

IV 有機栽培（BLOF）に取り組むAGSA出身者へインタビュー

AGSAから紹介を受けた、福岡県内で有機栽培（BLOF）に取り組む農業者の中から、本年度（令和5年度）は11組の方にインタビューを行いました。

各インタビューの内容をそれぞれ、「就農/参入の経緯」、「有機栽培（BLOF）の実践」、「経営面の取組・工夫」、「今後の展開」及びこれらの項目に関連してさらに深く伺った内容である「Q&A」に区分して、AGSAの入校年次の順に掲載しています。

なお、国の新規就農支援の対象となる研修機関に認定されている、藤原農園、げんきファーム、さちまる農園及び株式会社兵四郎ファームについては、それぞれ御了解を得て、実践している有機栽培（BLOF）の内容をより詳細に掲載しました。

～インタビューに登場するAGSA出身の有機農業者～

藤原農園	朝倉市/野菜（ハウス、露地）、果樹（柿）	6 頁
げんきファーム	朝倉市/野菜（ハウス、露地）	10
さちまる農園	朝倉市/野菜（ハウス、露地）	14
株式会社兵四郎ファーム	朝倉市/水稻（米粉用）、大豆	18
Asa ファーム	久留米市/果樹（ワイン用ぶどう）	22
FARMERS Village 株式会社	鞍手町/野菜（露地）、水稻	25
株式会社レナ（Lena Farm）	北九州市/野菜（ハウス、露地）	28
まや農園	久留米市/果樹（ぶどう、柿）	31
松浦ファーム	久留米市・朝倉市/野菜（露地）、水稻	35
Michinori Farm	うきは市/野菜（露地）、水稻	38
てらむら農園	朝倉市/野菜（露地）	41

藤原農園

藤原農園 藤原浩俊さん
朝倉市／就農14年目

BLOF理論はそのまま農場で使え、
慣行栽培以上の生産は可能です

食べて健康につながる野菜を
毎日の食卓に出せる価格で提供
していきたい

前職は県の農業関連団体に勤めていた藤原さん。平成23年に発生した東日本大震災から得た気づきが転機となって、同年に団体を退職。朝倉市内で農業をしている藤原さんの実家の後継ぎとして就農しました。

その後、藤原さんは、地元朝倉市でアグリガーデンスクール&アカデミー（以下「AGSA」）が開講されることを知り、1期生として学ぶことに。卒業後、トマトの栽培を慣行からBLOF理論に基づく栽培に転換。また、AGSA受講生で新規就農を希望する方を研修生として受け入れるようになりました。藤原農園は、国の新規就農支援の対象となる研修機関に認定されています。藤原農園は、これまでに7名の研修

生に実技指導を行うとともに、一部の研修生には就農（独立）の際に販路の開拓もサポート。

現在、藤原さんは認定農業者であり、県の認定農業者組織連絡協議会の会長職も務めています。

藤原農園

栽培品目:野菜(ハウス、露地)、柿(慣行栽培)

経営面積:約1.8ha(野菜60a 柿80a等)

販路(野菜):小売企業への直接販売、飲食店等

農園産の柿を加工・販売する企業への出資

有機栽培の実践

藤原農園では、主に夏は露地でオクラ、ハウスでトマト、冬は露地でほうれんそうとタマネギを栽培。この他、ソルゴー（緑肥用）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。

こうした取組により、毎年の天候等による変動はあるものの、慣行栽培と比べても遜色のない、あるいはそれを上回る収量を確保しています。



ハウスで栽培中のトマト。わらともみ殻を有機マルチとして活用

（写真は藤原農園提供）



取材時に試食したほうれんそう。甘味があるとともに、えぐみを全く感じません。

有機栽培の実際的な取組内容

1. 堆肥（有機質資材）と太陽熱養生処理を用いた物理性・生物性の改善

- ・ホウレンソウの栽培前に、緑肥（ソルゴー）を作付け。一定の草丈に成長する度に機械で刈取り。それを3回繰り返し、最後（8月頃）にすき込み。
- ・トマトの栽培では有機マルチ（資材はわらともみ殻）を使用。
- ・毎年、ホウレンソウの施肥の時期に、10a当たり豚ふん堆肥を約0.5t、微生物資材を約200L投入し、約80日間、太陽熱養生処理を実施。
- ・微生物資材（バチルス菌、乳酸菌、酵母菌）はスーパーで購入した納豆、ヨーグルト、ドライイーストを用いて自家培養。

