雇用を生み、景観を守る

海外や東京で料理人として修行経験のある中西さん。Uターンして  
実家の農業を継業し、法人化して雇用を生んでいます。また、耕作  
放棄地を使ってレンコン栽培をするなど新たなアイデアで、日本の  
農業の未来のために挑戦を続けています。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

18歳でカナダに行き、和食の飲食店  
で3年間修行しました。修行先の親方  
に東京で勉強したほうがいいと言われ、  
東京に出ました。西麻布や銀座で寿司、  
鰻など懐石料理を学びました。東京に  
は3年いましたね。そこでみっちり勉  
強させてもらったうえで、飲食店は僕  
じゃなくてもできるなって思ったんで  
す。実家が農業をやっているんで、いつ  
かは帰って農業をしたいという思いも  
ありました。1次産業がないと飲食店  
って成り立たないじゃないですか。将  
来的には、自分が作った作物をその場  
で提供する飲食店をつくりたいと考え  
ました。険しい道になることは分か  
かってはいたんですが、まずは農業を一  
から勉強するつもりで24歳のときに帰  
ってきましたね。

実家は祖父から3代続くブドウ農  
家です。祖父が亡くなったあとは父が  
兼業農家として切り盛りしていました。  
そこに僕が帰ってそのまま継業しまし  
たね。

### — 法人化してスタート —

帰郷と同時に、勢いで法人化してし  
まって。苦労はしましたね。だいたいの  
かたは個人事業で始めて、だんだん  
とステップアップしていくらしいんで  
すけど。ブドウをブランドディングして  
いくことや雇用を生むといった面、ま  
た銀行から大きく借入れができるこ  
ともあり、法人にするのが一番いいな  
って。が、ほかの方法を考えていなかっ  
たというのが正直なところですよ。いや  
あ、たいへんですね(苦笑)。就農と同  
時に株式会社MalaReを登記しました。  
継業なので、新規就農関連の支援金  
はもらっていません。会社として、借り  
入れをしています。借入先は、銀行と日  
本政策金融公庫とJAバンクの農業融  
資。建物の建設費や農業設備のための  
お金です。現在ピニールハウスを2棟  
建設中ですが、それも含め、4000万  
円を10年返済で借りています。3代続  
くブドウ農家ということで、実績を認  
めていただけたことが大きいです。

### — 土地の追加入手と農業技術 —

父の代でだいたい7反くらいのブド  
ウをやっていたんですが、僕が帰った  
タイミングで近所のかたがブドウを引  
退するっていうお話があって、そのか





1.

1. 農園のすぐ脇にある株式会社MalaRe「中西農園」の事務所や倉庫など。作業スペース、農業機械の車庫などもあり、機能的な造りだ。／  
2. 生育をはじめたばかりの、ワイン栽培用のブドウの畑。中西さんの夢は広がる。／3. 代々受け継いできた中西さんの農園。がっしりとしたたくさんのブドウの樹が枝を広げていた。



2.



3.

たから3反を追加で借りることができました。融資もそうですが、農地に關しても運がよかったと思います。ここで代々ブドウを作り続けてきたおかげです。

ブドウの栽培技術については、母に教わりました。ずっと祖父と一緒にブドウをやってきたので、いらんこと言うたいへんです(笑)。あとは、1年間、岡山県農林水産総合センター農業大学の社会人コースに通い勉強もしました。ブドウ以外の果樹の栽培方法やビニールハウスの建て方だったり、座学で受粉についても学んでいました。年に何回か通うくらいでしたが、農業大学校では、勉強できる面もありますけど人との出会いが大きかったです。同期の人たちの志や夢を聞いて、「自分もがんばらないと!」と気持ちを奮い立たせることができました。

### —ブドウの販路開拓

生産については従業員のみならず協力しながら、販路の開拓に関しては、僕がこれまでの経験を活かし始めた部分が多いかもしれません。東京の修行時代に出会った飲食店の方々にブドウ使ってみませんか?と声をかけてみました。やっぱり前職のご縁が大きいですね。関東や関西の高級店をはじめ、ミシュラン二つ星を取っているお店でも扱っていただけるようになりました。

ただ、この業界の方々は食材にもものすごく厳しいので、味が落ちたら以後の取り扱いはなくあります。そのうえで、リピートして使っていたらいいのは、ありがたいことですし、今後も気を抜かずにいいいに栽培をしていかなきゃなと襟を正しています。

ほかにも、SNSの活用をスタート

したり、近隣の市場やスーパーに直接営業に行くこともしました。現在はスーパーマーケット数軒、JA、岡山卸売市場、飲食店と販路が広がっています。オンラインでも『BASEE』、『食べチョク』で扱っていただいています。

販売のチャネルをたくさん持ち、意図的に分散させたほうがリスクが減ると考えています。手間はあってもいいかもしれませんが、一極集中させてそこが駄目になって慌てるよりも、販路がたくさんあるほうがいい。

ちなみにブドウに関してですが、畑ごとに販売先を決めています。ワインの一級圃場みたいに、この場所で採れたブドウは飲食店さんへ、ここはJAへ出荷する畑と、変えています。同じ作りかたをしても、圃場によってポテンシャルが違うんですね。圃場ごとの管理を徹底しています。



### 耕作放棄の棚田で レンコンを栽培

中山間地域でよくある、耕作放棄地の問題。ここ美咲町でも年配の栽培が管理できない圃場が増えていきます。2019年から水稲をしていた棚田を利用し、レンコンの栽培を始めました。「田んぼでレンコンができるんか?」ってよく聞かれるんですが、できるんですよ。レンコン栽培に必要な土の深さは30〜40センチで、稲と同じなんです。レンコン農家さんと知り合う機会がありまして、そのご縁でレンコン栽培を教えてくださいました。このあたりは農業はほとんど入れていない田んぼばかりなので、生態系が豊かになった印象です。エビやカエルが増えて、ドジョウも見かけるようになりました。

岡山県北で、棚田をレンコン畑に活用しているというのはうただけだったようで、当初は周りも半信半疑でしたね。役所に行っても、農業普及員のところに行っても、前例がないので前向きな回答をもらえない日々が続きました。5年経って圃場も増えてきたところで、美咲町の「棚田運根」としてブランドにしようことができました。レンコンを始めたもうひとつの理由は、収入源の確保です。ブドウの収穫シーズンは8月から10月末なので、冬や春になにかできることはないかと探していたんです。うちには従業員がいませんので、年間を通じて仕事を用意することも経営者として必要だと考えています。今、24〜40歳の正社員が3名、アルバイトで6〜8名が働いてくれています。目標は「地域の雇用を生み、地域の耕作放棄地を守ること」です。雇用ができないと、今後の日本の農業はダメになってしまうんじゃないかっていう思いもあります。日本の地域

4・5・6. 中西さんは周辺で耕作放棄された棚田を借り受け、レンコン栽培もスタートした。当初は理解されることのない取り組みだったが、今では地域の特産品として認知されるように。

を守ったり、食料自給率を上げたりしたいのだったら、雇用を生み、正社員が稼げるような仕組みを作らない限り、農業が続いていけないんじゃないかなと、僕は思っています。やっぱり法人化した以上は、そのぐらいはしていかないと。でもやっぱりきつい部分はあります。

### 一人で鰻屋を切り盛り

2023年に自宅を改装して鰻屋「鰻伝」を始めました。東京で修行していたことと、僕自身が鰻が好きなので、修行時代から育ててきたタレを使って、備長炭で鰻を焼いています。僕一人で行っているので、完全予約制で営業日も不定期です。

ここで鰻を出しながら、一次産業の生産者の思いを伝える啓蒙活動もしています。この店が、自分たちで作った農作物への思いを発信する場になっていますね。そういう意味では、最初に考えていた夢が実現しています。

まだ一年足らずしか営業していない店なので、利益はまだまだこれから。美咲町議会議員もしているので、なかなかお店を開けられないこともあります。正直、あちこちに手を出しすぎて正しいことになっていないので、そろそろ人生を一本化しないととは考えています(笑)。

### 苦労したことは？

被害です。レンコンの収穫量が増えてきたとたんに、猪にやられてしまっただけで、2ヘクタール分は食べられてしまいました。棚田は作業効率が悪い分維持管理もたいへんだと痛感しています。



7・8・9.そのまま焼いて種ごと食べるのがうまいと評判の、ジャンボピーマンの圃場と商品。バーベキューなどで高い需要があるという。

あとは、会社と一緒に立ち上げた共同代表が抜けることになったことが精神的に辛かったですね。カナダで出会い、ともに食が好きで志をともにしていました。5期目の2022年のことだったんですが、それぞれの求める農業のスタイルが違って、負担になってしまったんだと思います。しょうがないことですが、同じ志を持った仲間が抜けるというのは心にくるものがありますね。

### 今後の展望

将来の目標は、ワイナリーです。2022年にワイン醸造用に

ピノ・ノワールとメルローという品種のブドウの栽培を始めました。2反ほどで作っていますが、収穫は2026年ごろになるかと思っています。あとは、農園のマスケットキャラクター兼チーズが採れたらいいなということやヤギも飼っています。

県内にある美作大学の食物学科の先生が、地域の特産ブドウを使ったスパークリングワインについて研究されていて、産学連携で一緒にやろうと提案しました。それが前向きに進んでいまして、2025年度には柵原というエリアにある廃校を利用してワイナリーを設立する計画があります。

## Message

新規就農を目指したい人へ

**志** をどれだけ持っているかだと思います。今法人化して7年続いているんですが、いつポシャってもおかしくないような世界だと実感しています。だからこそ、明確な目標や計画が必要です。あとは、地域に適した生産物を勉強してから始めたほうがいい。やりたいと思っても、その土地にそぐわない作物もあります。レンコンは土地に合っていたからよかったです。

中山間地域という人が少ない場所だからこそ、人との関わりを大事にしたほうがいいでしょう。コミュニケーションを大切にしながら、頑張ってください。



# 森澤祐佳さん #13

DATA

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 屋号   | ユニオンフォレスト株式会社「ReSEED農園」           |
| 所在地  | 広島県世羅郡世羅町下津田                      |
| 生産   | 落花生、ミニトマト、ナス、パプリカ、ニンジン、ダイコンなど30品目 |
| 規模   | 2ヘクタール                            |
| 移住形態 | Iターン(非農家)                         |
| 就農年  | 2013年(28歳)                        |

北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海  
近畿  
中国・四国  
九州

## 小学校教員から転身。 「子どもたちのため」 新しい農業で雇用を生む

地域の未来を考え、「稼げる農業」に挑戦する森澤さん。農家の多い地域でノウハウを学びながら、加工品販売や野菜を使った飲食店も展開しています。ブランディングや働きやすさなどを大切に、仲間や共感者をどんどん増やしています。

### 農業 × 加工業 × 飲食業

#### — 農業をはじめたきっかけは？

小学校の教員として、ここ世羅町に赴任しました。出身は呉市ですので、当初はのどか過ぎる風景に驚いたんですけど、すぐに馴染みました。

この土地で教員となって、ある課題があることに気がつきました。子どもたちが進学や就職で世羅を離れたあと、仕事が無いため、戻って来たくても帰れない状況があることに。5年目に異動辞令を受け取る前に、「子どもたちが帰って来られる故郷を作りたい」と決意しました。世羅町に雇用を創出するために、農業をこの地で始めようって。

農業以外の選択肢も考えたのですが、いきなりIT企業を誘致したり、大きな工場を造っても、違うなと思ったんです。教員時代、社会科見学やふるさと学習などで地域に出かけていく機会がたくさんありました。そこで、地元のおじいさんやおばあさん、企業の方々の話を聞いていく中で、世羅でやるなら農業だって。世羅はもともと農業

の町なのですが、おじいさんやおばあさんたちはしんどいからと継がせたくない。だけど受け継いできた土地は守りたいっていう気持ちにギャップがあって。そのギャップを埋めるカタチで「儲かる農業」をすればいいんじゃないかと、教員を辞めて農業の道に進むことにしました。

#### — 農業技術の学びかた、企業としての農業

農機具メーカー「ヤンマー」が主催する研修に1年間参加しました。当時、創業100周年に向けて広島県とタッグを組んだ「ヤンマーアグリノベーション」という研修施設が近くにあったんです。私が教員を辞めて農業をやるといふ噂を聞いたかたが、この施設のことを教えてくれました。「あんた、右も左もわからんじやろう」って(笑)。でも、いざ入ろうとしたときに、個人では入れないと言われました。県の補助金事業でもあるので、個人だと途中で辞められたときに困るというこ



1.

