

開拓者たちの

想いが息づくまちで

夢を拓く

イ
な
カ
カ
ナ
ト
イ

郡山であなたスタイルの農業



“トカイなイナカ”郡山で



福島県の中央に位置する郡山市は、「人」「モノ」「情報」が集まる東北の拠点都市。首都圏からは東北新幹線で約80分というアクセスの良さに加え、鉄道や有料道路などが市内を縦横に交差しているので、都会的で便利な日常生活を営みながら東北ならではの大自然を満喫できます。まさに都会と田舎のいいところ取りができる街“トカイなイナカ”、それが郡山市です。



郡山市基本情報

- ・東京から...約80分
- ・大阪から...約110分
- ・札幌から...約120分

人口...321,394人
世帯数...142,897世帯
面積...757.2km²
(2021年1月1日現在)





「開拓者」になろう。



明治時代の安積開拓から150年。

移住者を受け入れる柔軟さと、常に新しいことにチャレンジし続ける開拓者魂が息づく郡山には、農業を全くのゼロから始める人、先代から継承しつつも新たな挑戦をする人など、今も熱い想いを胸に秘めた「開拓者」たちがいます。大都会の喧騒を逃れ、でもほんの少し都会気分も味わいながら、楽しい日も大変な日も郡山の大地と生きる決めた彼らの挑戦をご紹介します。





水稻生産者 鈴木伸也さん

プロフィール

就農時期:平成31年4月/出身地:郡山市/前職:システムエンジニア/品目:水稻/40代

郡山市の北部、東北自動車道の郡山ジャンクションの近くに、コメの種子生産農家、鈴木伸也さんの家がある。鈴木家は、JA福島さくらの種子生産部会の一員として50年近くコメの種子を生産してきた農家である。大学を卒業後、郡山市内のコンピュータソフト開発会社のシステムエンジニアとして23年間サラリーマンを経験した後、実家を継いだ。「システムエンジニアはとにかく忙しかったんです。自分の将来を考えたことと、父親が元気なうちに種子生産の技術を受け継ぎたいと思って」。今年で3年目の就農者である。

「まだまだ分からないことがたくさんあります。父親が元気で働いていることは大きいですね」。子どもの頃から田植えや稲刈りなど、家の仕事はよく手伝っていたとはいうものの、農業の知識はほとんど無かった。この仕事に就くため、福島県農業短期大学校で半年間勉強したと言う。また、昨年はドローンの教習を受講し、操作資格を取得した。今年、近所の仲間と組合を作り、除草剤や殺虫剤の散布作業にドローンを活用する予定だ。

— 農業を始めて良かったことは？

「時間に余裕ができたことですかね」。サラリーマン時代、出張で全国を飛び回っていたので、自分の時間はほとんど無かったと言う。そして、朝ご飯がおいしく食べられること。「サラリーマンの頃は、ギリギリまで寝ていましたから」と笑う。自分で作ったお米でおいしい朝ご飯、農業の魅力の一つだ。

新たに農業を始めようという人にアドバイスをと聞くと、「まずは、研修を受けるか農家の作業を手伝いながら技術を教えてもらう



新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ



のが良いと思います。これだ！という教科書は無いので、自分で働いて体で覚えることが大事。雇用就農という方法もあります。それが近道だと思います。[そして、経営が安定してきたら積極的に新しい取組みをすると良いと思います。今の農業は昔に比べ大きく変化しています。様々な要素と関わるものになってきているので、たくさんのチャンスがあると思います]と話してくれた。

—最後に一言。

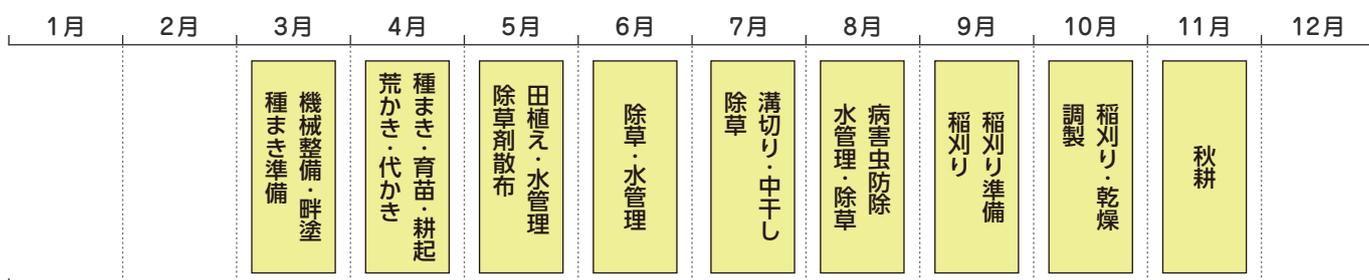
「お米で一番おいしいのは、塩にぎりですよ！」。



鈴木伸也さんの1日のタイムスケジュール(4月~5月)



鈴木伸也さんの年間スケジュール



こうやって 売っています!

