

てらむら農園

寺村知晃さん 寺村なつきさん

朝倉市／就農3年目

1から2にするよりも
0から1にすることをしよう
と農業を選びました

最近ようやく
「農業ってこんなにいいんだ」
という気持ちになってきました

前職は東京で会社勤めをしていた寺村さん夫婦。夫の知晃さんは、コロナ禍の中で自身も罹患・入院した経験から、健康の大切さを痛感。さらに、健康な生活を送るのに大切なのは「食」であることに気づき、自分で何かできないかと考えました。考えた末に浮かんだ選択肢は、料理人と農業でした。その中で、「1から2にすることよりも、0から1にすることをしよう」と農業の道を選択。妻のなつきさんとともに務めていた東京の会社を退職し、兼業農家をしているなつきさんの実家がある朝倉市に移住。同市内の農地を、農業委員会を通じて賃借し、2021年に就農しました。

就農当初は、慣行栽培でそら豆やニンニクを栽培。見た目がきれいなものを生産できたものの、それだけでは面白くなかった知晃さん。

「100円の商品を10人に売るよりも1000円の商品を1人に売る」農業をしたいと考え有機栽培への転換を決断しました。

様々な有機栽培の方法を情報収集する中で、知晃さんが行き着いたのがBLOF理論でした。その後、近隣にAGSAがあることを知った知晃さんは9期生として入校。自分の農地で実践しながらBLOF理論を学びました。

てらむら農園

栽培品目:野菜(露地)
経営面積:約 75 a
販路:直売所、小売店の直売コーナー
ECサイト他
農産物の加工・販売

Website
<https://teramuranouen.com/>

Instagram
<https://www.instagram.com/natsukononougyounishi/>



有機栽培の実践

てらむら農園では、主にかんしょ、玉ねぎのほか、ニンジン、大根、にんにく、そら豆を栽培。BLOF理論に基づき、堆肥（有機質資材）の施用と太陽熱養生処理による物理性・生物性の改善、堆肥と有機肥料によるアミノ酸の補給、土壌分析・施肥設計に基づくミネラルの補給を実践。土壌分析は年1回。有機質資材は、堆肥、米ぬか等を利用。栽培中は農薬不使用です。

また、鳥害が発生するほ場では、鳥よけの対策も実施しています。



圃場の全景
（写真の右側はビニールマルチ、手前側は、圃場に被せる予定のもみ殻）



収穫を待つニンジン

経営面の取組・工夫

てらむら農園は、水稻を栽培しているなつきさんの実家の近隣を、就農の地に選択。稲作の期間以外は、実家の農地やトラクター等の機械を利用してもらうことで就農開始時の出費を抑えました。その後の規模拡大を進める過程でも、作業場と休憩場所を兼ねる実家から近い場所にある農地を確保し、効率的に農作業ができる環境を維持しています。

農園での作業は、これまで寺村さん夫婦のみで行っていましたが、昨年、かんしょの面積を拡大。AGSAに相談し、受講生数名に繁忙期の作業を手伝ってもらうことで作業のピークを乗り切りました。

生産した野菜は、当初、地元の直売所や青果市場に出荷したものの、商品の価値が十分に買い手に伝わらず、他の出荷者より2割増の価格を設定した直売所では大量の売れ残りを経験。

以来、てらむら農園は新たな販路を模索。現在は、大手小売店の産直コーナーやマルシェ、てらむら農園のwebサイト、ECサイトを通じて販売。

てらむら農園の商品コンセプト「人の健康や環境に配慮」に共感する顧客の開拓に向け、SNSも積極的に活用しています。さらに、かんしょを使った冷凍食品（焼き芋にした後に揚げて冷凍）やペースト等も委託製造、販売しています。



自慢の旬のセット



好評な冷凍焼き芋

（写真はてらむら農園提供）

今後の展開

てらむら農園は、今後ともBLOF理論を基本に生産を行う方針です。加えて、環境により一層配慮するため、現在使用しているビニールマルチをわらやもみ殻等の有機物を敷くことで対応できないか試行を始めています。

経営の面では、労働時間の削減と省力化のため、かんしょの収穫に必要な機械一式を導入予定です。

また、男女がともに協力していけるよう、女性が利用しやすい農業機械の導入を進めていきます。既に草刈りには、歯がむき出しの刈払機でなく、歩行タイプの草刈機を導入済。

販路に関しては、てらむら農園の商品を求めて農園のwebサイトやECサイト、マルシェに訪れた顧客に対し、「本当に売りたい本音の価格」で大半の商品を販売することが目標です。冷凍焼きいもの販路拡大にも取り組みます。そのために、国際水準のGAPの認証取得も検討しています。

てらむら農園が、より環境に配慮した生産、女性に配慮した取組を進め、商品の価値に見合う販路を確立することで、有機農業を目指す方々にとってのモデルとなることを期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 農業を始めて思うことは？

A. (知晃さん)

温暖化が進んでいますが、この暑さが普通だと思ってほしくありません。(消費者には)安いから買うのではなく、これから生きていく世代のことを考え、健康や環境等を意識して食品を選択してもらいたいです。

(なつきさん)

兼業農家の父の大変そうな姿を見てきたので農家にはならないという思いを抱えて上京しました。そこで夫と出会い、夫が農業を始めることになったときも、朝倉に戻ってからも自分は勤めに出ようかと思っていましたが、農作業を手伝ううちに、「農業ってこんなにいいんだ」という気持ちにようやくなってきました。微々たる活動ではあるけれども、環境に優しい有機農業をすることはいいことだと思えるようになりました。私生活でも、蜜ろうラップを利用するなど、プラスチックフリーを目指しています。

Q. 栽培のノウハウはどうやって習得？

A. 現代は動画投稿サイト等で情報はどこからでも入手できます。自分(知晃さん)は、とことん調べ尽くして実践するタイプであり、知識の習得には書籍等を読みあさりました。



(写真はてらむら農園提供)

Q. 周囲の生産者との関わりは？

A. 有機栽培を行っていることで周囲から表立った反対をされたことはありません。ただ、道路を挟んだ向かいの農地の耕作者から、雑草を刈るように言われたことがあり、それ以来、必要な草刈りは行っています。

Q. 昨年の野菜の出来栄は？

A. 昨年(令和5年)は、かんしょ2t/10a^(※)、玉ねぎ3t/10a^(※)程度の収穫があり、冬作のにんじんは3t/10a^(※)程度を見込んでいます。一年前と比較すると土の状態も良くなってきており、野菜たちもすくすく育ってくれました。しかし、まだまだ私たちが未熟なため収穫までできない野菜もあります。現在は、玉ねぎ、人参、かんしょを中心に栽培していますが、マルシェではお客様からも好評でリピートしていただけるお客様や、実際畑まで来られてご購入いただけるお客様も増えてきました。

次年度は微生物の自家培養や有機肥料を作物の特性に対して変化を加え試験を行っていこうと思います。もちろん、収量を増やしていくことも大事ですが、味の均一化を第一に考え栽培に取り組みたいと思います。

有機農業(BLOF理論)を始めて2年目の実績としては、あまり満足のいくものではありませんでしたが、気温の変化や降水量の兼ね合いもあり、常に天気予報と睨めっこしながら、BLOF理論をもとに、より良い環境を作り、作物の生命力を最大限生かして健康と環境に配慮した農業を行っていきます。

※：統計データ(農林水産省)

福岡県のかんしょの収量 1,690kg/10a(令和5年)

福岡県の玉ねぎの収量 2,830kg/10a(令和4年)

福岡県の冬にんじんの収量 2,280kg/10a(令和4年)