とでした。そこで、父が会社をやっていたので、「会社には迷惑かけんけん」とりあえず在籍だけさせてくれ」と話しました。そのちょっと前に、東日本大震災があって、父はたまたま東京で被災していたんですよね。どこでどんなことが起きるか分からないという体験をして、社員をはじめとした地域の人たちを守るための食の確保、農業の大切さを感じていたタイミングでもあったんです。父から、「1年間研修に行ってみて、その後就農をしたいというのであれば、会社で農業事業部を立ち上げてみるのもいいかもしれない」と言ってくれました。父の会社はガス事業から始まり、自動車販売、リフォームなどで生活を支援しています。そこに「食」という面から暮らしをサポートしたいという思いで加わったのが、「RESERD農園」です。

研修では、白ネギ、玉ねぎ、ほうれん草の栽培方法を学んだり、ひたすらキャベツを収穫したり、トラクターの乗り方を教わったり、座学をしたりとみっちりやりました。近くの農家さんのところに行って、研修をさせてもらったりもしました。

**— 土地を入手するまで —**

これには苦労しました。地元の人たちは私が教員をしていたことは知っているのですが「先生には貸したいんだけどね……」って言うってくれます。でも、なかなか貸してくれない。自分たちの土地に対する思いを感じた出来事でもありました。

研修時代の先生が話を通してくれて、土地を貸してもらえることになりました。ただ、雑木と雑草だらけの耕作放棄地だったので、農地にするために0から開拓をしました。球場ひとつ分くらいの土地の石を拾うところからスタートです。この石に、何度トラクターの歯をダメにされたことか。土地を切り開く難しさを味わいました。



4.



3.



2.

1. 収穫した落花生はハウスなどで1週間から10日ほど干すという。この工程を行わないと、落花生にカビなどが発生する。／2. 畑で作業する森澤さん。／3・4. 収穫した落花生・おまさり。／5. ニンジンの圃場。／6. 落花生を干したり、収穫した野菜を保管したりするハウス群。畑のすぐ脇にある。



6. 5.





7. おまさりは実が大きく、甘みが強いのが特徴だ。／8. しっかりとした歯応えの残る落花生をクッキー生地に入れて焼いたピースナッツクッキー。大手自動車メーカーとのコラボ商品などが出るなど、地元の人気商品となっている。デザイン性の高いパッケージもいい。／9. 農園で働くスタッフの人数も徐々に増えている。

土地の開拓は、研修の同期生たちが手伝ってくれました。土木出身の人たちが多かった。ユニボを貸してくれたり、溝をきれいにしてくれたり、譲ってもらったビニールハウスをタダみたいな値段で建ててくれたりしました。研修中は男の中で女ひとりだったので、トイレ問題とかいろいろたいへんだったので、元氣なお兄ちゃん、おじちゃんたちと付き合ってきて本当に良かったと思う瞬間でしたね(笑)。

―作物の栽培、加工品への展開―

そんな状態でも、3月に土地を借りて、5月にはほうれん草とニンジンと種を蒔きました。結局うまくはいかなかったですね。畑はまだまだ石ころだらけでしたし。どんな野菜を撒くかについては、研修時代からお世話になっていた「井谷種苗園」さんに相談にのってもらいました。その中で、広島でみんながやっていないものとしてピーナッツを紹介してもらったんです。「おまさり」という手間はかかるけれど、大きく甘い、茹でて食べるために品種改良された落花生です。食べてみたらおいしかったので、これをやろうと決めました。これは最初からお客さんの反応もよかったですね。就農して3年目から少しずつ植え始めたので、もう8年くらいやっています。一大産地である千葉県の農家さんのところへ見学に行ったこともあります。千葉とは土質が違うので苦労はあるんですが、少しずつ作付面積を増やしてきました。

「おまさり」をクッキーに加工し、販売をしています。新しい広島の名物として売り出そうと、この世羅産落花生を「PEAcеNUTS」と名付け、商品展開をしています。

2022年だったと思うんですが、クッキーを食べたという自動車メーカー「マツダ」さんから連絡をいただきました。あまりにビックネームの企業だったので、最初は詐欺じゃないかと疑ったほど(笑)。私たちのことを調べてくれて、思いに共感してくださったとのことでした。一緒になにかできないかというご提案で、マツダの象徴的な車種であるロードスターをモチーフにしたデザイン缶で販売しました。これが大反響で、広島駅内の土産物屋にも置いてもらえることになりました。こういう流れができたのはここ2、3年です。10年間、土にまみれてやってきたことは間違いじゃなかった……。

―カフェやキッチンカーも含めた、すべてのリブランディング―

加工業は、落花生を作り始めた2015年からやっていたんですが、最初は全然売れませんでした。2020年にリブランディングをすることになり、そこから大きく変わりましたね。社員一人ひとりがブランドに合った振る舞いをするというインナーブランディングから、社外向けのアウトナーブランディングまで、徹底的に考えました。環境づくりも含めて、私たちが一から学び、農園と加工場、カフェとキッチンカー、すべてに統一性のあるブランディングができました。

クッキーのレシピは変わったわけじゃない。外から見たらパッケージに貼るシールを変えただけかもしれない。



11.



10.

10・11・12.元々、森澤さんが勤務していた小学校との取り組みも。小学校協の農園で、森澤さんたちと小学校、さらには地域の農業法人がタッグを組んで、「つばき子ふれあいファーム」を運営。子どもたちが農業に触れ合う機会を創出している。

けれど、これまで売れなかったクッキーが売れるようになった。ブランドデザインの大切さを痛感しましたね。  
おかげさまで現在の売上は加工業が8割で、カフェとキッチンカーがそのあとに続いています。ただ、オンライン販売はコロナを経て、ECがレッドオーシャンになってしまっていて、正直、苦戦しています。

― 会社の事業としての農業経営

株式会社の中の農園事業ということで、最初の先行投資は会社してもらえました。が、先行きが見えなかったのも、大きな投資をされても不安でした。また、社長の娘である私が新規事業をスタートさせることを、既存の社員さんたちがよく思わないだろうなという懸念もありました。だからまずは実績を出したかったのと、どんな思いでやっているかを理解してもらおうことを優先してやってきました。今では、落花生の収穫期の忙しいときには、別の部署の社員さんたちが来て、農作業をするというシステムができました。彼らも自分たちで収穫したものをお客さんのところに持っていくんです。そうすることで、会話のきっかけ作りや、継続的なつながりができることで、お客さんの離脱率が減ったと聞きました。相乗効果があるのは嬉しいですね。

行政からの支援金については、調べはしましたが受けてはいません。なにが適しているかが分からない畑に、作物の制限が出てしまうのはリスクだからです。あとは、5年で5000万とか、10年で1億っていう事業計画を立てることが、不透明な中での私たちに厳しかったということもあります。

行政からの支援金については、調べはしましたが受けてはいません。なにが適しているかが分からない畑に、作物の制限が出てしまうのはリスクだからです。あとは、5年で5000万とか、10年で1億っていう事業計画を立てることが、不透明な中での私たちに厳しかったということもあります。

― 今後の展望

実は、3年前から教え子が一緒に働いてくれているんです。一緒にやりたいて言ってくれて。すごく嬉しかったですね。もう10年くらいやってくれている保護者の方々もいます。

現在、ROSEED農園の従業員は、畑でメインに動いてくれているのが5人。畑と加工、カフェでは、全部で14人が稼働しています。そのうちパートが6人。男女比は、女性が9割です。主婦業をやりながら人が多いため、子どもが熱を出したりなど、イレギュラーなことが起こったときに柔軟な対応ができる職場でありたいなとはいつも思っています。「参観日には、仕事を休んでも行って欲しい」という、元教員ならではの思いは伝えています。ただ、自分で作ったルールながら「あ、明日参観日だ。2人いないんや」と、悩ましい日もありますけど(苦笑)。

これまでは、私の思いに賛同して仲間になってくれた人が多いんですけど、2024年10月から、本社に新入社員が入った男の子が部署異動として、この農園所属になったんです。彼がどれだけ楽しく働けるかがこれからのポイントだと思っています。今後、彼のよう

Message

“ 新規就農を目指したい人へ

私 の場合は、志があってここまでやって来ました。夢や目標は大きな原動力になるので、将来見たい姿を描いてみるのが、まずはいいのかなと思います。そこから、人に出会い、たくさんの人たちの協力があって、今まで道が拓けてきたことも事実なので。

あとは、一人ですか、家族ですか、会社ですかっていうのは、それぞれに違いがあります。理想とする形態から未来を考えてもいいかもしれません。「こうすれば楽しく新規就農できるよ！」なんてことは言えませんが、やってめちゃおもしろい仕事だと思っています。

”

12.





# #14

## 沖川 秀己さん

DATA

|     |   |
|-----|---|
| 屋号  | 農事組合法人 大力   |
| 所在地 | 広島県三次市三和町大力谷  |
| 生産  | 水稲、アスパラガス、麦、枝豆、<br>WCS(飼料用稲)、牛の繁殖                   |
| 規模  | 水稲24ヘクタール、小麦、枝豆、<br>アスパラガスなど3.7ヘクタール、<br>牧場4.6ヘクタール |
| 就農年 | 2008年(法人立ち上げ)                                       |

北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# 集落維持のために地域で 農業法人を経営。放牧は耕作放棄地の 削減、鳥獣対策にも効果的。

地域の高齢化に伴い、持続可能な農業を維持するために法人化した大力谷地区。圃場再整備により農産物の生産が拡大し、荒廃地削減のために放牧も始まりました。若い農業後継者の受け入れや定住促進にも力を入れ、さまざまな地域イベントも企画されています。

## 農業 × 農業 × 畜産

### 一 法人の立ち上げ

もともと大力谷地区には生産組合が3つあったのですが、高齢化が進み、このままでは地域としてやっていけないということ、2008年に法人化しました。現在この大力谷地区には55世帯ありますが、そのほとんどがこの法人に属しています。法人全体での売り上げは約3600万で、内訳は米が2500万、アスパラが400万、WCSが350万、枝豆が150万、畜産が170万、麦が30万ほどとなっています。水稲以外の売り上げは少ないですが、特にWCSなどは奨励金や交付金が手厚いので助かっています。

### 一 牛の放牧について

牛の放牧は2016年から始めました。それまでは水稲、大豆、WCSの栽培だけだったのですが、農業を辞めるかたが増え、水管理をする人がいなくなってしまうのです。このままでは土地がすべて荒廃してしまうというので、その対策として牛の放牧を

### 一 圃場整備について

始めることになりました。今は繁殖牛6頭を飼育しています。現在、牛の飼育は3人でなんとかがんばっています。この地域は昔から牛を飼っていたので有識者も多く、取り組み始めるのに心配はあまりありませんでした。最若手は50代で、その彼は全然牛の世話をしたことはありませんでしたが、今ではすく牛になつたかれていますので、専門知識も必要ですが、愛情を持って接することがなによりも大事なんだと思います。放牧のメリットとしては耕作放棄地が減り、結果的に鳥獣対策になることだと感じています。

一昨年あたりから圃場整備を積極的に進めています。1964年の圃場整備では20アールほどの小さい耕作面積しか確保できておらず、水路もだいぶ傷んできていました。このままでは若い人が管理しにくいだろうし、草刈りも今後は法人でしていかなければいけないということ、再整備を進めることにしたのです。県の圃場整備事業で



負担金が無しということですが、圃場の中で、既存の3割以上の利益を出さなければならぬという条件が厳しく、悩んでいました。そんなときに市から県内にある株式会社グリーンカウベルを紹介していただきました。話しをしてみると、ちょうど規模拡大のための農地を探しているとのこと。高単価で付加価値の高い農産物生産を得意としている会社ですので、一緒に農地の整備をはじめ、取り組むことになりました。今後はハウレンソウのハウスの設置や、若い農家さんが定住できるように住宅の整備も予定しています。

― 後継者不足解消のために

2年前に、若手の葡萄農家さんが移住してきました。その際、葡萄栽培に適した場所や空き家を紹介させていただきました。ちょうど同時期に、近くの葡萄農家さんが辞められるという話が出ていたので、大力谷での生活ができるようになるまでは、そのかたの農地で収穫してみても？ と提案し、生計を立てる手助けもできました。集落では深刻な後継者不足を解決するために、さまざまな取り組みも行っていきます。広島県の農業技術大学校へ行って法人としての活動を宣伝し、就農希望者がきてくれるよう、努力しています。また田植えや稲刈りなどは、普段は街に働きに出ている同地区出身の若い人にも手伝ってもらっています。毎年5月祝日と、秋には、それぞれ田植えと収穫の体験を行っており、参加された人には、秋に収穫したお米を無料でお届けしています。餅つき大会も過去に4回ほど開催していて、120人ほどの参加者が交流する場になっています。そのほかには夏祭りも実施しています。



1.山間にある大力谷地区の代表的な畑の風景。／  
2.組合で管理するハウス施設。アスパラガスを栽培する。／3.牛の世話をするスタッフ。／4.事務所に貼られていた、田植え体験の写真。多くの参加者が集まったことがわかる。／5.移住・就農した若手の葡萄農家さん。集落では新たな担手を常に募集しているようだ。