水稻の種場(採種ほ場)で農業をしているので、JAに出荷しています。

水稻栽培においては、トラクター、田植機、コンバインなどの農業用機械を使用しますが、機械が故障した場合、機械販売店の担当者に原因を聞くようにしています。その中で、メンテナンスのやり方や壊れにくい操作方法などのアドバイスをいただき、農業用機械を安全に長く使えるようにしています。

今後は、地域の農家と連携して農業用機械の利用組合を組織して、除草や害虫防除作業のための「ドローン」を導入するなど、労力の軽減と品質の向上を図ってまいります。



株式会^{みのぜん}社美農然 代表取締役 齋藤 章輔 さん

プロフィール

就農時期：平成26年4月／出身地：東京都／前職：フリーライター
品目：ミニトマト、トマト、レタス 他／40代

農作業をしているハウスから車を5分も走らせると猪苗代湖の湖南七浜の一つである青松浜がある、郡山市湖南町の福良地区。ここでトマトを中心に多品目の野菜の生産をしているのが、株式会^{みのぜん}社美農然の代表・齋藤章輔さん。ももとは東京でフリーランスのライターや編集者をしていたという異色の就農者だ。湖南町でコメを作る農家の長女だった奥さんと東京で知り合い、結婚をきっかけに大震災の翌年2012年に移住。就農から3年目に^{みのぜん}美農然を設立した。

「妻の両親がやっていた夏秋トマトを引き継いだ上で、新たな作物に挑戦していきました」と言う齋藤さん。今では、齋藤さん、奥さん、従業員とパートさんの計4人で、トマト4棟、ミニトマト2棟、葉物野菜1棟のハウス栽培、そして露地栽培と大忙しの毎日だ。

就農してすぐに現在の「農業次世代人材投資資金」を申請。5年間交付を受けながら、新しい野菜の生産に努めてきた。また、パソコンやスマートフォンを使って農作業を管理するため、2019年度から郡山市の「営農管理支援ICT実証事業」に参加するなど、各種支援事業を活用している。

「SNSがあったから、東京から移住できた」と言う齋藤さん。今でもSNSを使って、福島県外や地元地域外の農家と積極的に交流して情報の収集に努めている。

「動かないと変わらない」が齋藤さんのモットー。会社を設立した当時は、生産した野菜を地元の飲食店で扱ってもらうために、「飛び込み営業」までしたと言う。現在、売上げのおよそ半分はECサイトからの売上げ。ECサイトでは、自分が作っている野菜だけでなく、



新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ



湖南町で栽培されているシイタケなども入れた「野菜セット」が人気だそうだ。「一つの野菜だけでは買ってくれた方も何を作ろうか迷うと思うんです。いろいろと入っていれば、今日の夕飯はコレっ！て決めやすいですから」。いろいろな記事を整理してまとめてきた編集者らしい発想。

農業を始めようという人にまず伝えたいのは、作物を育てる技術をしっかりと勉強してから始めること。「こおりやま園芸カレッジ」で研修したり、農業法人に就職したりして技術を身に付けてからのスタートが好ましいと言う。「そうすれば、何も分からず農業を始めた場合の5年分くらいの経験値が得られますからね」。

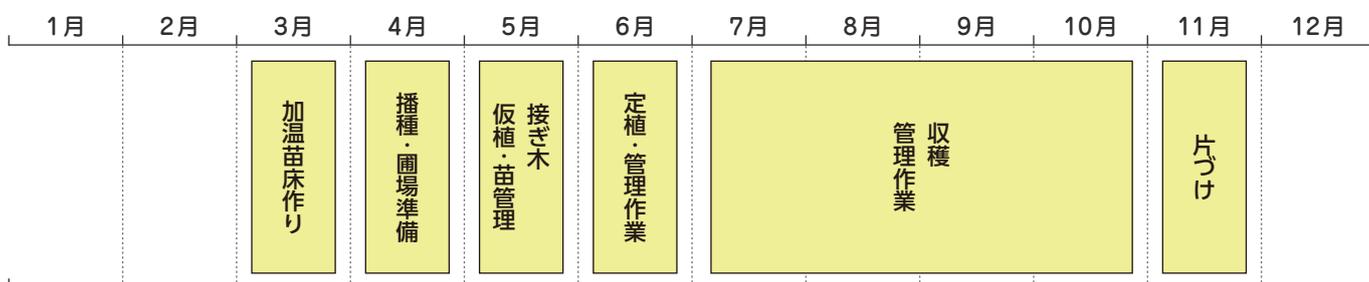
「湖南町にはコンビニが無いけど、特に不便は感じません」と笑顔で話す齋藤さん。この地域でいろんな作物を作っている人たちと連携し、湖南町をもっと知ってもらおうように頑張りたいと言う。



齋藤章輔さんの1日のタイムスケジュール(ミニトマト、トマト 7月~9月)



齋藤章輔さんの年間スケジュール(ミニトマト、トマト)



こうやって
売っています!