2. 有機肥料によるアミノ酸の供給

- ・トマトは、10a当たり基肥12kg、追肥3kgを施用。
- ・ほうれんそうは基肥8kgを施用。

3. 土壌分析・施肥設計に基づいたミネラルの供給

- ・土壌分析は基本的に毎作実施。
- ・外部の検査機関に体積法による土壌診断を依頼。

【検査項目】

- pH（酸度）、アンモニア態窒素（NH₄-N）、硝酸態窒素（NO₃-N）、
- 可給態リン酸（P₂O₅）、カリ（K₂O）、
- 石灰（CaO）、苦土（MgO）、可給態鉄（Fe）
- ・土壌分析の結果とBLOF理論に基づいた施肥設計ソフトを用いて、ミネラル等の不足分を算定。ミネラルは市販品を購入して施用。

4. その他の取組

- ・トマトは、ミネラルや植物由来の忌避成分の入った資材を葉面散布。
- ・手作業と機械ではほ場及び周辺を除草。

経営面の取組・工夫

藤原農園では、研修生を含めた3人で農場を管理しています。

生産した野菜は、県内でスーパーをチェーン展開する小売企業に販売するほか、インショップ業者等に直接販売しています。

なお、柿（慣行栽培）については、平成29年に加工場を整備し、ドライフルーツの製造・販売を実施。その後、本業の農業が多忙になったことから、現在は地元の企業（果物加工・販売）への出資に留めています。



ズッキーニの播種作業に取り組んでいる研修生



店頭で販売されているほうれんそう

(写真は藤原農園提供)

今後の展開

藤原農園は、農園の経営ビジョン「健康産業としての農業の未来を切り開く」を実現するため、野菜については今後とも、BLOF理論を基本に生産を行う方針です。

同時に、納品価格が一定でかつ需要が見込め、計画的な規模拡大が可能となる業務用野菜にシフトしていきたいと考えています。当面は、業務用野菜の需要量（ロット）に対応できるよう、藤原農園の規

模を拡大するとともに、需要者と複数の生産者の間を取り持つ中間事業者の確保が、最も大きな課題となっています。また、法人化も今後の検討課題です。

藤原農園の活躍によって、有機農業の拡大、担い手の育成が一層進むとともに、中間事業者を介した取引が実現することで、業務用需要に対応した有機農業による生産・流通のモデルにもなることが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. AGSAで学ぶ意義は？

A. AGSAではエビデンスのある農業を学べます。AGSAで学ぶことで、有機農業での農業経営の可能性が開けます。慣行栽培以上の収量が可能であるからです。

一方、どうしても有機栽培というと、「量が穫れない、虫が多くなる、手間がかかるため高い価格で売らないと採算が合わない」といった認識があり、なかなか広がらないのが現状です。

しかし、AGSAでBLOF理論を学ぶと、その理論はそのまま農場で使え、量はしっかり穫れます。当農園でも野菜の栽培中に化学合成農薬を使用したことはありません。

Q. 柿は慣行栽培であるのは？

A. 野菜は土を耕し、土壌の状態を分析しながら育てられますが、果樹は苗木を定植後は何十年も耕しません。加えて、重量のあるスピードスプレーヤー（液状の農薬を散布する機械）が使われていることで、どうしても土壌が硬くなります。何より最大の敵がカメムシであり、どこからか大量に飛んできて、樹液や葉腋を口で刺して吸引します。

虫が物理的に「刺す」行為に、今のところ、化学合成農薬を使用せずに柿を栽培することは難しい状況です。

柿の有機栽培（化学合成農薬不使用）を実現する技術体系の確立に、今後期待します。

Q. 野菜(トマト)の栽培に市販(慣行栽培)の種子を使うのは？

A. トマトの苗は、毎年、市販の苗（F1品種）を購入しています。もちろん、有機栽培の理想を追求し、種子から有機で栽培を行う選択肢もあります。ただ、現実の経営を、種子を自前で確保する手間を考慮し、現在は、市販品を購入する選択をしています。

Q. 職業に農業を選択。今、思うことは？

A. 農業を始めて思うことは、①農業はモノづくりである（低コストで高品質な農産物の生産を、創意工夫、PDCAを実践して実現する楽しさがある）、②経営の楽しさが農業にある（何を作るかどこに販売するか、商品開発等を自由に出来る楽しさがある）、その一方で、③農業は難しく、大変である（暑さ寒さの中での作業・栽培の失敗・販売の難しさが農業にはある）、ということです。



げんきファーム

代表 石橋 雄也さん 集荷・マルシェ担当 平田 亜寿紗さん
朝倉市／就農4年目



有機農業での就農のハードルを
下げる仕組みを創っていきたい

子供の正直な反応と
栽培の過程をリンク。
次の栽培に活かします

前職は民間企業、その前はJAに勤務していた石橋さん。JAにいた時から、農業が衰退している現状が気になっていた石橋さんは、自ら農業を実践し、現状を打開したいと考えるように。民間企業を退職後、慣行栽培を行う農園に勤務しましたが、ハウスで農薬を散布していた石橋さんは体調を崩す経験を。それから有機農業に取り組む決意をした石橋さんは、AGSAの存在を偶然知り、2期生として学ぶことに。AGSA 1期生の生産者より実技指導も受けた後、2019年、朝倉市で就農。