Message

新規就農を目指す人へ

大力谷に興味を持ってもらうためのさまざまな活動を行なっていますので、ぜひきてみてください。大歓迎です。住居探しも喜んでお手伝いしますよ！

# #15

## 谷脇 正明さん

DATA

|      |               |
|------|---------------|
| 屋号   | かぜのせと         |
| 所在地  | 広島県府中市上下町国留   |
| 生産   | キャベツ、アスパラガスなど |
| 規模   | 約1ヘクタール       |
| 移住形態 | Iターン          |
| 就農年  | 2024年(33歳)    |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

# “どんな人でも働ける農場”を目指す、若き新規就農者

農福連携に興味を持ち、農業での起業を目指してさまざまな業種で就労経験を重ねた谷脇正明さん。全農のチャレンジファーム制度を活用し就農へ。現在は広島県上下町で特産のキャベツとアスパラガスを栽培しています。持続可能な農業の普及のため、多方面にわたって活動もしています。

## 農業 × 農業

### — 農業をはじめたきっかけは？

幼いころから祖父母が楽しそうに農業をしているのを見て育ったので、いつか自分でもやってみたいと思っていました。また両親が介護・福祉関係の職に就いていた影響で、農福連携にも興味を持ち、自分が農業を始めるなら障害があっても活躍できる場所づくりをしたいと構想を練るようになりました。

大学卒業後、奨学金を返済するまでは一般企業に勤め、その後は社会福祉法人に転職し、人の身体の機能や、衰えなどについて現地で学びました。またそこでは利用者のかた向けに農業体験なども提供していたので、自分も参加したりしました。福祉に関しては現在も日本福祉大学に通って勉強中です。

農家としてやっていくには売り先や売りがたについての知識も必要だと思い、社会福祉法人のあとにはスーパーで働き、青果の流通や、市場について、経験しながら学びました。

ある程度、農業を始めるに当たっての準備ができたころ、もともと住んでいた福山市の市役所へ就農相談のため

### — 就農までのサポート

全農のチャレンジファームという制度を利用して約2年の研修を受けました。府中市、JA全農ひろしま、広島県東部農業技術指導所などがバックアップする、新規就農者の育成制度です。1年目は座学と栽培管理がメインで、多様な品目について学ぶため、東広島市にある実験農場で試験品目を育てたり、緑肥の研究をしたりしました。2年目は経営研修。収穫や追肥のタイミングまですべてを自分で管理し、収穫量などのデータを集め、農家としての生の感覚を養いました。

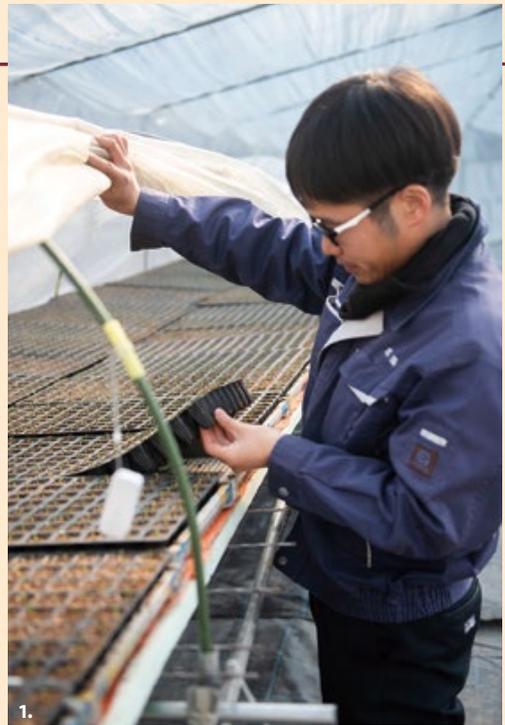
研修が終わりいよいよ就農になるのですが、私は辛い農地の取得にはまったく苦労しませんでした。そのころには上下町に移住していましたので、地域の地主さんに使える農地がないか相談してみると、日当たりのいい土地などを探し、紹介までしてくださいました。上下町には、こういう「受け入れてくれる」気風があるように思います。就農後も、離農されるかたに農地の管理を頼まれることも多く、毎年70アールずつ圃場規模が大きくなっているような状況です。



3.



2.



1.

### — 地域の協力と販路について

自分の体格的に重量野菜は負担が大きいのと思っていましたので、アスパラガスを選びました。ハウスやタンクなどの施設を整備するには総額で4000万円かかりましたが、経営発展支援事業や県、市の事業で出る支援金を活用してもらいました。しかし、アスパラガスだけだと本来の収量が取れない最初の2年間は生活がままならなくなってしまうので、そこを補うために始めたのがキャベツです。この地域はキャベツの産地なので、機械が全部リースで借りられるのは金銭面でもとても助かりました。キャベツ部会の方々が「若いけん機械持ってなかるうが」とトラクターなどの機械をすべて自分のために用意してくださり、自分はキャベツに関しては初期投資0で始めることができたのは幸運でした。栽培が始まり、収入を得てからリース代を清算するという形を取らせていただいている、本当にありがたかったです。肥

1.ハウスの中で作業する谷脇さん。/2.ICT機器も駆使。圃場の温度や湿度などは自作のアプリを使用し管理するという。/3.アスパラガスの株を焼く作業。虫や菌の発生を抑える効果があるそうだ。

料に関してはチャレンジファームで学んだ緑肥を使っています。ヘアリーベッチ、ソルゴー、マリーゴールドなど。アスパラガスには周囲の酪農家さんのところで、質のいい堆肥が手に入るのを使っています。

販売は基本的には市場への出荷です、農協が共同選果場を設けてくださっているの、選果、出荷の手間を減らすためによく活用しています。特にキャベツの収穫が忙しい時期だと、出荷のための移動時間が一番もったいなく感じるの、農協の近くの冷蔵庫に持っていくだけで回収してくれるシステムがあるのはとてもありがたいです。基本的にはコストを抑えるために自分で持っていくます。直販サイトは『楽天市場』『ポケットマルシェ』を使っています。

### — 誰もが集える場づくりを目指して

農福連携の取り組みに繋がっていくためにも、まずは観光業に力を入れていきたいです。最近だと収穫体験の申し込みフォームを府中市の広報誌に載せてもらいました。また近くの上下高等学校に声掛けをして、インターンのような形で学生さんに農業体験してもらおう機会をつくれなにか画策しています。障害のあるかたを含め、誰でも農業に関われる場づくりの第一歩です。

そのほかには「Youtube&Spotifyを媒体に、農業に関する知識や技術を配信しているノウカノタネ株式会社のコンテンツ作成にも携わっています。若い世代に農業に興味を持ってもらいたいですから、今後も持続可能な農業を目指して、いろいろと企画していきたいです。



6.



5.



4.

4・5・6.野菜の圃場と、旬の野菜たち。取材時は、キャベツやアスパラなどがあった。

## Message

新規就農を目指したい人へ

**農**業に興味はあるけどどうしよう、と悩んでいるかたがいましたら、ぜひうちに来てください！  
とりあえず電話してみる、というのでもいいですよ。  
広島県に移住するなら家の紹介もできるし、収入面が気になるのであれば、決算書を公開することも可能です。自分も沢山の人の助けをもらいましたので、農家になるとはどういうことかを具体的にイメージするためのお手伝いのできたらなと思っています。

# #16

## 古城晶子さん

### DATA

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 屋号   | あたらし家農園               |
| 所在地  | 広島県具府中市上下町            |
| 生産   | トルコギキョウ、金時草、マコモタケ、冬野菜 |
| 規模   | 野菜35a、花卉4a            |
| 移住形態 | Uターン(出生地ではない、祖父の家)    |
| 就農年  | 2022年(42歳)親元就農        |



# “低資産でも持続可能な 小規模就農モデルをつくりたい” 中山間地農業の可能性を模索する。

## 農業 × 野菜 × 花卉栽培

限界集落で暮らす親との同居を決め、臨床検査技師から一転、農業の道へ。身体へ負担や、収益面を考慮し、花卉+農業という複合経営を目指す古城さん。中山間地域での農業の可能性を示し、同じような境遇のかたに向け、少しでも役に立てるような事例になれば、と日々奮闘しています。

### — 農業を目指したきっかけは？

臨床検査技師として病院勤務をしていたとき、多くのご高齢の患者さまと、そのご家族に関わりました。その方々と接するうちに、将来の自分の親の介護のことを考えるようになったんです。それで親との同居を決めました。

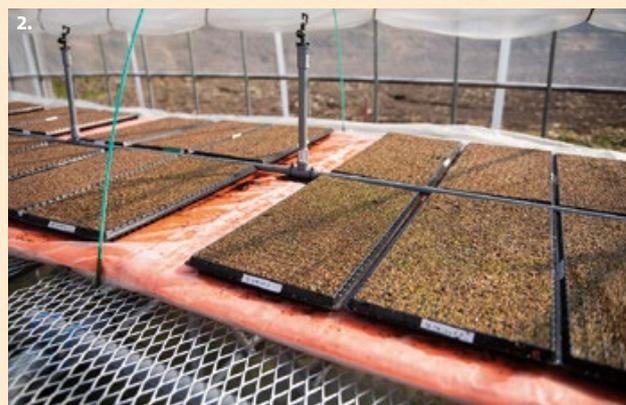
でも、実家は20世帯ほどの、中山間地域にある限界集落で、近場に臨床検査技師の就職先はない。親が農地を所有しているのでも、同居後の仕事を「農業」にしたらどうなるか、ふと考えてみただけです。人間も、植物も、細胞の構造や代謝経路などはほぼ同じなので、関わる対象が人から植物に代わっても、これまでの職務経験や知識などをすべて生かせるんじゃないか。そう確信し、農業をすることにしました。加えて農業は、政治や経済、気象、医療、教育など、社会のさまざまな分野と関係性が深いと気づき、興味が沸いたことがあります。

### — 就農までの経緯

就農するまでの私には、課題が4つありました。①転勤族であったため、実家とはいえ出生地ではなく、生活環境に慣れていない。かつ限界集落での生活経験がほぼない。②栽培や経営の基礎知識がない。③人脈がない。④小規模農業で経営を維持するために主軸となる栽培作目が決められない。

一度にすべての課題に対応するのは負担が大きいため、まず、遠方にある実家から通える病院に転職し、親との同居と、集落での生活に慣らすことにしました。

残りの3つの農業に関する課題については、実家から車で通えるところにある、庄原市の農業技術大学校への入学を決め、通うことで、解決を図りました。在学中に基礎知識を学び、簿記などの資格も取得。学校の先生の勧めで、就農はトルコギキョウ栽培と決めました。また、研修先で出会った種苗会社



農業や経営の経験がない、40代の自分が農業を持続していく中では、資金面、体力面、私が農業をやめたあとの農地管理など、さまざまな問題があると思いました。それを考えたとき、農地

### 一 小規模農業にこだわる

農地については、トルコギキョウ栽培をすることを親に相談したところ、同町内にトルコギキョウ栽培をやめた遠縁が所有していたハウスがまだ残っているという聞き、そのかたに直談判をするという使用をいただけることに。小規模ですがハウス付きの農地を確保することができました。

のかたに、就農後にアドバイザーになっていただけませんか交渉したりもしました(実際、就農後にはアドバイザーになっていただきました)。



1. 古城さんが自力で建てたというハウス。/ 2. ハウスの中にあつた苗床。/ 3・4. 古城さんの農場周辺。獣害も多いという。

トルコギキョウも長時間の摘蕾作業などがあり、腰への負担はありますが、こちらの作業のほうが負担は緩やかで、身体のメンテナンスがしやすいことも大きかったです。そしてなによりも収益面。卸売市場において、高品質なものは単価2000〜3000円/本で取引される。自分が抱える身体の不調と収益面を考えたときに、「野菜よりもトルコギキョウ栽培にかかる負担のほうを受け入れられる」と感じ、経営の主軸に選びました。

### トルコギキョウを 経営の主軸にした理由

私は30代の頃から慢性的腰痛があり、キャベツなどの重量のある野菜の収穫や、刈払い機で草を刈る作業をすることが難しかった。その点、花は重量が軽いので腰への負担は少ないですし、野菜ほど鳥獣被害が無いので、電気柵などの設置が不要であり、その管理のための草刈りの労力を軽減できるというメリットがありました。

の拡大は選択できなかった。だから小規模農業で就農することは必然でした。さらに、大規模農業に関する農業経営指標などの資料はたくさん存在していますが、小規模農業に関しては、自分で調べた限りでは見当たらず、営農計画などの情報収集にたいへん苦労しました。だから私がそれを経験して、低資産でも可能な小規模就農のモデルをつくらうとも思いました。私のように、親が中山間地域に住んでいて、仕事がないから帰郷できないと思っっている人に、私の小規模農業の事例が「帰郷できる」という選択肢を持つきっかけになればとも思っています。



5.