私の販路は、「市場」「直売所」「個人販売」等に分けることができます。
 市場は、規格に合えばすべて買い取ってもらえますが、市場価格に左右されます。直売所は、値段を自分で決められますが、売れ残る可能性があります。個人販売は、こだわりなどをお客さんに伝えられますが、梱包に膨大な時間が取られます。
 市場以外は全て自分で価格設定ができる反面、値段に見合う美味しさや、ポップの作成などで情報を目で見える形にする必要があります。また、農作業への時間を割いて行うことになるので、農産物の管理をいかに上手に行うかがカギとなります。



株式会社agrity 代表取締役 小野寺 淳 さん

プロフィール

就農時期：平成29年4月／出身地：郡山市／前職：飲料メーカー／品目：ニンジン、水稲 他／40代

郡山市の西部にある逢瀬町は、「陸の松島」とも呼ばれ古くから知られる名勝地の「浄土松公園」などがある自然豊かな地域。ここで農業をしている小野寺淳さんは、株式会社agrity(アグリティ)という農業法人を設立し、ニンジン・キャベツ・レタス・トマト・ネギなどの多品目の野菜作りに加え、ベジタブルレストランの経営、障がいを持つ人たちとの作業所の運営と、「農業」をキーワードに広く事業を展開している。

兼業農家だった父親が亡くなったことをきっかけに、それまで15年間勤めていた会社を退職し、後を継いだ。原発事故の風評で福島農業全体が苦しんでいる時だった。スタートは決して順調ではなかった。そんな時に小野寺さんが出会ったのが、ある野菜だった。それは郡山ブランド野菜の「御前人参」。あまりのおいしさにやる気が付いた。「こおりやま園芸カレッジ」で1年間、本物の農家になるためのノウハウを改めて学んだ小野寺さん。それだけでなく、おいしい野菜の作り方を求めて全国の生産農家を巡った。長野のレタス、静岡のワサビ、青森のニンニクなど。「農家に直接電話をして訪ねました。みんな快く教えてくれました」。おいしい野菜作り全国生産農家の知恵が加わった。

自らが生産した野菜のおいしさを多くの人に味わってもらおうと、2年前には須賀川市にベジタブルレストラン「Blue Bee」をオープンさせた。また、自分を農業に導いてくれた「御前人参」をつきつめ、昨年には糖度の高い「The 1st NINJIN」を新ブランドとして開発した。「ニンジンが嫌いという子どもが多いですからね。このニンジン



新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ



人生の最初に食べておいしいと感じてもらいたいと名付けました」。いつも気に掛けているのが「口に入るまでが農業」という言葉。農業を始めた時に、近所の農家のおじいちゃんが教えてくれた言葉だと言う。生産から販売、料理まで全てに手を抜かないのは、この言葉があったからだ。

「そんなに忙しく働いていて、休日は何をしてるんですか？」と聞くと、「畑に行ってます。落ち着きますから」と微笑んだ。

今年の4月、長男がagrityに入社した。工業高校卒業後、父親と同じ「こおりやま園芸カレッジ」で1年間学び、入社した。「息子には、自分が自慢できる野菜を作りなさいと話している」と言う。

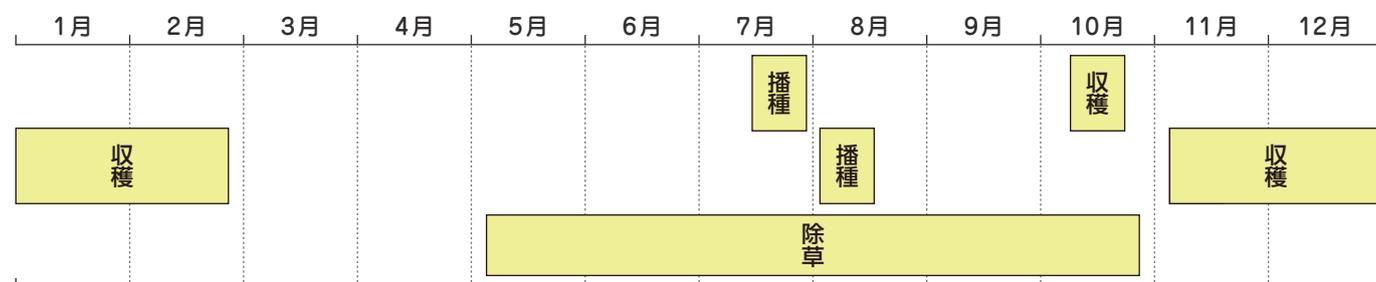
元甲子園球児の小野寺さん。新しいブランド野菜の開発、ベジタブルレストランの経営、子どもでも飲めるおいしいニンジンジュースの製造、障がいを持つ人たちとの作業所の運営と、チャレンジは続く。そのバイタリティーは、甲子園を目指した高校時代と全く変わらない。



小野寺淳さんの1日のタイムスケジュール



小野寺淳さんの年間スケジュール(ニンジン)



こうやって
売っています!

