

2024年
9月2回号
(A週)
白露

産直365

特集

「人」がいてこそ、持続可能。

サステナブル

Contents

カモスフィールド
勝沼平有機果実組合
うまがっぺ牛乳協議会
富良野青果センター

土も人も、
焦らずじっくり育む。

取材した人

大橋 正義 さん

1978年埼玉県生まれ。趣味でよく訪れていた茨城県で農業をやりたいと思い立ち、企業勤めを辞めて農の道へ。茨城県内の農場での研修を経て独立。カモスフィールドの代表。

取材した人

横山 慎一 さん

1976年東京都生まれ茨城県育ち。企業勤めののち、30代で微生物農法と出合い農の道へ。常陸大宮の農場長を務める。ラーメンと音楽を愛し、バンド活動も継続中。



微生物が活発に働けるよう地温を上げるための、ビニール張りのようす。作業を行っているのは若手スタッフたち。



野菜の選別・袋詰めには地域の方が活躍中。

「これが微生物の力です」とこり。
土づくりに化学肥料や動物性肥料は使わず、野菜の残さなど植物由来の栄養のみ。浅めに耕し、ビニールを張って地温を上げた後、あとは微生物が分解するのをじっくり待ちます。微生物が働きやすい環境を整え、微

オーガニックを、
世の中に当たり前に

episode 1.

カモスフィールド
(茨城県)

茨城県笠間市で2013年、3名の新規就農者が集まって創業。「醸す(=発酵させる)」を社名に掲げるとおり、土中の微生物の働きを生かした有機栽培に取り組んでいます。小松菜、ほうれん草を中心に、里芋なども栽培。常陸大宮市から誘致を受けて2年前に同市にも農場を新設し、市内の学校給食に野菜を提供しています。



コトコト 312
きなり 252
きなりセレクト 342009
有機小松菜
1束 228円(税込246円)
有機栽培または転換期間中有機栽培。有機肥料で育て、えぐみが少ないと好評です。

生物に野菜を育ててもらおう——その姿は野菜の生産者というよりも、ふたりが自称する「微生物のお世話係」という言葉がぴったりです。
現在、カモスフィールドでは若手の「お世話係」も活躍しています。この数年は県内の農業大学の卒業生が毎年1〜2名就職して研鑽を積んでおり、そのなかには最終的に独立を志望する人もいます。
「僕たちは微生物が育んだおいしい野菜を多くの人に届け、『オーガニックが世の中の当たり前になる』ことを目標にしています。うちで育った子が独立すれば、それが2倍、3倍と加速していける。ようやく目標が現実になるときが来たと、すごくわくわくしています(横山さん)
実際に昨年巣立った生産者が、この夏は有機なすを出荷しているそうです。横山さんは、「うちがしっかり稼いでいないと若い子が真似したくないし、行政や外部からの信頼も得られない。ここまでくるのに10年かかりました」と感慨深そうに話します。
人を育てるうえで意識しているのは、単純労働だけを与えるのではなく、考え、話し合う場を設けること。そして「焦らない」とも重要だと大橋さんは続けます。
「一回教えればできる、すぐにトップレベルの即戦力で働けるなんて思わず、長い目で見ないとだめなんです」
それはまさに、何年もかけて育み続ける微生物の土づくりに通じるものがありました。
(写真/豊島正直、文/西谷真実)



経験よりも、やる気が大重要!

episode 2
勝沼平有機果実組合(山梨県)

山梨県北東部の旧勝沼町(現甲州市)で1984年に設立。化学合成農薬と化学肥料をなるべく使用せず、ぶどう約10品種やカリンなどを栽培しています。7年前から農福連携を開始し、現在は県内外の4施設の利用者が通い、栽培管理を行っています。



(前列左から)飯盛さん、孟さんと利用者のみなさん。「精度やスピードがどんどん上がっていて、すごく助かっています」(孟さん)



「ベリーA」の魅力は濃い甘みとほどよい酸味。



コトコト 252
きなり 136182
きなりセレクト 136182
勝沼平のぶどう(ベリーA) 350g 478円(税込516円)
種無し、種ありのいずれかを1-3房でお届け。さわやかな香りと甘みが特徴です。