6.



7.

一方で、トルコギキョウはヒマワリやキクなどに比べて生育の環境適応範囲が狭いので、環境が合わないとき病気になることがあります。そのため、温度や湿度、かん水量などの調整に手間がかかります。手作業での定植、前述の摘蕾作業、定期防除、複雑な出荷調整などもあります。ゆえに、町内のトルコギキョウ生産者は徐々に減り、5年ほど前までいた生産者も、私の就農前に辞められて0人になったという経緯があります。たいへんなことはわかっていましたが、小規模農業にとってもトルコギキョウの高単価はとても惹かれるものがありました。私の場合、ほかの作目を主軸にして就農し、経営が軌道に乗らなくなってからトルコギキョウ栽培に手を付けることも考えましたが、自分が年を取ってからトルコギキョウ栽培を始めると、あまりの労力で持続できないと感じたんです。それなら就農時こそ自分が一番若い時期な

ので、最初にトルコギキョウの栽培に挑戦して、労力的に限界がきたらトルコギキョウよりも手間がかからない作目に変えたほうが、モチベーションを維持できるんじゃないか、そう思い至りました。

— 就農で心がけたこと

第二の人生を農業と決めてからは、なにをするにしても「これはできる」や「これはできない」という選択肢はなく、「やるしかない！」の二択しかありませんでした。そして、とにかく焦らないことだけは心がけました。

親元就農ではありませんでしたが、もともと親は、設備などが整っていない環境で農業をしていましたので、花卉栽培は、手に入れたハウス3棟で行うことになりました。ただ、そのハウスには、修繕はもちろん、灌水設備の設置、また実家の野菜栽培の農地にも、育苗や出荷を担うハウスの建設、水道パイプの埋設などが必要でした。

でも、手元資金が少ないため、業者には依頼できない。父も70歳を過ぎており、作業を手伝ってもらうには危険であり、自分で作業するしかありませんでした。一方で、この経験は、将来的に業者に依頼しなくても自分である程度修繕ができるスキルを手に入れる絶好のチャンスだとポジティブに思えたんです。だから、農業技術大学校を卒業して1年間は、栽培を諦め、これらの環境整備に集中することに決めました。もちろん、不安もありました。1年後の栽培開始までに作業が間に合うのか、収益はないが大丈夫なのか、トルコギキョウの栽培方法を忘れるのではないか、など。でも、在学中に入念



8.



9.

5・6・7.古城さんが育てる美しいトルコギキョウ。／8・9.作業する古城さん。

に情報収集し、卒業後の作業計画を練ったので、環境整備期間中に焦りそうになったときは、「やるべきことはわかっているから大丈夫！」と自分に言い聞かせて、自分を落ち着かせることができました。

また、運よくアドバイザーの種苗会社のかたから、トルコギキョウの栽培管理のアルバイトの話もいただけたので、環境整備の作業と並行して、栽培についてもさらに勉強することができました。

この一連の経験の最大の収穫は、不安に対する耐性がついたこと。今では不安なことができたときは、不安にさせている要因を客観的に考え、それについて自分がやるべきことを調べ、計画を立てて実行することが習慣になりました。

「珍しい野菜の紹介」が販売のコンセプト

トルコギキョウは、ここから1時間ほどのところにある、福山市の東部花卉市場に100%出荷しています。花以外に栽培している野菜については、近くの産直市がメインです。前述の通り、小規模農業の経営指標などの資料がないのは、小規模で持続可能な農業の事例が少ないからと推測しました。つまり、ほかの生産者と同じことをするのはベストではないのだと。小規模農業だからこそできることを生み出したいと考えているとき、いままでも当たり前すぎて気づかなかったのですが、都市部のスーパーに置かれている野菜の種類が、最寄りのスーパーよりもはるかに多いことがわかったんです。そこで都市部まで行かなくても、最寄

今後の課題

現在の父はマコモタケの栽培担当、私はトルコギキョウの育苗、マコモタケ以外の栽培、出荷、卸売市場などの配送、経理と業務全般を担っています。近隣の生産者のかたに人手の確保などのアドバイスをもらいながら、令和8年から臨時雇いを計画しています。

ちなみに「あたらし家農園」の名前は、親元就農で事業を一新するので、実家の屋号である「新屋(アタラシヤ)」から名付けました。これには「初心を忘れず、新しいことにチャレンジし続け、皆様のご家庭に笑みを届けたい」という想いも込めています。

りのスーパーで珍しい野菜が買えるようにしたいと思い、町内で生産者がいない野菜を栽培するようにしました。つまりターゲットを、周辺地域を含めた、近隣に定めたんです。少量多品種のミニサイズの野菜をつくることで、収穫時などの腰の負担を減らし、かつ、ご高齢で重い物が持てないかた、一人暮らしのかたでも負担にならない量を、詰め合わせて販売するようになりました。「あたらし家農園の野菜は珍しくておいしい」「次はなにをつくるのか楽しみ」と思ってもらえるよう、励んでいます。



12.



10.



11.

Message

新規就農を目指す人へ

まずは、自分を信用してもらうために、人間性も含め、自分というものを立証できる、目に見える材料を集めることは大事だなと思っています。できます、やります、っていう精神論だけでは信用を得られないじゃないですか。私の場合は、まずは農業技術大学の成績表。農業にちゃんと向き合っていると理解してもらえるよう、評価にもこだわり、学びました。また、プロジェクト大会という、各学生の農業のプレゼン大会があるのですが、私は校内、さらには中国ブロックで一位を取り、全国大会にも行けたんです。当時は面倒だなとも思ったのですが、それが役立っている部分もある。補助金などの申請の際にも、自分というものを証明する、一つの指標になっています。

あとはブレないこと。自分がどういう農業をしたいか、どういうビジョンやスケジュールでやっていくかを、固めておくこと。そうすれば、迷わないし、焦らないし、人からなにかを勧められても、ちゃんと断ることができずから。

10・11. マコモダケの圃場と、出荷前のマコモダケ。/ 12. 古城さんが育てる野菜。できるだけ珍しいものを提供できるよう、栽培する野菜を選んでいるという。

# #17

## 山本誠さん・和佳さん

DATA

|      |                 |
|------|-----------------|
| 屋号   | 野菜やトラキ          |
| 所在地  | 福岡県糸島市志摩岐志      |
| 生産   | 少量多品目(約50~70品目) |
| 規模   | 70アール           |
| 移住形態 | Iターン            |
| 就農年  | 2014年(40歳)      |



## 畑とお客さんをつなぐ。 有機農家同士もつなぎ、育成もする

### 農業 × 農業 × 直販 × マルシェ開催

年間300種類ほどの野菜を少量多品目で有機栽培する山本誠さん・和佳さん夫妻。屋号の「トラキ」とは和佳さんの曾祖父・虎喜さんの名に由来しています。栽培から販売、人材育成まで、農の未来に続く活動を続けています。

— 農業をはじめたきっかけは？

和佳さん 誠さんと結婚して、生まれ故郷である糸島市に住み始めたんです。畑もあって祖母が家庭菜園をしていたんですけど、ある日祖母が、誠さんに「畑やってみない？」って声をかけたのが最初でした。

誠さん 当時30代後半で、造園会社で働いていました。野菜を育てるのは初めてでしたが、無農業に挑戦してみました。調べながら、自分たちで食べるぶんから始めて。採れた野菜を友人に配ったら、喜んでもらえて。そこからハマりましたね。ふりかえれば、当時の仕事にもモヤモヤした気持ちを抱えていました。庭や外観を造る仕事をしていましたが、役割は、お客さんの要望を聞いて設計し、庭師や左官の職人さんに依頼する仕事でした。お客さんが喜ぶものを、最初から最後まで自分でつくれる仕事を探していた。そんなこ

とが重なり、40歳になったある日「会社を辞めて専業農家になる」と家族に宣言しました。

#### 農地の取得と 農業技術の学びかた

和佳さん 母方の祖父の土地があったんですが、当時は農業をしていないから人に貸していました。もともと所有する土地と借りた土地と半々で50アールくらいでスタートしました。最近が高齢化で引退するところが増えてきて、貸していた畑が返ってきたりもしています。近所でも「うちの畑もやってみませんか？」という声が徐々に多くなっていて、今ではお断りしているくらいです。

誠さん 農業技術は、独学です。前職の造園業の影響で、土のことは詳しくはなかったかもしれませんが、祖母から受け継いだ小さな畑で実際につくってみて、わからないことは自分で調べてや



ってみるといいうのをくり返してきました。本を読んだり、動画を見たり、農家仲間からの情報を得て、畑に落とし込んでいく感じですね。頼りになったのは、同年代の仲間たちです。

**一 販路開拓は妻・和佳さんが**

和佳さん 誠さんが就農宣言をしたときは、突然のことで頭が真っ白になりました。当時は子どもたちも小学4年生と、まだ幼稚園生でしたから。誠さんが就農した直後は、家計も気持ちも急降下しました。ただ、ありがたいことに農地はある程度はあったし、私も販売は好きだったから、少しずつイメ

3.



1. 畑は自宅脇などを含め、周辺に数カ所。徒歩圏内、クルマで数分のところに点在している。/ 2. 育てているニワトリのエサは、傷ものとなった野菜など。もちろん、卵も販売している。野菜を軸にした命の循環。/ 3・4・5・6. 色とりどりの美しい野菜。同じ品目の野菜でも、種類を変えて複数栽培。年間でおよそ300種類超になるとか。



6.



5.



4.

ージが湧いてきました。ロゴをつくったりして、PR方法を考えたり。前職が百貨店の化粧品販売員で、色の組み合わせも勉強していましたから、野菜の見せかたも工夫できると思ったんです。夫は野菜をつくり、私は野菜を売る。夫婦完全分業でやろうということになりました。

就農直後、すぐ近くの姫島渡船場に野菜の直売所ができたのもラッキーでした。区長さんから声をかけていただき、とんとん拍子で売り場デビュー。店番を担当して、イベントなども企画したりして、少しずつですが、買っていただけのようになりました。

そして野菜の個人販売。まずは知り合い10人くらいから始めて、SNSや口コミを通じて徐々に広がっていった感じです。ご縁を大切にしたいので、紹介制にしたのもよかったです。今は、直接野菜を取りに来るかた、宅配も含めて、100組くらいが申し込んで来ています。

**誠さん** コロナ前は、個人宅配と直売所、飲食店がきれいに3分の1に分かれていたんですが、コロナを経て、バランスが変わりました。個人宅配4、直売所4、飲食店2くらいの割合になりました。コロナ禍で困っているときに、個人宅配のお客さんが新規のかたを紹介してくれたのは、本当に助かりました。とはいえ、飲食店との縁も切れたわけではありません。おかげさまで、気心の知れたシェフたちとの付き合いは長く続いています。収量のばらつきを加味して注文をしてくれるレストランも少なくありません。それぞれの関係性を大切にしたいので、今はむやみに注文を増やさないようにしています。

直売所「トラキルト」で  
野菜市を開催

誠さん 2020年に「トラキルト」を造りました。作業場でもあるし、野菜を販売する場でもある。みんなと集える居場所でもあって、イベントもできます。

和佳さん 端境期を除く第1・3土曜日に「トラキルト野菜市」を開催しています。有機や無農薬栽培に力を注ぐ農家仲間との出店をはじめ、お取引のある飲食店をスペシャルゲストとして、うちの野菜を使ったパンやその日限りのお菓子や加工品などを出してもらっています。

2023年からは、販売ノウハウを実践する場としてゲストファーマーも招くようになりました。新規就農し、日々頑張っている農家さんにもっとスポットを当てたいと思い、始めた取り組みです。彼らは就農前に、うちの畑で栽培方法を学んだ人たち。お客さんに野菜を届けるまでのプロセスも就農前に伝えていきます。そんな、この卒業生のような農家さんをゲストファーマーと呼んでいるんです。農業では、畑でただ栽培するだけではなく、販売までの連携を考えるととても重要です。だけど、畑から販売までを実践できる場がないという声もよく聞きます。野菜市がそのきっかけや、練習の場になればいいなと思っています。

お手伝いメンバーをつくる

誠さん 新規就農すると、最初は農業がおもしろくって、一生懸命やるじゃないですか。だけど、年数を重ねるうちにあちこち痛くなってきて、思うよ

北海道

東北

関東

北陸

東海



7.



8.

近畿

中国・四国

九州

うに動けなくなる。……っていうのは、僕の場合なんですけど(笑)。メンタル面も含めた、持続可能な農業について考えることが増えました。

身体がきついのを、どう解消するかっていうときに、身体のメンテナンスももちろん必要なんですけど、お手伝いスタッフ(畑サポーター)を導入してだいぶ楽になりました。

和佳さん 2023年から、本格的にお手伝いスタッフをお願いするように



9.