現在の販路としては、飲食店や直売が多いです。飲食店といっても、地域の名だたる飲食店の多くは既に契約農家があり、そこに割って入ることのハードルはものすごく高いものでありました。「まずは食べてもらいたい！」その一心で、自分なりの作物へのこだわりを販売相手の方々に伝えられるようにしました。飲食店の皆様にも実際に圃場に足を運んでいただき、色々な情報を得ることができました。農業開始直後は農作業ばかりに集中しがちですが、様々な方との繋がりの中で情報を掴むことができて販路を確保することができました。



谷代果樹園 谷代 克明 さん

プロフィール

就農時期：平成28年3月／出身地：郡山市／前職：教師／品目：日本ナシ、ブドウ、オウトウ／40代

「美肌の湯」と親しまれる磐梯熱海温泉がある郡山市熱海町。ここは古くから梨の生産が盛んで、国内はもちろん、国外にもファンが多い。谷代果樹園の3代目が谷代克明さん。地元の高校を卒業した後、「演劇を学びたい」と東京の大学に進学。その後は役者として活動していた。一方で「教師になりたい」という夢を捨てきれなかった谷代さんは、26歳の時、いわき総合高校にできた芸術コースの講師として演劇を教える立場になった。

谷代さんの人生を一変させたのが、2011年の東日本大震災。教師として演劇を教え続けたいという気持ちの一方で、実家の果樹園が気になって仕方なかったと言う。「自分は何を大事にしたいのか、自分は誰を大事にしたいのか。そして、どう生きていきたいか」自問自答する毎日。風評が日に日に大きくなる中、それでも決して農業を捨てないという父親・榮一さんの姿に後を継ぐことを決めた。

福島市にある福島県農業総合センター果樹研究所で1年間、講習生として学んだ後、須賀川市の梨農家でも梨作りのノウハウを学び、ようやく梨農家として自立した。35歳の時だった。

今は、梨とブドウの生産がメインの谷代さん。栽培しているのは、梨が「幸水」や「豊水」、12月に収穫し翌年3月に出荷する「秋峰」など5品種、ブドウが福島県オリジナル品種の「あづましずく」や「シャインマスカット」など4品種。8月の中旬から梨とブドウの収穫が始まると言うが、収穫したブドウの全ては、直接、果樹園に買いに来てくれた人に販売すると言う。「常に、毎年わざわざ買いに来てくれるお客さんをイメージして、あの人に届けたいと想いながら作ります」。



新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ

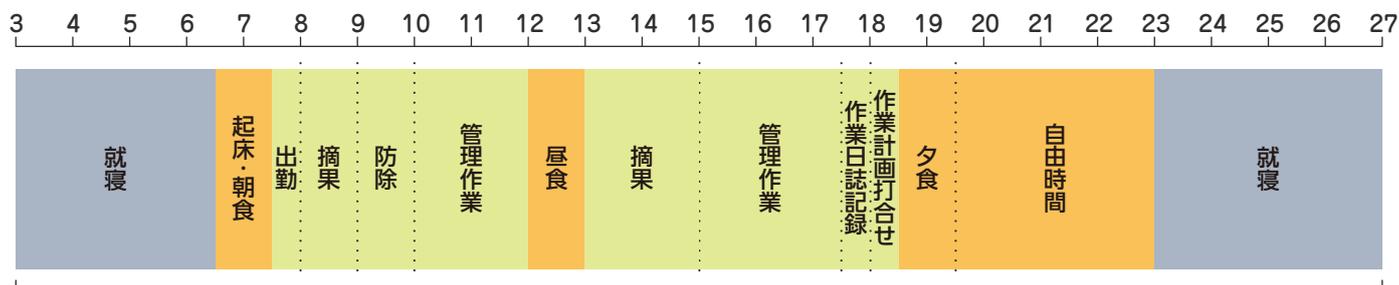


温度と湿度をしっかりと管理する長期貯蔵技術を学び、自分なりに試行錯誤を重ね、出荷の期間がより長くなったと言う。「僕は、技術を隠さずに教えることにしてるんです。長期貯蔵技術も若い人が農業に興味を持ってもらうための手段の一つ。全部教えますよ」と谷代さん。そこには、後継者がいないために自分をまるで後継ぎの息子のように育んでくれる70、80代の地元の先輩たちへの恩返し、先人の挑戦が積み上げられてこそ技術は磨かれるという信念があるからだ。

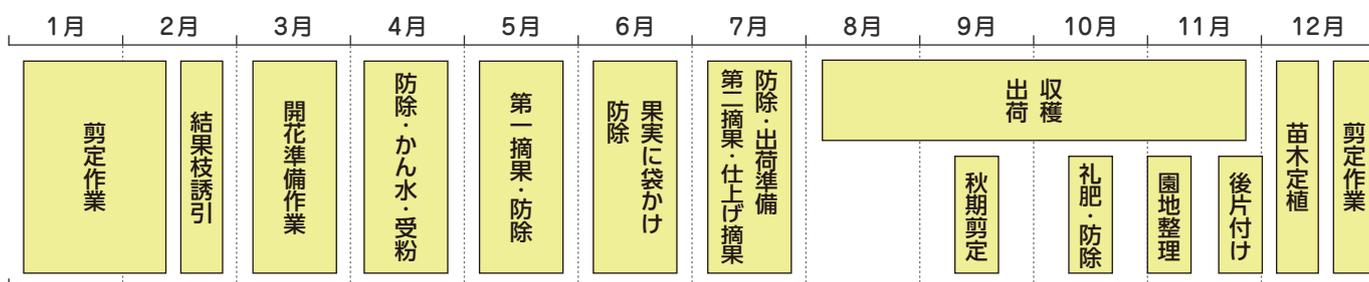
「新たに農業を始める人が、抱く夢と現実の差を埋め前進するためには、県や市の農業担当者や農家の先輩たちとしっかり話を重ねることが特に大切なことだと思います」とアドバイスしてくれた。「いいものを作ろうと夢中になって頑張れる。それが農業なんです」と目を輝かせた。