取材した人
飯盛 誠示さん
1970年生まれ。2014年、就労移行支援事業所「プレミア藤沢」を立ち上げる。現在は勝沼町に家を借り、栽培技術の向上に努める。

取材した人
渡辺 孟さん
1937年生まれ。果樹農家の3代目。日課は畑に足を運び、ぶどうの樹と会話しながら栽培管理をすること。

「傘がけ」のよう。雨に当たると玉が割れることがあるため、ひと房ごとに紙製の傘をセットしていきます。

新たな働き手は「農福連携」から

「ぶどうの大産地だからこそ、どの農家も人が欲しい。開花の5月から収穫の秋まで作業が続くから、ずっと忙しいんだよ」と話すのは、生産者・渡辺孟さん。以前は繁忙期のみ雇用する「季節雇用」で、近隣住民の手を借りていましたが、近年は高齢化などを理由に充分な人が集まらない。そうしたなか、息子・栄樹さんの友人が障がい者の就労支援事業所に勤めていたことがきっかけとなり、7年前に農福連携を開始。現在は4施設と連携をしています。

そのひとつが、神奈川県藤沢市にある「プレミア藤沢」です。3年前から連携が始まったのですが、施設の代表を務める飯盛誠示さんには、確固たる想いがあったといいます。

「長年パソコンを使う業務の就労支援に携わっていましたが、利用者さんたちの仕事は農業がいいと思っていました。人によってできることが限られるので、肝要なところは自然が育んでくれる『自然と人との共同作業の農業に魅力を感じていました』

その話しぶりに農業経験者なのかと思いきや、なんと未経験。利用者に作業を説

明するためにまずは自分がぶどう作りを覚えたい」と、最初の1年は単身、山梨に通い、孟さんから栽培のいろはを学ぶ時間。孟さんには、初めての繁忙期は体力的に相当ハードでした。ベテランスタッフの作業の速さと正確性はすごい。2年目からは利用者のみなさんもいっしょにやっているので、継続してできるようになっていく。ペース配分の調整は気をつけています。

この日は4人の利用者が、手早く傘がけ作業をすすめていました。ほかにも、現在は畑の草刈り、はさみを使って不要な実を落とす摘粒、種なしぶどうにするための処理などを担当。多岐にわたる作業から、産地を支える一員として大きな役割を担っていることがわかります。

「選ばれる職場をつくる」

この道60年の孟さんのモットーは「売って喜び、買って喜びが商売。作り手と食べ手、どちらも幸せになるぶどうを、真摯に作る。そして、そのために欠かせないのが働き手の満足度だといいます。

episode 3
うまがっぺ牛乳協議会(茨城県)

県央地域の小美玉(おみたま)市や笠間市を中心に、大小さまざまな規模の酪農家が所属。50年以上前から、自給飼料の生産や資源循環型農業に意欲的に取り組んでいます。2011年に『酪農家の牛乳』の生乳産地に変わり、2021年には公開確認会も実施しました。



デントコーン畑のようす。刈り取り後、各牧場に運ばれてサイレージとして活用されます。



取材した人
柴田 晃平さん
大学卒業後、医療事務職に就いたのち家業に入る。祖父の代から続く牧場の3代目。計約600頭の牛を、父親や従業員、外国人実習生とともに飼育。

牛しとしぼるだけが酪農じゃない



酪農協が保有する大型ハーベスター。手前にいるのが職員の野村さん。



柴田さんの牧場では、堆肥を牛舎の敷料にも活用。においを減らす効果があります。

6月下旬、茨城県内多数の酪農地帯、小美玉市では、そこかしこで背の高いデントコーン(飼料用とうもろこし)が収穫時期を待っていました。

畑を案内するのは、産直産地「うまがっぺ牛乳協議会」の生産者が所属する美野里酪農業協同組合の職員・野村英貴さん。じつは飼料自給の始まりは、畑作農家による「土づくり」だったそう。