7・8.「トラキルト野菜市」の様子。お客さんと畑を繋ぎ、生産者同士も繋ぐ。そして今後は、新規就農者が販売を学ぶ場になれば、という想いがある。／9.野菜市にスペシャルゲストを招くのは、お客さんを飽きさせないための工夫でもある。／10.野菜市は定期的で開催。恒例イベントにすることで認知向上に繋がる部分もあるが、農家さんのモチベーション向上の意味合いも大きい。

なったんです。もともと「手伝ってみたい」という声があって、試しにやってみたら好評でした。農家を目指す人もいるし、普段の仕事とは違うことをしてリフレッシュしたいという人もいます。週に1〜3回くらい、みんな生き生きと通ってくれています。対価としては、味は変わらないのだけど、形がよくなかったりする、うちのB品のような野菜をお渡ししています。喜んでくれるうえに野菜のロスも減るので、いいことづくめです。

誠さん うちくらいの規模だと、大きな機械を導入するよりも、お手伝いスタッフのマンパワーに頼るほうがいい。さっきもお話しましたが、どうしたらストレスなく進めていけるかを考えるのが大事。夫婦二人でずっとやっていたら、いろんな面で限界があります。畑のお手伝いに、いろんな人が来てくれるということは、労働力的なことだけじゃなく、精神衛生上でも、農業を長く続けるコツなのかなと思います。



10.

### ―補助金の使い道

和佳さん 種まきの時期になると、インスタグラムで「お手伝いを〇人募集」と情報を出していました。そのうちに、いつも来てくれるメンバーができて、「LINEでグループをつくるのはどうでしょうか？」って提案してくれたんです。10人くらいのグループができ、人手が足りない日とか、「この日単発で入れますか？」というのをお願いすると、入れる人が入ってくれて。人には本当に恵まれています。

誠さん ハウス建設とトラクター購入は、3分の1の補助が出る糸島市の事業費を申請し、活用しました。就農時には、新規就農支援金も利用しました。2014年当時よりも、現在の補助金申請は、条件が厳しくなっていると聞きます。国や自治体が認定する農業者のところで一定期間研修をするという条件もあり、興味のない農法で学んでも意味がないと補助金の申請を諦めてしまう人もいます。自分の考えかたですが、一定期間くらいだったら他の農法を学んでも悪くないと思います。有機が学びたいのに、研修先が慣行農法だったとしても、畝の揃えかたやトラクターの扱いかた、値段の付けかたなど、勉強になるところはたくさんあるはず。こういう考えかたもあるんだと吸収したうえで、有機を始めるときに自分なりに落とし込んでいけばいいと思います。

11.



11. 野菜やトラキの仲間たち。同志と呼べる農家さん、お手伝いスタッフたちと一緒に記念撮影。

## Message

### 新規就農を目指す人へ

和佳さん 始めた当初から変わらずにあるのは、「全部売切ること。土づくり、種まき……と手塩にかけてきた経緯を思うと、売れ残らせるなんてできなかったんです。就農して初めて知りましたが、種をまいても全部成長するわけじゃない。台風や虫、小動物にやられて半分以上が消えていく。売り場に並ぶのは、最終的に生き残った野菜たちです。淡々と並べられているけど、シビアな状況を生き残ってきた生命力ある野菜たちなんです。それを全部売りたい、大切に食べてもらいたいと、ここまでやってきました。

自分の家の経済を回すという意味でも、販売は大切です。私は野菜たちを「誰に売るか」が肝心だと思っています。私たちの野菜は、JAや道の駅、スーパーに並ぶものとは違う値付けをしている。そのくらい手間暇をかけている野菜だから。「トラキルート」をつくって、ここで売れる野菜の価値をわかってくださるかたに買ってほしい。ターゲットを絞るというのも戦略のひとつになるのではないのでしょうか。

あとは、お客さんと直接話ができることも、喜びのひとつです。「これがおいしかった」「こうやって料理した」という声を聞ける

ことが、モチベーションの一つになっているし、直販のよさでもあると思います。

誠さん 経営戦略を立てられるならば、慣行農法でも、JA出荷でもいいと思います。自分たちのスタイルを、なるべく早く見つけることが大切。和佳さんも言っていたけど、僕たちはお客さんやお手伝いに来てくれるメンバー、農家の同志たち、飲食店関係者、地元の人たち……いろいろな人とのご縁を大切に農業をしている。これがスタイルです。だけどそれは、本当に十人十色。がーっと頑張って空いた時間に海外旅行に行くとか、大きなトラクターを買うために農業を頑張る人がいてもいいだろうし。それぞれの価値観に向き合って、見つければいい。規模をあまり大きくせず小さく始めて、いろんな農家さんのやりかたを学んでいけばいいんじゃないかと思っています。

あとは、身体メンテナンスも農作業の計画に組み込んでほしいですね。経営戦略と同じくらい、負担を減らすことも頭に入れてください。心・技・体、持続可能な農業を目指しましょう。応援しています。

# #18

## 柴田 精一さん

DATA

|      |                     |
|------|---------------------|
| 屋号   | 柴田園芸                |
| 所在地  | 福岡県糸島市              |
| 生産   | 洋ラン、パプリカ、ライチ、キンカンなど |
| 規模   | 60アール               |
| 移住形態 | Uターン                |
| 就農年  | 1987年(22歳)          |



# 花卉と果樹、野菜の複合経営。 気候、時代に合った農業を模索する。

ハワイ大学で、花卉栽培を学術的に研究した経験を持つ柴田精一さん。現在では洋ランをはじめ、野菜、果樹などを複合的に栽培をしています。昨今の夏の高温には悩まされているといい、試行錯誤しながら、土地に合った作物や、栽培方法の実践に力を入れています。

### — 農業をはじめたきっかけは？

福岡県糸島市の出身です。父の代から糸島市で花卉栽培をやっていました。主に洋ランの生産をしていました。当時、洋ランをつくっている農家は少なく、高単価で販売できたんです。生産量を増やすために、1980年に父を含めた5人の生産者と「芥屋フラワ―センター」という九州初の洋ラン栽培に特化した施設を造っていました。自分も花卉栽培で食べていこうと、なんの疑問もなく跡を継ぎました。しかし、1990年代以降の重油価格の高騰と洋ラン生産者の増加、そもそもの消費量の低下もあって、洋ランの単価が下がってしまいました。資金を投じて造った施設をどう生かしていくかを考えなくてはいけなくなるときハウスを活用して、果樹や野菜の栽培もすることになりました。それが現在のうちの農業のカタチの背景にあります。

### — 農業技術の学びかた

私はハワイ大学の園芸学部で洋ランのクローン技術を学びました。ホノル

ルにある「ライオン植物園」の研修生として、2年間バイオ研究をしていました。その同窓生と一緒に帰国し、学んだクローン技術を埼玉県の先輩の先駆的農家さんのところで実際に運用したりもしました。糸島市に戻ったタイミングで就農。1987年のことです。野菜は就農して10年ほど経ったことから、パプリカをメインに栽培しています。単価が高そうだったからというのが始めた理由です。技術に関しては、産地を訪ねて栽培方法を教えてもらったり、種苗会社の主催する勉強会に参加したりして。大分県の種子販売会社「ベストクロープ」がやっている勉強会で、園芸先進国・オランダのパプリカの栽培システムを学ぶ機会を得ました。実際に視察にも行き、広大な面積をたった6、7人で運営し、「システムに則ったもの以外は栽培しない」という、仕組みや施設ありきの農業には影響を受けました。

果樹は、2012年からライチをつくっています。もともとはランの苗を買うために訪れていた東南アジアで、父が苗木を買ったのが最初です。宮崎のマンゴー農家さんのところに、話を聞きに行ったこともあります。

## 農業 × 農業 × 花卉栽培



3.

売上については、花卉、果樹、野菜、それぞれが均等になるように目指しています。

パブリカやライチに関しても「伊都菜彩」に卸しています。卸会社のつながりで百貨店や高級スーパーにも扱っていただいています。同業者やJAの担当者、料理研究家さんなど、少しずつ付き合いを広げながら、販路が広がっていると感じています。

一 販路

洋ランの生産時代から試行錯誤をくり返しながらか、栽培する品種を少しずつ変えてきた経緯があり、その意味では野菜もずっと、この土地に合う栽培方法、品目を模索しているという感じはあります。品種にこだわっているわけではないので、市場の売れ筋などを見ながら、果樹では今はキンカンの栽培にもチャレンジしているところです。

1.ハウスはガラスを使用した温室となっている。  
 2.花の様子をチェックする柴田さん。  
 3.栽培するフレクトランサス。  
 4・5.主要な栽培品目であるパブリカとキンカン。  
 6・7.パイアとスターフルーツ。柴田さんは常に新品種の栽培を試験的に行うという。



2.



1.



7.



6.



5.



4.

Message

新規就農を目指す人へ

僕 は、農業には正解はない、と思っています。いろんなものを見聞きした中で、自分で答えを出しにくいとも言え換えられます。栽培する場所も、販売する場所もそれぞれ違いますから。状況に合わせていかに自分をアジャストできるかが大事だと思っています。

そのためには、まずは情報です。情報を集めることはタダでできるじゃないですか。僕は人と話すのが好きですから、いろんな人と会話して、新たなことを知るのが楽しいですし、それがこれから自分が進む道を照らしてくれることになると思っています。行政が発信している情報も注意深く見ておく必要があります。たとえば助成金や補助金の情報など。どうせ買うなら、補助金が使えて半額で買えるほうがいいですからね。

あとは、「自分のテーマ」をしっかりと持つことを意識しています。テーマは、行動するための足がかりとなるはず。がんばってください。



温暖化対策と最新技術の導入

最近の夏の暑さは、作物の栽培にとっては非常に深刻な問題です。2024年は本当に大変でした。夜温が25度を下回らないという状況。うちでは遮光ネットや冷却システムを取り入れていますが、高温対策は試行錯誤の連続です。熊本県のグラブメッセで毎年開催される農業フェアにも足を運び、最新の情報をリサーチし、メーカーの担当者とも直接連絡を取れるようにしています。

今注目している高温対策は、井戸水を活用した冷却技術。これは総合農業資材メーカー「兼弥産業」の技術で、井戸水をフィルターを通して気化させ、その冷気をハウス内に循環させるシステムです。しかも、湿度は上がり過ぎないんです。この方法で、夏場のハウス内の夜温を4度ほど下げることができそうです。最新技術を正しく知る

ことで、気候変動にも対応する力をつけていきたいです。

一 作付けのスケジュール

年間を通して安定した収益を得るため、異なる作物を組み合わせで栽培し、12カ月でコントロールしています。パブリカは、1月から7月いっぱいまで。できれば年間を通して採れるようにしたいんですが、この暑さで夏越えが難しいので。8月にはライチの収穫もあります。年間の主力野菜にとウモロコシも始めました。1月末に種を蒔いて、2月に定植したら、4月にはもう収穫できます。トウモロコシの栽培は夏前まで。そして、9月から翌年4月にかけては花の出荷がメインになってきます。洋ランに加え、フレクトランサスなど。作業が被ったり、繁忙期が重ならないよう、作付けのタイミングを調整していますが、これもまた試行錯誤しながらです。

# #19

## 栗原 竜太さん

|      |               |
|------|---------------|
| 屋号   | Mt. Agri      |
| 所在地  | 福岡県八女市矢部村     |
| 生産   | 水稲、てん茶        |
| 規模   | 田2ヘクタール、畑8アール |
| 移住形態 | Uターン          |
| 就農年  | 2010年(22歳)    |

DATA



## 林業と農業、

## 両輪があつて山の仕事になる。

## 持続可能な経営を目指す

祖父や父の後ろ姿を見ながら育ち、「食べていけない」とされていた林業の道を進むことにした栗原さん。米とお茶づくりといった農業と林業を組み合わせ、1年のスケジュールをやりくりしています。林業の担い手を育てるために、経営視点を持ちながら基盤を固めています。

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

生まれも育ちも八女市です。祖父の代から林業と農業をやっていたので幼いころから自然と家の仕事に慣れてきました。祖父からも「林業したらいい」って子どものころから言われていましたから、なんとなく憧れもありました。工業高校を卒業して一度は就職をしたのですが、その仕事を辞めたタイミングで父から「一緒にやらないか」と声をかけられ、22歳の時、戻ることになりました。最初は父が所属する事業体に入り、しばらくして父と一緒に独立しました。