谷代克明さんの1日のタイムスケジュール(日本ナシ 5月~6月)



谷代克明さんの年間スケジュール(日本ナシ)



こうやって
売っています!

最初の販路は、選果場と直売所への出荷、そして、園地を開いた小さな庭先販売所での直接販売の3か所でした。ただ、収穫は基本的に早朝行うため、朝の貴重な収穫の時間を直売所への納品に使ってしまうのは大きなロスでした。そのため庭先販売所の強化に注力しました。何でも揃うスーパーではなく、ナシとブドウしかない当販売所にわざわざ来てもらうためには、他の農家よりも徹底した品質向上の努力が必要でした。結果、ブドウについては1年前に8割が予約で埋まるようになりました。今後は、郡山市に来なければ食べられない物を作ること、雇用を生み出していくことが目標です。



花き生産者 中山 智さん

プロフィール

就農時期:平成31年4月/出身地:郡山市/前職:アパレル/品目:トルコギキョウ、ストック、水稻/40代

郡山市の北部、今からおよそ1,300年前の「采女伝説」で知られる片平町で、トルコギキョウとストックを生産する中山智さん。農業に従事して3年目になる。リンドウ科のトルコギキョウは郡山市の主要生産の花きで、人気も高い。米作りの兼業農家だった父親が亡くなり、丹精込めた土地が荒れるのは忍びないと、農業を継ぐことにした。

—でも、米作りではなく、なぜ花を？

「亡くなる前、父と母が花づくりの勉強をしていたんです。それを思い出しました。私も、もともと花が好きだったし」。しかし、どこから手を付けたらいいか悩んでいると、知人から郡山市の園芸振興センターに設けられた「こおりやま園芸カレッジ」を紹介された。ここで1年間学び、一昨年、母と二人で花づくりを始めた。

自分で花を育ててその作り方を体で覚える「こおりやま園芸カレッジ」での1年間の研修は、実りの多い1年だったと言う。しかも、研修が終わってからも3年間、巡回指導サポートが受けられる。「土づくりとか、悩むことも多いです。アドバイスをもらえるのはとてもうれしい」と中山さんは話す。1年間一緒に学んだ「同期生」とは、今も悩みを打ち明け合うと言う。

トルコギキョウの収穫は、年に2回。8月と9月下旬から10月にかけて。花は手を掛ければ掛けただけ、きれいに咲いてくれる。まだまだ思うように花を咲かすことはできないが、母や家族の手伝いを受けながら、「一つ一つ丁寧にやっていくのが自分の花づくりだと信じている」と言う。「自分で育てて収穫し、それを販売する。農業って奥深くて魅力のある仕事です。でも、すぐにできるかというと……。い



新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ





有限会社武田ファーム 武田 侑也 さん

プロフィール

就農時期：平成24年10月／出身地：郡山市／前職：専門学生／品目：肉用牛（肥育）／20代

牛舎の外から呼び掛けると、100頭を超える牛の中から勢いのある返事が返ってきた。郡山市の東部、阿久津町にある有限会社武田ファームの武田侑也さん。就農して丸9年、3つの牛舎でおよそ220頭の黒毛和種の雌牛を育てている。

郡山のブランド牛である「うねめ牛」。その味の良さは地元では評判だ。しかし、「うねめ牛を育てる会」があるものの農家は7軒のみで、出荷頭数がまだまだ少なく全国区にはなっていない。

武田さんの実家は、代々続く牛の肥育農家。武田さんは3代目。当然、後継ぎとして育ってきたのかと思ったら、実は全く違っていった。「もともとやりたいことは違っていたんです」。高校を卒業後、美容師を目指して東京の美容専門学校に学んだ。しかし、挫折。仕方なく実家に戻り、アルバイト感覚で農業を始めた。

そんな武田さんの意識を変えさせたのが、自分で育てた1頭の牛を出荷したこと。「うねめ牛は繁殖農家から生後10か月の子牛を買い、肥育農家が20か月育てるんです。自分が育てた牛の評価を見て、もっといい牛を育てたいと思いました」。就農してわずか2年後には、全国肉牛枝肉共励会という大会で「最優秀賞」を受賞するまで急成長した。

丹精込めて育てた牛が売られていく時には、それまでの20か月をつい思い出しちょっと寂しいと感じるが、消費者に「おいしい」と言って食べてもらえることが大事と、自分に言い聞かせていると言う。