「この地域はもともと、土がやせている土地でした。60年ほど前、堆肥を入手するために各農家が1〜2頭ほどの乳牛を飼いはじめ、その堆肥を入れた畑で飼料を作ったのが原点だと聞いています」

次第に牛を増やし、酪農が経営の中心に変わっていくなか、生産者たちは「飼料を輸入に頼ってしまうと、いつか手に入らないときがくるかもしれない」と、まさに現在の酪農業が直面する危機を予見。自給飼料は今後さらに重要になるだろうと考え、酪農協という組織で、生産体制を整える決断をします。

そうしてつくられたのが、酪農協での「コントラクター事業」。個人で購入するのは高価な機械を酪農協で購入し、飼料の

収穫作業などを生産者から請け負うというものです。昨年度は牧草約65ha、コーン約517ha(延べ面積)もの収穫作業を、酪農家に代わって実施しました。

「繁忙期は複数の畑で並行して刈り取りと運搬を行うので、1日10名ほど人手をかけています。ハーベスター(収穫用機械)は私たち酪農協の職員が運転し、ダンパーカーでの運搬はアルバイトで。ピーク時は朝7時から夜20時ごろまで作業しますが、昔に比べたら早く終わっているほうです」

個の努力と組織のサポートで盤石な生産体制をつくる

今、生産者にとって飼料を自給するもっとも大きなメリットは「コスト低減」。2020年から輸入飼料の価格が高騰し、高止まりを続けるなか、購入量を減らして自給飼料の給与量を増やす酪農家も増えています。コントラクター事業を利用する生産者柴田晃平さんは「飼料を自給せず全量購入していたら、まず経営は成り立っていなかったと思います」と話します。

柴田さんの牧場の場合、保有する畑の面積は約50ha。一部の畑では1年に2回

作付けする「二期作」を行っているため、延べ面積は約75haにもなります。これだけの面積を自身の牧場スタッフだけで作業しようと思うと、人手も時間も大幅に足りず、自給による恩恵が少なくなってしまう。コントラクター事業がなかったら、今ほどの飼料自給はしていなかったかもしれないと、柴田さんは話します。

「ただ、自給飼料も天候によって不作になることもあるので、実際に牛に与えるときは、収穫できた量に合わせて輸入乾草など購入分の量を調整してバランスをとります。質に関しては毎回同じとはいいないので、1〜2カ月に1度は飼料の成分分析をして、その結果をもとに配合を変えています」

食べるものが変われば、牛の体調にも、ひいては牛乳の味にも影響が出ます。柴田さんたち生産者は自給飼料のデメリットも理解しながら、いかに牛たちを健康かに育てながら安定した経営をしていくか、日々検討を続けているようです。ただ、乳をしぼるだけが「酪農」ではないのだと、改めて実感します。

酪農協という組織と、生産者という個、厳しい情勢は続きますが、それぞれが酪農というかけがえのない仕事を次世代につないでいくため、試行錯誤を続けています。

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)

pal 特別価格

冷蔵 コトコト 108
きなり 108
きなりセレクト 341169
酪農家の牛乳 1000ml 259円(税込280円)
都市近郊(茨城、埼玉)の酪農家の生乳を使用。75℃15秒間で殺菌、乳脂肪分3.5%以上。
乳 137kcal/200ml ※お届け日含む5日間

富良野に根差す、いち企業として 働くみんなを幸せに。



安全第一で
収穫中!



episode 4.

富良野青果センター(北海道)

山々に囲まれた富良野盆地に位置。200haを超える直営農場を、正社員14名を含む約65名で管理しています。とうもろこしや人参、葉物野菜のほか、「エコ・チャレンジ」基準の玉ねぎやじゃがいもも栽培。インスタグラム (@hokk.o.furanoseika) で日々のようすも発信中です。

広大な人参畑での収穫作業のようす。

「外からの目」で見た課題

計200haを超える畑で、春から秋まで多様な野菜を作る「富良野青果センター」。これだけの規模となると、やはり相当な人手が必要になりますが、繁忙期と閑散期が極端で通年雇用が難しい北海道の農業。他業種以上に人手の確保が厳しいのが実情です。