### — 農業技術の学びかたと補助金取得

農業技術は、父のやり方を学んできました。あと米については、JAの青年部に入ったり、福岡県福岡普及指導センターにも聞きに行ったりして教わりました。

林業に関しては、久留米市にある福岡県農林業総合試験場がやっている研

修を受けました。ここで、チェーンソーやユンボといった小型建設機械や運搬車の免許を取得。空中に架け渡したワイヤーロープを使った、索道という搬出方法などを学びました。

就農時の補助金のサポートというのは、自分は全然使っていないですね。自分のように、農業と林業の両方をやっている、なかなか当てはまる支援が見つけられなかった、ということがありました。

最近、所属している林業の研究グループで、補助金を取って機械を購入しました。ユンボと、グラップルという切り出した木材をつかむアタッチメントです。こちらは研究グループにレンタル料を払って使わせてもらっています。

### — 中山間地域の稲作とお茶づくり、その販路

水稲は、中山間地に点在する50カ所の棚田でつくっています。移動に時間をとられることや、作業効率の悪さが課題です。高齢化で、米を作るのを辞めるかたも少なくない。JAに一斉に出荷するのではなく、全量を直販にしています。祖父の代からのお客さんを受け継ぐかたちでしたが、米作りを辞めたかたの周りの人からも「売ってくれないか」という声があつて、どんど

## 農業 × 林業



3. 矢部村の山間部にある、伐採中の現場（写真の中央上付近）。  
 / 4. 作業で使用するチェーンソー。 / 5. 伐採中の現場で見せてくれた、索道に動力を供給する電動機。 / 6. 伐採した木々。規定の長さにカットし、運搬する。



ん増えています。年間200俵ほどの米をつくっていて、最近だと足りないくらいになってきています。

お茶についても、以前は煎茶をJAやお茶センターに出荷していましたが、加工コストがかかるため赤字が続く状況でした。2015年、八女の茶商との出会いがきっかけで、海外向けのてん茶の生産に切り替えたところ、収益が黒字に改善。現在は、てん茶をメインに栽培し、そのほとんどを海外輸出向けに出荷しています。ちなみにお茶の栽培技術は、同じ矢部村に、国内外で評価の高い茶生産を行っている原島政司さんに教えてもらいました。

### — あくまで組織として、働く

事業体として「Mt. Agri」をつくり、実践したかったことは、「経営の見える化」です。現在は自分が代表で、父が従業員という名目になっています。これまででは、なんとなくで回っていた



1. 販売するお米のパッケージ。棚田栽培という希少性をブランディングに生かしたいと栗原さんは話す。 / 2. 栗原さんの茶畑。

経理・財務の部分を見直し、管理。仕事の報酬として、給料を毎月きちんと払うかたちになりました。日々では、やっていることはそんなに変わらないのですが、家族を養っていくためにも、収入の部分ははっきりさせようと、独立したときに決めました。

全体の収益というと、林業が7割、米が2割、お茶が1割といったところ

### — 一年間のスケジュール

4月末からお米の苗づくりが始まって、5月はお茶摘み。6月から田植えをして、7月くらいから林業に入ります。林業の定期的にはあまりよくないんですが、伐採・搬出作業をします。米の収穫を9月末にして、10月半ばごろから、また林業のほうに戻って、寒い間はずっと林業をやっているという感じ

です。こう見てみると、農業と林業は相性がいいかもしれないですね。

## Message

### 新規就農を目指す人へ

**林**業と農業のかけ合わせは、山では当たり前に行っている仕事です。今は、高齢化で引退する人も増えていますが、山の仕事はいくらでもある。林業は、危険な仕事だと言われていますが、知識と技術さえあれば、安全に仕事ができます。

現在は、木材需要も農産物の価格も上がっているじゃないですか。林業にも農業にも可能性があると思います。お米の値段が上がったことで、「農村から直接買ったほうが安いんじゃないか？」という声も増えています。「田舎でつくる米は美味しい」って言ってもらえますし。よその米と混ぜず、オリジナルのブランドとして、自分で売っていくこともできますし、そのほうがおもしろいと思います。

林業と農業を半々でやっていることは、不安定に見えてしまうかもしれませんが、2つを一緒にした“職業”としてきちんと経営しています。年間を通じて仕事ができるので、僕は確実に食べている仕事だと思っているので、やってみたい人は入ってきてほしいですね。

将来、自分の子どもが林業をしたって言ったときに、就職しに帰って来られるようにしたいです。現在は、個人事業主としてやっているんですが、ゆくゆくは法人化したいです。新しい人材が入って来れるように、また、中山間地の農地と山を守るために。林業は、これから面白くなりますよ。

# #20

## 増田 好人さん

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 所在地  | 佐賀県鹿島市                   |
| 生産   | 柑橘(ゆら早生や不知火、ポンカンなど)、牛の放牧 |
| 規模   | 畑5.5ヘクタール、牧場3ヘクタール       |
| 移住形態 | 親元就農                     |
| 就農年  | 1968年(18歳)               |

DATA



# 大規模な柑橘栽培と、 “宇宙牛”飼育を实践する ハイブリッド農家。

鹿島市で持続可能な農業のカタチを实践する増田さん。長年続けてきた柑橘栽培を軸に、近年では牛の放牧(肉用牛)にも着手。市、地元企業とも連携し経産牛の加工肉を販売するなど、6次産業化にも積極的に取り組んでいます。

## 農業 × 畜産 × 加工品

### 柑橘栽培をするようになった経緯と現在の様子

昭和42年に佐賀農業高校を卒業し、その翌年に父の持っていた農地を引き継ぐ形で就農しました。ここ鹿島市は、過去に国の選択的拡大の取り組みとしてイモや米、麦の代わりに柑橘をつくるようになったという歴史的背景がある土地です。広い面積で、柑橘が栽培されてきました。一方で、時代とともに荒廃した園も増えていきました。うちでは、そういった農地も引き受けるようになり、現在では6.5ヘクタールほどの規模になっています。ニーズに合わせて栽培する品種も増え、「祐徳みかん」として人気のゆら早生をはじめ、不知火、ポンカンなど、さまざまです。

### 農地の管理について教えてください

中山間地での農業は、いかに農地を点在させずにまとめるかが決め手です。私の場合、直径500mの範囲内に畑、ハウス、牧場、品種改良の施設など、す

べてが収まっている、大規模で柑橘栽培を实践できているのも、そのおかげだと思っています。農地が散在していると獣害対策は大変になりますし、そもそも肥培管理など効率が悪いので、将来的な農業参入のハードルを下げるためにも農地集約・集積の制度の見直しも必要性を感じています。

農法については、鹿島市全体で数年前から取り組まれている「根域制限農法」を採用しています。ブロックで根が伸びるのを制限することで果実により多くの養分が蓄えられ、糖度と酸味の程よいバランスが特徴の柑橘に仕上がります。水の管理にも気を配っています。雨水が入らないようにすることで品質が向上します。また、高品質みかん生産を期待できる、大津四号による隔年交互栽培も行っています。

### 需要と供給のバランスと、柑橘の可能性

昭和46、47ころは生産過剰で、その時代が一番大変でした。私は団塊の世代に当たりますが、当時は農家になる人が沢山いました。その多くが儲けのために果樹の生産に流れ、その結果、ある年には国内で360万トンもの柑橘ができるなど、生産過剰に陥ったのです。現在のミカンの平均収穫量が約70万トンなので、およそ5倍ですね。それにより価格が大暴落したのに加え、オランダの貿易自由化により安価な輸入品も入ってきて、なかなか売れない苦しい時代でした。しかし、現在は逆に日本の柑橘の生産は全く足りておらず、一農家としても懸念しているところなんです。将来の担い手を増やすためにも、法人化して雇用を増やした

り、道の駅などを核に農業の間口を広げたりと、事態を深刻に捉えて思案すべき時代になっていると感じます。

**牛の放牧について**  
教えてください。

イノシシ被害の対策に牛を飼いだめたのがきっかけです。また、牛は耕作放棄地の手つかずになってしまっている農地の草を食べてくれるので、景観維持にも繋がります。とても助かっています。現在、牧場には母牛3頭と子牛を2頭がいますが、IT技術を駆使した一風変わった方法で飼育をしています。北海道大学の後藤貴文教授が進められている「宇宙牛プロジェクト」と呼ばれるもので、近いうちに人工衛星を使って効率よく牛を管理し、日々の健康チェックもスマホひとつで済ませてしまえるようになるというものです。現在は実証に向けた準備・実験段階ではありますが、すでに私は毎朝ベッドの中でスマホを操作して、牛たちにおや

つを与えています。牛舎に音楽が流れると牛たちが集まってくるので、その様子をライブカメラで確認します。集まってきた牛は、牛舎でエサとなる干草を食べます。干草の補給など、飼育を完全に任せてしまえるわけではありませんが、柑橘の栽培と並行して世話ができるので非常にありがたいです。この事業は鹿島市とともに行っています。

**放牧で大変だったことは？**

一つ目は電柵の管理です。ちゃんと管理できていないと牛が逃げて行ってしまふ。逃げた牛がミカンなどを食い荒らしてしまうので、定期的に電流の確認したり、電柵周りの草管理を徹底するなどが不可欠です。

二つ目は子牛の管理。母牛はおやつの際に流れてくる音楽を学習してすぐに集まってくるのですが、子牛はなかなか集まりません。生後に個体識別番号をつけたり、注射したりしようとするたびに探し回って捕まえる必要



1. 増田さん親子が栽培する柑橘。甘味と酸味のバランスがいい。／2. 根域制限農法で栽培する圃場。／3. 牛舎に集まってエサを食べる牛たち。／4. 耕作放棄地で牛を放牧。牛は急な斜面のある地形などでも適応するという。／5. 牛の様子を見たり、おやつを与えたりはスマホ一つで完結する。／6. 牛たちを複数台のカメラで撮影し、状況をリアルタイムで確認できる。

## Message

新規就農を目指す人へ

**最**初は覚悟が一番大事です。まずは農業協同組合などを足掛かりに地域に入って、コミュニケーションを取っていきましょう。今はIT技術の発達に加え、施設園芸のニーズも高まっていて、既存の農家より多く稼いでいる新規就農者も多い印象です。柑橘については荒廃の一途をたどっている、逆にチャンス。若い人たちには、ぜひがんばってもらいたいです。

肉用牛の飼育にも可能性があると思っています。作物以外での、農家の現金収入に繋がりますし、また、日本各地で問題になっている中山間地における耕作放棄地の問題解決にも繋がります。うちでは、IT技術を活用した飼育を行っていますが、施設や機器の整備には、鹿島市と一緒に行いました。自分が農業をする自治体と連携し、その地域ならではの、農業×畜産のカタチを目指してほしいです。

もありません。子牛を手懐けるまでは特に注意が必要ですし、手間がかかると思います。

### 一牛の販売と、地元への貢献

一番収入になるのは子牛で、これは市場に出荷します。また、お産を終えた牛（経産牛）にも付加価値をつけて販売しています。株式会社エヌケーフーズという地元の食肉加工会社の協力で生まれた放牧牛サイコロステーキやハンバーグは、ふるさと納税の返礼品としても人気です。地元にある道の駅鹿島でも売れ筋の商品です。

また、毎年冬には、鹿島市の中学生三年生全員に、放牧牛のハンバーグを給食で振舞っています。故郷の草だけで育った牛なので健康的ですし、地産地消でもあります。いい食育の機会になっているのではないかと思います。

# #21

## 中村和章さん

### DATA

|        |                   |
|--------|-------------------|
| ● 屋号   | 体験民宿なかむら牧場        |
| ● 所在地  | 熊本県阿蘇郡南阿蘇村一閑      |
| ● 生産   | 飼料作物、水稲、白菜、キャベツなど |
| ● 規模   | 12ヘクタール           |
| ● 移住形態 | Uターン              |
| ● 就農年  | 2003年(24歳)        |



# 肉牛をメインに、農業、農家民宿という複合経営スタイルを実践。

## 農業 × 畜産 × 農家民宿

「両親の跡を継ぎ、畜産を主軸にした複合経営を営まれる中村和章さん。特産の赤牛を中心とした放牧を行うかたわら、農家民宿の運営にも力を入れています。自身の畑で採れた農産物、肉を使用した食事や、牧場ならではの体験などが魅力となっています。」

### ― 就農と牛事業の拡大

もともと父が農業の複合経営で、米、野菜、そして牛を育てていました。私は昔から牛が好きで畜産をメインにやっていきたいと思いがあり、農業大学校では和牛の繁殖に特化した分野で学びました。父が飼っていた母牛15頭に加え、融資を受けて30頭にまで増やしました。初めのうちはより高く売れる黒毛和牛を増やしていたのですが、経営していくうちに自分のところには放牧に適した赤牛が合うことから徐々にシフトしていきました。現在では販売価格も逆転するほど赤牛の需要が高まっているので、いい判断だったと思います。十分な食べ応えはありながらサシが少なくあっさりとした赤牛の良さが健康志向の現代の消費者に求められているのかもしれない。現在は黒毛和牛を10頭、赤牛を65頭、子牛を45頭の計120頭を飼育しています。牛の規模が大きくなったので、水稲、野菜の栽培は両親がメインでやってくれています。