現在、「武田ファーム」には武田さんの両親も含めて5人が働いている。シフト制で休みは決まっているが、生き物相手の仕事、なかなか

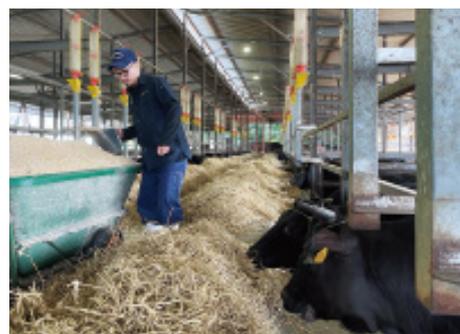


新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ



かきっちりと休むことはできないと言う。そんな中、もうすぐ3歳になる長男と遊ぶのが何よりの楽しみ。ゆくゆくは、1,000頭以上を肥育するファームにしたいと言う武田さん。「実家に戻った時は何もできなかったけど、今では『だいぶ良くなった』と父に言われるようになりました。長男を時々牛舎に連れて来てます。後継ぎとして養成中です」と笑う。

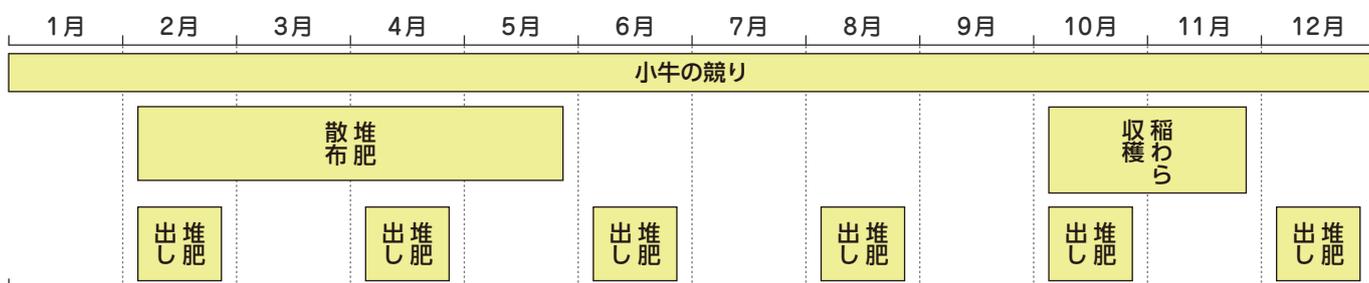
後継者不足で事業をやめる肥育農家も多い中、武田さんは3代目としてさらに大きく事業を進めようとしている。安心・安全はもちろん、消費者に美味しいと感動してもらいたいという気持ちでいつも仕事をしていると言う武田さん。「でも、その気持ちってみんな持っているんで、特別ではないですけど……」と笑顔を見せた。



武田侑也さんの1日のタイムスケジュール



武田侑也さんの年間スケジュール



こうやって 売っています!

現在、郡山ブランド認証産品である「うねめ牛」は出荷頭数の少なさから提供できる場所が地元の飲食店や精肉店などに限られてしまっているので、より多くの方にしっかりと食感と牛肉本来の味わいのある「うねめ牛」を食べていただきたいです。今後は消費者に知っていただくためにも、インターネットや直売所なども視野に入れて販路を増やしていきたいと考えています。そのためにも、まずは飼養頭数を増頭するなど出荷頭数を増やせるように頑張りたいと思っています。



しいたけ生産者 佐治 卓郎 さん

プロフィール

就農時期:平成29年3月/出身地:郡山市/前職:スポーツ用品販売/品目:菌床しいたけ/30代

郡山市街地から車で40分ほど。福島を代表する観光地・猪苗代湖の南側に位置する郡山市湖南町。ここでしいたけを栽培しているのが、佐治卓郎さん。2017年に菌床しいたけ栽培を始めた佐治さんは今年が5年目という若いしいたけ農家だが、栽培を始めてわずか2年、2019年に初めて出品した全国品評会で「金賞」を受賞するなど、その品質は高く評価されている。

もともとは郡山市内のスポーツ用品店で販売の仕事をしていた佐治さん。「自分で作った物にどのくらいの価値があり、どう評価されるのか知りたかったんです」と一念発起。地元・湖南町にある農事組合法人で菌床しいたけ作りを一から学んだ。

菌床しいたけの生産にはハウスの建築など初期投資が必要だが、「農業次世代人材投資資金」などのサポートを受け独立した。「一人でやっていくのは、正直不安だった。でも、湖南町のしいたけ作りの技術を残し、ビジネスとして確立させたい」との思いで、市の担当者のアドバイスを受けながら就農計画など必要な書類を作り上げた。この時に作り上げた就農計画が、今となっては経営にとっても役立っていると言う。

一つのハウスに8,000玉の菌床を栽培し、年間およそ7トンのしいたけを生産している佐治さん。「丸々1日休めることはありませんね。しいたけは生き物なので、生活はしいたけに合わせた生活です。でも、二人の子どもはハウスが大好きでよく遊ばせています」と目を細める。