就農に際し、住居は移転せず、農地は石橋さんの知り合いを通じて確保。また、新規就農に関する国の支援策を利用しました。

平田さんは、以前、農業法人に勤務。退職後、

顔見知りの石橋さんから声を掛けられ、「げんきファーム」に再就職しました。

なお、農園の名称「げんきファーム」には、「出会った方が元気になれるお手伝いをしたい!!」という石橋さんの思いが込められています。

げんきファーム

栽培品目:野菜(ハウス、露地)
経営面積:2.5 ha
販路:小売店の直売コーナー、マルシェ
農産物の加工・販売

Instagram
https://www.instagram.com/genki_farm_since2019/



有機栽培の実践

げんきファームでは、主にハウスでミニトマト、露地でズッキーニ、にんじん、じゃがいも、かぶ等を栽培。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（「有機栽培の実際の実組内容」参照）。

石橋さんは、有機農業を始めた当初、様々な失敗を経験したものの、就農2年目以降は、目指している品質の野菜を生産できていると手応えを感じています。

また、毎年の天候等による変動はありますが、ミニトマトは2.4 t/10a程度※、にんじんは3 t /10a程度※、じゃがいもは2 t /10a程度※の収量を確保しています。

現在は、土づくりのほか、管理作業（畝間の除草、定植や液肥散布のタイミングの見極め）にも力を入れています。

※：統計データ（農林水産省）

福岡県の夏秋ミニトマトの収量 1,940kg/10a（令和4年）

〃 冬にんじんの収量 2,280kg/10a（令和4年）

〃 春植えじゃがいもの収量 1,430kg/10a（令和4年）

有機栽培の実際の実組内容

1. 堆肥（有機質資材）と太陽熱養生処理を用いた物理性・生物性の改善

- ・市販の堆肥（原料：牛ふん、豚ふん）や河川敷の刈草を調達。
- ・毎年、7～8月の高温期に、10a当たり、有機肥料や河川敷の刈草を約2 t、希釈した微生物資材約250 Lをほ場に施用後、約20日間（地温の積算温度600℃～900℃程度）太陽熱養生処理を実施。
- ・微生物資材（バチルス菌、乳酸菌、酵母菌）は以前、市販の納豆やヨーグルトなどから自家培養したものを活用していたが、近年は時間短縮のため、市販の微生物資材を活用。
- ・今後の取組として、緑肥の栽培後のすき込みによる有機物の供給を検討。

2. 有機肥料によるアミノ酸の供給

- ・有機肥料（アミノ酸肥料）は、主に鶏ふんや魚粉を使用し、堆肥と有機肥料の窒素割合が、トマト・にんじんとともに6：4を目指して施用。
- ・10a当たり、ミニトマトは基肥10kg程度、にんじんは基肥10kg程度を施用。追肥は、野菜の状態を見ながら酢などを随時施用している。

3. 土壌分析・施肥設計に基づいたミネラルの供給

- ・土壌分析は、費用面及びほ場ごとの大まかな傾向は把握できていることから、毎作ごとではなく、2作に1回又は年1回実施。
- ・外部の検査機関に体積法による土壌診断を依頼。

【検査項目】

pH（酸度）、アンモニア態窒素（NH₄-N）、硝酸態窒素（NO₃-N）、可給態リン酸（P₂O₅）、カリ（K₂O）、石灰（CaO）、苦土（MgO）、可給態鉄（Fe）、交換性マンガン（Mn）、塩分（NaCl）

- ・土壌分析の結果とBLOF理論に基づいた施肥設計ソフトを用いて、ミネラル（石灰、苦土、ホウ素、鉄、マンガンなど）の不足分を算定。ミネラルは市販品を購入し、ミニトマト・にんじんとともに基肥時に施肥。
- ・水溶性と、く溶性のミネラルを施肥することで「ミネラル先行、窒素後追い」の生育になるように施肥設計を心がけている。

4. その他の取組

- ・ミニトマト、にんじんの栽培では、随時手作業と機械でほ場及び周辺を除草。

経営面の取組・工夫

農場は、ほぼ石橋さん一人で管理。作業の計画を入念に立て、栽培管理は分単位で実行。収穫した野菜の袋詰めと出荷、マルシェでの販売等は平田さんの担当。収穫などの繁忙期は、知り合いにも作業を依頼しています。

作業場兼事務所は、使用されなくなったJAの施設を間借り。トラクター等の農業機械は知り合いなどを通じ、安価な中古品を購入。石橋さんが新品を購入したのは就農3年目以降です。