富良野青果センターではこの課題に対応すべく、いち早く機械化に取り組み、GPS機能を搭載したトラクターなど新しい技術も積極的に導入。さらに農作業がない冬場に玉ねぎの袋詰めや「むき玉ねぎ」の加工を行うなど、通年雇用の仕組みづくりにも取り組んできました。

「農業は、きつい・汚い・給料安い」の「3K」がどうしても避けられない仕事。それを少しでも軽減するにはどうすればいいのかを考え、いろいろ取り組んできました」
もともとは、環境が整った大手企業で働いていた村上さん。就農後の自らの経験や周囲のスタッフの声を聞き、まず手を付けたのが衛生面の整備でした。
「僕が入社した当初は作業場にトイレがなく、汚い話ですが山の影のほうで……という感じだったんです。女性や外国人実習生も増えるなか、それってどうなんだと。今は多くの作業場に仮設トイレを



人参畑の草とりのようす。環境にやさしい栽培は、人手があるからこそ成り立つもの。

設置しています」

当たり前のようにいて、農業の世界では見過ごされやすいところ。村上さんはほかにも前職を参考に福利厚生を充実させ、2011年にはJGAP(※)も取得しました。

JGAPは、環境に配慮した生産やトレーサビリティの徹底という消費者にとつての安全・安心だけでなく、働く人が安全・安心な職場づくりをしていることも取得の条件です。たとえば事故やケガがないように作業手順を作成する、人種・国籍・性別などによって待遇を差別しない、といったことも含まれます。

「JGAPに基づいて運営していれば必然的に3Kも改善されていくだろうと考え、第三者の認証を受け、より働きやすい環境を整えてきました」

※Japan Good Agricultural Practicesの略。

指導するのは「作業」だけじゃない

「僕は26歳のときにインターネットで求人を見て、ここに来ました。富良野という土地に惹かれたのと、福利厚生がよかったのも大きかったですね」

直営農場で働く上澤雄介さんは、富良野青果センターとの出会いをそう振り返ります。転職して12年。頼れる中堅社員としてふだんは仲よく、ときには厳しく、スタッフの指導にもあたっています。



取材した人
村上 洋巨 さん

1976年札幌市生まれ。結婚を機に富良野へ移住し、列車の運転士から農家へ転身。義父である前代表の後を継ぐかたちで、2016年に富良野青果センターの代表に就任。



取材した人
上澤 雄介 さん

1986年生まれ。北海道南西部の今金町出身。農業専門学校を卒業後、企業勤めを経て26歳で富良野青果センターの直営農場へ就職。

北海道産の旬が始まりました!



コトコト 320
きなり 271
きなりセレクト 342220

じゃがいも(男爵)

700g 198円(税込214円)

シチューやカレーなど定番メニューには欠かせない常備野菜。ホクホク感をお楽しみください。



コトコト 136026
きなり 268
きなりセレクト 342165

富良野の人参

500g 189円(税込204円)

富良野青果センターからお届け。高低差を活かして時期ごとに人参の生育に適した畑から収穫しています。洗いでお届け。

特別価格

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

「自分よりもうんと年配の方に指導するときは少し苦労することがありますね。でも、とくに機械の操作はひとつ間違えばいのちに関わるので、危険なことがあれば強い口調で指導しないとイケない。メリハリをつけるよう意識しています」
上澤さんはじゃがいもや玉ねぎの責任者を経て、今年から特定品目ではなく、さまざまな品目のサポートをする立場になったそうです。村上さんは、そんな上澤さんに「ただ仕事を教えるのは当たり前。人として、社会人として、道徳的なところも先頭に立って教えてほしい」と温かい目を向けます。いずれは産地の「柱」になってくれたらと、期待も寄せているそうです。
「最終的な責任者は僕ですが、スタッフみんなの努力と協力がなければ会社は成り立たない。みんなの積み重ねで、みんなが幸せになれる会社にしていきたい。めざすは『きつくはない・汚くない・給料高い』の『新3K』ですね(村上さん)」