そんな忙しい中でも、インターンシップや職場体験の希望がある



新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ



と積極的に受け入れている。技術を残すためには、働く場を作ること、働く人を集めること、それが絶対に必要と考えているからだ。

—佐治さんの今後の目標は？

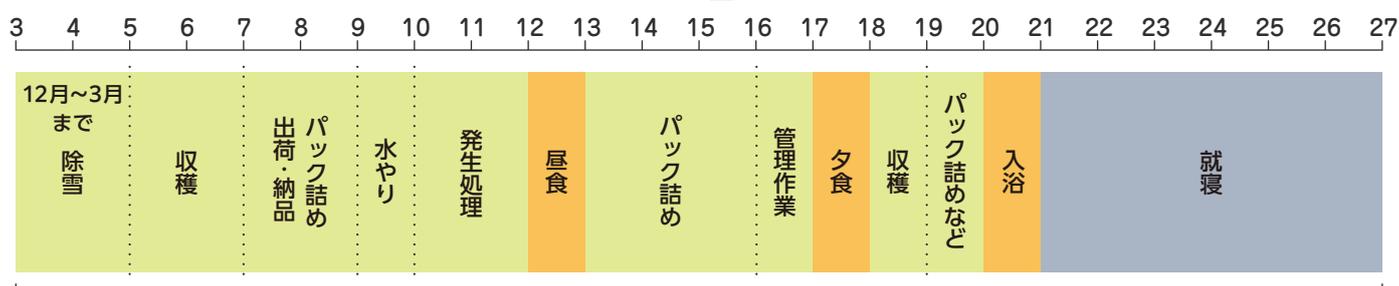
「今は直売所での販売や電話注文が多いが、将来的には全国販売につなげたいと思います。そして、施設をもっと大きくしたい。今の時代、働きたくても働けない人たちも多く、そんな人たちを受け入れられる施設を作りたいです」と話す。

—新たに農業を始めようという人にアドバイスを。

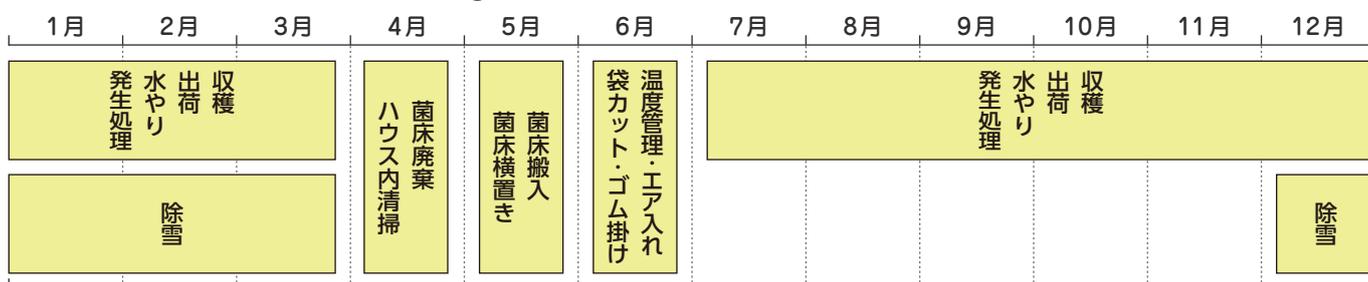
「しっかりと計画を立てて始めること。そして、やりたいと思ったら一人で悩まない、疑問が生じたら誰かに相談をすることが大事だと思います」。最後に「周りの人たちに恵まれたから今の自分があるんです」と、佐治さんは付け加えた。



佐治卓郎さんの1日のタイムスケジュール(7月~3月)



佐治卓郎さんの年間スケジュール



こうやって売っています!

自分から営業はしていませんが、「皆さんに良いものを提供したい!」「1度食べたらもう1度食べたいと思ってもらいたい!」と意識して品質で喜んでもらえるように作っています。その結果、直売所で買ってくれた飲食店の方から問合せがあり、今の取引に繋がっています。

「ふとっちょしいたけ」というネーミングにしてパッケージにシールを貼ったり、商品が汗をかかずに日持ちするように袋ではなくパックにしたり、ポリウムがある見た目になるように詰めたり、直売所や飲食店からのニーズを確認して3パターンの大きさで販売するなど、色々な工夫をしています。



有限会社郡山アグリサービス **小黑翼さん**(雇用就農)

プロフィール

就農時期: 令和2年11月

出身地: 郡山市

前職: 学生

品目: 大葉、水稲、ワイン用ブドウ

20代

「求人サイトを見た時、他の仕事は目に入らなかったです」。郡山市の西部、逢瀬町にある有限会社郡山アグリサービスで働く、小黑翼さん。2020年11月に入社した新人の農業青年だ。千葉県にある大学に通っていたが、中退して地元の郡山に戻ってきた。農業については、全くの素人。でも、「地元の自然が大好きで、第一次産業で地元貢献したい」という理由で、この世界に飛び込んだ。