### ― 苦労したこと

自分にとっては当たり前だったのが、自覚したことはありませんでしたが、休みがないのは、この仕事の大変なところだと思います。就農当初は日々の作業に追われ、また若かったこともあり30頭以上の牛の世話を自分一人でやっていたのですが、体力的にかなり大変でした。当時は施設にお金をまわたくかけていなかったので利便性が皆無雨の日はとくに地面がぬかるんで牛舎間を移動するのも一苦労でした。それでもしばらくは、がむしゃらにやっていました。が、やはり限界があり、人を雇うことに決めました。くまもと農業経営塾という若手農業者に向けた講座に参加したこと。正直給料を払えるような規模ではなかったのですが、自分以外に日々の業務をこなせるスタッフができメリットはとても大きかったです。出張に出かけたり、家族と過ごしたりする余裕が生まれました。現在は正社員が1人とパートが1人いるのですが、うち1人は5年間うちに勤

めてくれていて、今では牛の発情の見極めができるようになっていました。タミーなどで単発のアルバイトを雇うこともありましたが、毎回教えるのは大変なので、基本的には素人でも一生懸命にやってくれるかたに丁寧に指導していくという方針です。

— 農家民宿について

民宿を始めたのは10年以上前です。村のかたから修学旅行生の受け入れをしてほしいという話があり、おもしろそうだしやってみよう。県の事業を使ってホームページを制作したりしているうちにどんどんお問い合わせが入るようになりました。お客さんの反応を見ながら宿泊プランの内容をブラッシュアップしており、価格以上の価値を提供できているという自負があります。1泊14300円のプランでは動物とのふれあい体験をはじめ、畑で採れた米、野菜を使用した豪華な食事が楽しめるBBQか、または郷土料理から選べるようになっており、さらに赤牛三昧コース（プラス2200円）なども用意しています。最近ではトイレもきれいに改装したので、より快適に宿泊を楽しんでいただけるようになったと思います。お客さんには基本的に牧場近くの温泉を案内しているのですが、海外のかたの需要に合わせてシャワールームの設置も検討中です。全体的な運営コストの増加や、インバウンド需要の急増、国内のファミリー層へのケアなど、考慮することは沢山ありますが、よりよい経営を模索していきたいです。



1. なかむらさんが育てる赤牛の子ども。出産、肥育し、出荷となる。/ 2. 作業しやすいよう、牛舎はコンクリート床になっている。/ 3. 自宅、牛舎などのすぐ裏に田んぼはある。/ 4・5. 中村さんが営む農家民宿。海外からのゲストも多くなっているという。

私はゆくゆくは牛一本でやっていくと考えていたのですが、コロナやウクライナ問題などさまざまな外部要因で経営が厳しくなった際に、複合経営の強みを痛感しました。畜産と水稲、そして野菜を一度に取り組むのは非効率的に思えますが、社会環境に対して柔軟に適応できるというメリットがあります。民宿を始めてからは、自分のところで採れた野菜やお肉を提供することもお客さんの満足度に貢献しているのだと感じるようになりました。

また、同じ作業ばかりだと飽きるという人にも複合経営はオススメです。自分にとっては民宿のお客さんとの会話がリフレッシュになっています。それだけでなく、ここの非日常体験がお客さんにとってなにかを学んだり感じたりする機会になるということは、この仕事の大きなやりがいの一つです。

— 複合経営の利点



Message

新規就農を目指す人へ

楽 仕事ではないですが、自営業なので精神的に追い込まれることはなく、収入的にも自分がやった分がそのまま反映されるというよさがあります。複合経営はリスクヘッジにもなりますよ。

# #22

## 久保田直樹さん

### DATA

|      |  |
|------|--|
| 所在地  | 熊本県球磨郡湯前町                                  |
| 生産   | ミシマサイコ、ぶどう山椒、水稲、<br>稲発酵粗飼料(稲WCS)、イタリアン野菜など |
| 規模   | 7ヘクタール                                     |
| 移住形態 | Uターン                                       |
| 就農年  | 2016年(32歳)                                 |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## 農業の新たな役割へ。

## 人々の健康を支える

## 薬用作物を栽培する。

福祉の仕事から一転、実家の農業を継いだ久保田さん。新たな作物を探していた際に薬用作物の存在を知り、これまで福祉の仕事で関わってきた高齢者のかたがたの顔が浮かび、栽培をすることに。苦労するだけではない農業を知ってほしいと挑戦を続けています。

## 農業 × 農業

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

うちは元々両親が農業をやっていた。私は宮崎県に出て、福祉の仕事・ケアマネージャーをしていました。両親が体調をくずしたことで、帰ってきたのがきっかけです。家を継ぐ決心をしたのが28歳。当時、メインで栽培していたのは葉たばこです。当初は右へ倣えて親と一緒に農作業をしていましたが、昨今の健康志向の高まりで葉たばこ自体がだんだんと淘汰されていく時代にあると感じていました。将来を考えたときに、別の作物もつくらなくてはならないだろうなと。

自分にできる作物を探しているときに、「あさぎり薬草合同会社」との出会いがありました。大手漢方薬品メーカー・ツムラとの取引がある、薬草を栽培・生産する組織です。この組織は2007年から近隣のあさぎり町で、薬用作物であるミシマサイコの栽培をはじめていました。

### — 球磨郡地域で薬用作物に 取り組んだ経緯 —

私は前職が医療福祉関係でしたし、介助をしていたご利用者に服薬をしていた薬もこの薬用作物と関係があるという、惹かれるものがありました。化学薬品とは違って効果は緩やかだけれど、副作用が少ない。間接的にも高齢のかたがたの助けになるものを自分で作れるという期待と、収益の部分もマッチしましたので、漢方薬の原料となるミシマサイコの栽培を試みることにしました。就農してから2年間情報収集をして、34歳で栽培を始めました。

薬用作物の栽培は高知県で盛んに栽培されていましたが、後継者不足などもあり、漢方メーカーが薬用作物の国産化や産地拡大を推進したいという話があったようです。この辺りの気候は高知の産地と似ていることもあり、あさぎり町役場が雇用促進プロジェクトを通して、ツムラへの試験栽培を打診したのがきっかけです。ツムラの担当者の指導のもと、ミシマサイコの栽培がスタートしました。その後、生産者も作付面積も増え、栽培マニュアルも作られて技術が確立してきたようです。

薬用作物に適した気候というのは、山付の圃場で日照時間が長すぎないほうがいい。西日が当たりづらいような、まさに中山間地に合った作物でもあります(薬用作物・ぶどう山椒の場合)。

栽培技術に関しては、高知県の農家さんのところを訪ねて勉強をしたり、球磨地域振興局の果樹担当者に定植の



1・4. 解熱や鎮痛などの効能があるとされ、広く漢方で利用されるミシマサイコの圃場。

方法を教えてもらったりして学んできました。あさぎり薬草合同会社が近くにあったということが、今の自分の農業の大きな部分を占めています。

### 苦勞したこと。

#### 豪雨災害の被害に

初年度は、なかが正解かがわからないうが大変でした。肥料設計も水稲みたいに「これを使えば問題ない」という技術がまだ定着しきっていなかったのです。みんなそれぞれ農法が違ったんですよね。なので、会社（あさぎり薬草合同会社）が提案したものをまずは使っ

てみる、というやりかたでした。最初は。

2年目に直面したのは、豪雨災害による不作です。1年目は収穫量もそれなりにあったんですよ。この作業負担でこれだけの収穫量が取れるなら、面積を広げてもいいのでは？と、1年目1ヘクタールでやっていた面積を、2年目に5ヘクタールに増やしたんです。そうしたら、2020年の人吉市が甚大な被害を受けた豪雨災害が起こった。圃場は全部水没しました。幸い、うちはそこまで被害がなかったで雨の上があった2時間後には排水されていたんですけど。でも、普段は畑状態のところも田植えの後のような状態まで水が溜まっていた。山のほうから水が流れてきて川が排水をしきれずに溢れかえって、道が川になっている状態だったんで。そのときが2年目ですね。

### 販路と収入

販路に関しては、あさぎり薬草合同会社と契約を交わして卸しています。現在の契約農家の数は150件。最初は5件くらいからスタートしたと聞いています。合同会社の代表は、生産者の中から選出をされることになっています。球磨郡の各市町村の代表が、支部長として理事の役目を担う、そんな組織形態です。私も湯前町の支部長兼理事をやっています。

収入の割合は薬用作物が6割、水稲と飼料作物が2割・2割という感じですが、水稲はJAに卸していたんですが、2023年から自然農法に切り替えようと動いています。健康にいい農産物を育てる農業の普及や研究を行う「MOA自然農法文化事業団」の生産者グ

ループに入れてもらって、お米のJAS認定を取る準備を進めています。米不足による米の高騰を見ていて、いもの安心・安全にすこし高級でもいいから食べたいというかたちからヘタゲットを変えたほうがいいなと思っただけです。湯前町に先進的に取り組んでいるかたがいて、お声かけをしても良かったこともあって、つくり始めています。

### 今後の展望

今後の主力は、薬用作物のミシマサイコとぶどう山椒でいくつもりです。というのも、この中山間地域の山付の農場は、すでに林化し始めているんですよ。ぶどう山椒が、林化にストッブをかける作物になり得るんじゃないかと考えています。この地域のことを考えたときに、「ぶどう山椒がこのくらいの労働力で、これくらいの収益が出る」ということを発信していけば、農家の担い手たちが増えていくんじゃないか。そうやって、ぶどう山椒を産地化し、農地の林化を止められたらいいなと思っと思っています。

そのために必要なのは、労働力です。ね。「タイミー」というスポットでアルバイトを呼ぶサービスを活用しながら人材を活用するしかないかなと思っています。うちのような小規模農家は常時雇用が、難しいので。タイミーには登録しています。意外と来る人いるんですよ。鹿児島県や、同じ県内の八代市から来てくれました。こういうサービスを利用して、労働力の確保をしています。



2.

2. 古来より薬として使われてきた、ぶどう山椒。サンショオールの効能により、血液循環を促して代謝を高めるとされる。/3. 写真はミシマサイコの根の部分。ここが生薬として活用される。



4.



3.

## Message

新規就農を目指す人へ

**農**業は青天井です。自分のやりかた一つ、がんばり一つでどこにも転びます。だからこそ、夢のある仕事だと思っています。

あとは、子育てに向いている仕事ですね。私も元々勤めの仕事をしていたので、急な子どもの体調不良や行事で、申し訳なさそうに休みを取っている同僚を見てきました。農業は、自分の調整次第でスケジュールが組み立てられます。不安定な仕事ではあるんですが、子どもと向き合える時間がとれるのは大きいですね。子どもにも自分たちの働く姿を見せる機会も少なくないだろうし、子どもが畑で走り回って遊んでいる姿を見るのはいいものです。

これは言っておきたいんですが、大変とかきつい、苦勞しているって思いながら仕事をするのはよくないって思っています。どんな仕事でもそうです。農業はきつい、汚いって言われることがありますが、「そんなことないよ」って言いたいんです。作物に向き合うことは苦しいことではないし、そう思って仕事をする必要もない。やりかたひとつでオフシーズンもあるし、好きな格好もできる。時間に融通もきく。しっかり働いて、稼ぐときに稼いで、遊ぶときはいっぱい遊べるという面があることも知っておいてほしいですね。

# #23

## 山崎誠さん

|      |            |
|------|------------|
| 屋号   | yomoyamaya |
| 所在地  | 大分県白杵市久木小野 |
| 生産   | 少量多品目      |
| 規模   | 1.2ヘクタール   |
| 移住形態 | Iターン       |
| 就農年  | 2016年(44歳) |

DATA



# 土づくりからこだわる有機農業で、 安心安全な食を届ける

大分県白杵市が独自に認証する「ほんまもん農産物」に魅せられ、当地へ移住した山崎さん。一から有機農業を学び、直接出会ったお客さまの声と誠実に向き合い、野菜づくりをしています。食の循環の真髄を考え、環境に配慮した農業の姿を追い続けています。



### — 農業をはじめたきっかけは？ —

大分市の出身で、大阪でコンサートの照明や音響の仕事をしたり、劇団に入ってみたり、飲食店で働いたり、東京に出たり。まあ、いろんなことをやってきました。2011年に結婚、妻にアトピー性皮膚炎があったことで、自然食品店やオーガニックマーケットで買い物をするようになりました。トマトが一つ400円という、かなりいい値段のものを買っていたんですが、家に響きますよね。それなら、自分たちで作って暮らせるようにシフトチェンジしていこうっていうのが、農業へのきっかけです。そのころ妻の妊娠が分かって、子どもが生まれるなら、田舎のほうで子育てしたいっていう気持ちもありました。息子が生まれたのは2013年です。