郡山アグリサービスは、1年を通じての大葉の生産、水稲のコシヒカリ、そしてワインに使われるブドウを生産している。外国人の研修生も含めると15人が働く中で、小黑さんはもちろん一番年下だ。今は、大葉のハウス管理が主な仕事。水やり、栄養剤の散布、土づくりと朝早くから夕方まで休みなく働く。ハウスの仕事で一番つらいのは、その暑さ。冬でもハウスの中は40℃近くにもなる。そして、外に出ると冷たい北風。「冬はハウスの中と外の温度差で体調を崩しやすいんです。一番つらい時期をしのいだから、もう大丈夫でしょう」と社長の遠藤喜敬さんは笑う。

農業のIT化が進む中、ここ郡山アグリサービスでもIT化に積極的に取り組んでいる。その一つが、郡山市の「営農管理支援ICT実証事業」に参加し使用している営農管理システムの活用。多くの情報がデータとして残るので、翌年の農作業にも役立てると言う。小黑さんは仕事終わりにその日の作業内容を入力して管理をしている。「スマートフォンで簡単にできるので、こういうのは苦手という年配の方を手伝っています」。ITは、間違いなく若者と年配者の距離を縮めている。

毎週日曜日が休日の小黑さん。休日は、友だちとサッカーや釣りをしたり、会社の近くにある高篠山森林公園に出かけたりと、体を動かす。仕事はもちろん遊びでも自然と接することが多い。

「まだ、1年を通して働いてきたわけではないが、小黑さんには、将来、事業の中核を担う人材になってほしい」。「まずは植物と毎日接することで、植物が何を望んでいるかを感覚で学んでいってほしいと思います」と遠藤社長は話す。小黑さんは、春からは米作りやブドウの栽培にも挑戦することになっている。

新規就農者への
アドバイス動画は
コチラ





株式会社音川青果 **上野 淳一さん**(雇用就農)

プロフィール

就農時期: 令和元年7月
出身地: 西会津町
前職: 農業資材販売
品目: トマト 他
40代

「やっぱり、人は縁だと思うんです」。JR郡山駅から東に車で10分ほどにある「ココファーム」でトマトを作り始めて2年となる上野淳一さん。農業を始めたきっかけは、今から2年前、店長として勤めていたホームセンターでの出会だった。郡山市内で農産物の仲卸の会社を営んでいる社長との出会い。「キュウリを作りたいが、作り方が分からない」と言う社長。上野さんは、西会津町の自分の実家を見学するように勧めたと言う。実家は、上野さんで13代目という由緒あるキュウリ農家。ここでキュウリ作りを学んだ社長から、仲卸のノウハウを生かし、生産から販売までワンストップで進める新しい事業への参加を打診された。社長のビジネスモデルとその熱意に感銘を受けた上野さん。3か月後には、この会社に入社していた。

全て一から始めるのは効率が悪過ぎる。栃木県にある肥料メーカーの生産システムを導入し、土づくりからマニュアル通りのトマト作りを始めた。早速、11月にはハウスの建設、12月には苗の定植と順調に進んでいるように見えたが、「トマト作りは、カビと疫病との闘いなんです」。翌年の3月の収穫は散々だったと言うが、今年の生育は順調で、上野さんをはじめ社員4人、パート10人が収穫に追われる毎日。

上野さんは、「農業をビジネスする」ことに魅力を感じるという。まずは、システムを信じて動くこと。そこにビジネスに繋がるアイデアを入れていく。そして、自分たちが収穫したものを自分たちで販売し、それがお金に替わっていくことの大切さを社員みんなが知ることで、おいしいもの、いいものを作ろうというモチベーションに繋がると信じている。「私は、農業をする会社に就職しました。サラリーマンとして農業をしてるんです」。この考えに、ホームセンター時代の後輩たちも賛同し、今ではその後輩3人が一緒に働いている。

上野さんに将来の夢を聞いた。「今は二つのハウスで17,000株のトマトを管理していますが、近い将来、これを倍以上にしたい。そして社員みんなが笑い、みんながハッピーになる会社になりたい」。

プライベートでは? そう聞くと、ちょっと照れた上野さん。「旅行が好きなんです。引退したら、まずは妻と二人で世界遺産巡りをしたいですね。その後は高齢になるにつれて行き先が国内の名所や近所の温泉に変わると思うけど、最終的には妻と中庭で旅行の思い出を語り合いたい。そのためには今は仕事を頑張って蓄えないと」。まだまだ働き盛り。引退は当分先だろう。

新規就農者への
アドバイス動画は
こちら





イ
な
カ
カ
ナ
ト
イ

郡山市

発行

郡山市 農業政策課

〒963-8601 福島県郡山市朝日1-23-7

[TEL] 024-924-2201

[FAX] 024-938-3150

2024年3月発行



リサイクル適性 (A)

この印刷物は、古紙パルプ配合率60%以上再生紙と、環境にやさしい植物油インキを使用しています。
この印刷物は印刷用の紙へリサイクルできます。