ただ、自分たちがどこに住みたいのか、移住にしても、農業にしても、全然わからなかった。まずは学んでみようとして2008年、大阪府立大学で植物生理学のセミナーを半年間受講しました。光合成の仕組みを学ぶうちにだん

だんと面白くなってきて。そこから、農業を学びながらできる仕事はないかと探していたときに、奈良県のコミュニティIFMの求人を見つけました。奈良県の農家を回って番組をつくらうということ、ディレクターとして1年間所属して、全部で54軒の農家さんを取材しました。その後、ここで出会った農家さんに公共職業訓練学校「オーガニックアグリスクールNARA」の存在を教えてもらい、半年間受講しました。このときに息子も生まれました。2014年のことです。自分の菜園を借りて小規模でスタートもしました。合わせて、社会福祉法人がやっている農業生産法人に就職し、2ヘクタールの畑の管理をしていました。ここでトラクターの操作などを覚えました。

### 移住の経緯・家を見つけるまで

移住先はずっと探していました。千葉や長野、鳥取、島根、四国、九州とあちこち見て回りました。オーガニックアグリスクールNARAに行っていたときに、視察に来ていた大分県の農

北海道  
東北  
関東  
北陸  
東海  
近畿  
中国・四国  
九州

政議のかたと知り合いました。その後このかたから大分県で新規就農のセミナーをやるから参加してはいいかですか?と呼んでもらったんです。そこは「おおいた有機農業研究会」が主宰するセミナーで、大分県のいろんな地域から農家さんがブースを出し、魅力を紹介することもしていました。その中で、臼杵市のブースが非常によかったです。臼杵は市を挙げて農業を支援し、農産物を有機野菜として認める独自の制度「ほんまもん農産物」もありました。この認証を受けている地元の農家さんも多い。ほかにも発酵堆肥センターがあったり、学校給食に有機農産物を取り入れていたり、子育て支援などに力を入れていたりすることもいいなと思いました。

臼杵が気に入って、どうやって臼杵へ移住、そして農業をしようか考えていたときに、市が地域おこし協力隊員の募集をするという情報が入ってきたんです。けっこう倍率も高かったのですが、なんとか入ることができました。2016年、地域おこし協力隊員として、臼杵のオーガニック農業の土台をつくった藤嶋祐美さんの元で3年間研修をしました。目指す方向性、人の縁そして幸運。さまざまなものが、うまく重なった感じがありました。

家は臼杵市内で40軒くらい見回りました。こだわりたいところ、僕たちの場合は農地の付いた家という点を妥協せずにいたので、なかなか見つからなかったんですが…。たまたま60代の



2.



1.

1・4・5・6.山崎さんが育てる色とりどりの新鮮野菜／2.臼杵市の「ほんまもん農産物」の認証を取得した野菜のパッケージには、「ほ」のマークが付される。／3.補助金を活用した農業機械で作業。



3.

そして臼杵の藤嶋祐美さんからの学び。藤嶋さんからは、臼杵の風土を学びました。作業と収穫する時期を時系列で教わりました。

オーガニックアグリスクールNARAでは、座学と実地の半々で学ばせてもらいました。個人の実践圃場があってその管理をしていたのと、山口農園という母体の畑の管理を一緒にしていました。

農業技術の基盤ができたのは、社会福祉法人でやっていた畑の管理ですね。障害者支援施設が利用者のリハビリも兼ねてと農業法人をつくったんです。ずっと畑に出ていました。減農薬で奈良の伝統野菜を育てていました。ここでの実践が、今にも続いていると思います。

### 一 農業技術の学びかた

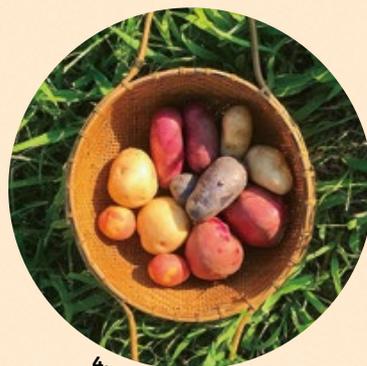
かたが、一人で住むには大きすぎるということで、農地の付いた大きな家を安い値段で譲ってくださることになった。これもラッキーでした。



6.



5.



4.



7.



9.



8.

7・8・9.「ほんまもん農産物」の認定を受けた白杵の農家たちによるファーマーズマーケット「ひやくすた」。国宝である白杵大仏近くにある公園で、月に1度開催されている。

### — 植物性の堆肥にこだわる

地域おこし協力隊員として、「ほんまもん農産物」の認定を受けた農家として独立することを最終目標に、藤嶋さんのところで修行していました。独り立ちしたのは2019年。

今は、自然栽培に近いかたちを目指しています。できるだけプラスチックを畑に持ち込まないようにして、草マルチなどで除草しています。動物性の堆肥は使わずに、緑肥と米ぬかだけでつくった独自の堆肥で野菜の栽培をしています。これはマルシェやマーケットに出店したときに来たお客さままで、動物性の肥料がダメというかたがいらして。豚や牛、鶏のフンが入るわけですが、動物たちがどんな餌を口しているかで、野菜の味もだいぶ変わってくるというんですね。中には、「子どもが（動物性肥料のものを）食べられない」という声も聞いて、この問題をクリアにしたいと思って始めました。今は、自信をもって販売しています。

### — 販売ルートと補助金、収入の確保

うちは少量多品目なので、「大量にできたから販売先をどうしよう?」と悩むこともあります。独自のルートがいくつかあって、「いくらでも買うよ」と仕入れてくれる飲食店さんなどがあるので、大変ありがたいです。ほかの卸先は、白杵市内の自然食品店やオーガニックのお店、さらには大分市や別府市まで持っていったり、発送したりしています。問い合わせがあれば県外でも送るんですが、極力地元で完結させ

たいなっている思いもあります。あとは、学校給食にも規格が合えば出すようにしていますね。

「ひやくすた」の実行委員長をやっています。「ひやくすた」とは2017年に始まったファーマーズマーケットのこと。「ほんまもん農産物」の認定を受けた臼杵の農家さんが集まり、月に一度、野菜や加工品の販売をしています。もちろん、自分たちも販売します。農家さんにとっては、近況報告や情報交換ができる大きなサロンみたいな役割でもあります。

就農時には補助金を使いました。臼杵市の新規就農支援金です。トラクターや耕運機、草刈り機なども購入しました。この資金の一部は、地域おこし協力隊の任期終了の際にもらえる、創業支援補助金も使いました。家や倉庫の改修にも臼杵市の補助金を利用しました。

臼杵市は国の定める有機JASという資格を取ると、すこし補助が出ますので、それも活用しています。3年目になります。

「おおいた有機農業研究会」に所属し、この有機JASの検査員もしています。研究会で有機JASを申請している農家さん、事業者さんのところに行き検査をします。あとは、有機農家になりたい方々へ向けての講習会や説明会ですね。資料をつくり、登壇しています。こういったことでも収入を得ています。

お金の不安は、常につきまといまいます。息子がサッカーをするのに、スパイクを買うとか。だけど、そこまで最悪な

状況ではないなと思っています。食べるものは自分がつくっているから困りません。近所のかたが鹿肉を持ってきてくれて、野菜と交換したり。そういうことが日常にあるので、悲観してはいません。

### 「子どものおやつを」 加工品に力を入れる

現在49歳。ぎっくり腰をやったり、昨年も体調を崩したりと、畑ですつと作業していくのは厳しいなと実感するようになってきました。ゆくゆくは家前でつくったものを加工品にして、販売することをメインにしていきたいという気持ちがあります。今はストレッチを念入りして身体のケアをしています。体調もよくなりました。

加工品で徐々に始めているのが、ポップコーン。鞘付きのまま、もしくは、粒の状態で売ったり、火を入れてポップコーンの状態で販売したり。子どもが安心して食べられるおやつになればいいなと思っています。妻は、じゃがいものベストを棒状に固めた「じゃがスティック」もつくって販売、ふるさと納税返礼品としても掲載しております。

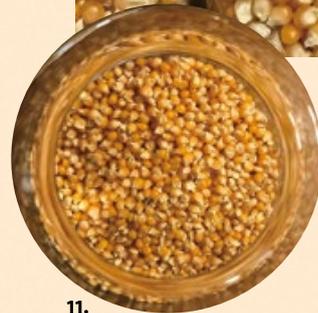
今後、ドライベジタブルのカレーセットや野菜パウダーをつくってみようという話もしています。私の父が和菓子の職人をやっています。つくった小豆やサツマイモ、米を利用して、新しい和菓子の試作も始まっています。ちなみに、父はものすごく元気です。趣味のカラオケで腹式呼吸をしているのがいいのでしょうか(笑)。



12.



10.



11.

10・11・12.最近、山崎さんが力を入れているのが加工品であるポップコーン。付加価値があるので単価も高く、また軽いので作業しやすい。持続可能な農業に向けた取り組みの一つ。

## Message

新規就農を目指したい人へ

**最**初から完璧にできることはないと思います。土地のことを知って、自分がどこまで動けるのかという計画を立てる。一日のスケジュールも、そこに自分がどこで休むかってことも含めて、計画をすることが大事です。これは自分が体調崩して動けなくなったからこそ、身体を休める必要性を痛感しました。

農的暮らしについても少し。近所付き合いは大切です。地元の人への敬意がないと、相手はそれをわかってしまいますし、噂なんかもすぐに広がります。謙虚な気持ちで、地域や人と接することを心がけたほうがいいでしょう。

11

# #24

## 立本直樹さん、直美さん

DATA

|      |            |
|------|------------|
| 屋号   | 立本農園       |
| 所在地  | 宮崎県西米良村竹原  |
| 生産   | カラーピーマン、水稲 |
| 規模   | 33アール      |
| 移住形態 | Iターン       |
| 就農年  | 2019年(35歳) |



北海道

東北

関東

北陸

東海

近畿

中国・四国

九州

## 林業と農業をかけ合わせながら、地域への想いをカタチに

自分の居心地のいい仕事を探し、林業と出会った立本直樹さん。香川県から宮崎県へと移住し、現在は妻とともに就農、カラーピーマンを生産しています。人に恵まれていると話すお二人は、地域の活性化にも貢献しようとする新たなチャレンジにも取り組んでいます。

## 農業 × 林業

### — 農業をはじめたきっかけは？ —

大阪の出身です。キャリアのスタートは林業でした。元は、香川県で野菜の産直市場で働いていたんですが、急遽閉まることになって、仕事を探さなくてはならなくなりました。先輩に紹介されて森林組合に入りました。約4年間、伐採や造林の仕事をしています。その後、林業の仕事のステップアップをしたいと、宮崎県に移住しました。

宮崎に移ったのは、たまたま旅行で訪れた際に高速道路を走っていると、あちこちで木が伐採されているのが目に入って、「ここは林業が盛んな場所。仕事があるかもしれない」と、すぐに職を探しました。ハローワークで見つけた、西都市の林業会社に入りました。住まいは当時から西米良村でした。そこから西都市までクルマで4、50分かけて毎日通って、林業の仕事を続けていました。そんな生活の途中、家の大家さんから「カラーピーマンをやってみないか」と声をかけられました。大

家さんは農協の職員をやっていて、儲かるぞって紹介してくれたんです。これが、農業を始める転機でした。

### — 農業技術の学びかた —

大家さんの紹介で、農協の研修機関である「アグリ西都」に1年3ヵ月ほど通いました。僕が入ったときに第1期だったみたいです。米の出荷作業や事務手続きといった基礎的なことや、カラーピーマンの栽培方法について学びました。宮崎県立農業大学の講座にも参加して、農業の理論的な知識を深めました。「これからの農業は『農』ではなく『脳』が大事！自分で考えてやらないかん」という言葉が印象に残りましたね。

同じ時期に妻は、地域の農家さんのもとで実際に作業をしながらカラーピーマンの指導を受けていました。

就農後は、地域の人がちよくちよく見に来てくれるので助かっています。わからないときに聞きに行けるベテラン農家さんもいます。あとは、カラーピーマン農家の先輩が「8t会」というグループを作ってくれて、自分もそこに参加しています。週に一度昼飯を持ち寄って集まって、情報交換をしています。若手も含めたら5軒の農家が入っています。「うちは適果した」なんて話があれば、慌てて適果作業に入ったりしていますね(笑)。



編集：NipponノMURA（養父信夫、水谷幸男）、大子力、安富奏  
執筆：山本梓、養父みのり、乾祐綺  
デザイン：永田意匠室（永田修平）  
写真：乾祐綺（# 01、# 02、# 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2024年10月～2025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 × ?