生産した野菜の多くは、県内でチェーン展開されている小売店の産直コーナーで販売。多くの方に、げんきファームを知ってもらえるようSNSを通じた情報発信に取り組むとともに、農園のロゴマークを商品に貼付しています。

また、顧客の反応を確認することが大切と考える石橋さんは、マルシェに月1回程度のペースで出店。試食をした時の「子どもの反応は正直」と実感している石橋さんは、マルシェでの反応と栽培の過程をリンクさせて次の栽培に活かしています。

さらに、野菜の出荷がない時期の収入を確保するため、農場産の野菜を使った加工品（ドレッシング等）を委託製造・販売しています。



げんきファームで収穫された野菜。
大きくて甘く、みずみずしいです。



トマトやニンジンなどはドレッシングに加工。
素材の甘味とうま味が感じられます。

(写真はげんきファーム提供)

今後の展開

げんきファームは、今後ともBLOF理論を基本に生産を行う方針です。ただ、農薬に関しては、「何がなんでも有機栽培というよりは、今回も農薬を使用しなくて良かった」というスタンスです。経営を成り立たせるためにどうしても農薬が必要という状況になれば、躊躇なく使用する考えです。

また、本年（令和6年）、げんきファームは、AGSA及びAGSA出身の他の有機農業者とともに、国の新規就支援の対象となる研修機関の認定を受けました。今後、AGSAと連携して新規就農者の育成に取り組めます。

経営の面では、今後、認定農業者の認定を受け、認定計画に基づく規模拡大と法人化を検討しています。また、生産した野菜を特別栽培農産物として販売するため、ふくおかエコ農産物認証の取得を申請する予定です。

げんきファームの活躍によって、有機農業の拡大と担い手の育成が一層進むことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 就農して大変だったことは？

A. 米・麦・大豆が中心の産地に、他所からきた自分が野菜の栽培を始め、また、土壌の質が野菜づくりには良くないこともあって、周囲からは心無い言葉もかけられました。

しかし、自分には頼る所がなく、この農地しかなく、BLOF理論でカバーできると信じ、1年目は機械がほとんど入れない状態の農地で、がむしゃらに野菜作りに取り組みました。周囲から認められるまでには2年を要しました。



太陽熱養生処理を行い青々とした葉が茂るニンジン畑

Q. 周囲の生産者との関わりは？

A. 有機農業に取り組むことに対し、周囲の生産者から表立って何か言われたことはありません。周囲の生産者と打ち解けるために、自分から積極的に、隣の水田で作業している方に挨拶をしたり、飲み物を勧めたりしています。また、隣のほ場との境界線周辺は、余分に草刈りを行っています。

Q. 市外から通いで農業をしている理由は？

A. 会社勤めの場合、時間をかけて通勤することが一般的です。就農時のハードルを下げる意味でも自分が農業での事例になろうと考え、あえて市外から通作しています。

Q. 1年目はどんな失敗を？

A. カブの外側が虫に食べられ穴だらけになり、そのカブを小売店の直売コーナーに出荷したことです。食べると味は悪くないので出荷したところ、お店から苦情の電話がかかってきました。

オクラも失敗しました。簡単に栽培できるということで、ハウスに種をまき、芽は出てきたものの、その後、全滅。そもそも寒さが苦手ということを知らずに、不適切な時期には種したことが原因でした。

Q. 失敗から学んだことは？

A. カブでの失敗は、翌年、ほ場にマルチを張り、栽培時期を変更するなどの工夫したところ、見た目もきれいなものを生産することができました。

オクラでの失敗について、自分もそうでしたが、新規就農者は一般の農業者と違うことをしたがる傾向にあります。まず、普通に土づくりをして、普通の栽培（適期での作業）を行えば、新規就農者でもそんなに失敗しないと思います。

さちまる農園

今泉朋美さん 今泉早智さん

朝倉市／就農6年目



今、農業をしていることに、
すごい充実感がある

有機野菜を手に取りやすい
価格で食べてもらいたい

前職はカメラマンの早智さん。家庭菜園の植物に癒されるうち、その世界に興味を抱き、友人からの情報でAGSAを知りました。当時は「無農薬栽培や食べ物の体への影響には興味がなく、純粋に農業をしたかった」という早智さん。3期生として入学したAGSAで1期生の生産者より実技指導を受けた早智さんは、2018年、朝倉市で朋美さんとともに就農。

一方、以前は自然食品店に勤務し、有機農業にこだわりがあった朋美さん。「夫婦で共通認識を持った方が良い」と考えた朋美さんは、早智さんに続き、6期生としてAGSAに入学。

住居、農地は、AGSAやAGSAのOB、さちまる農園の出荷先である直売所の仲間の紹介で確保。また、新規就農に関する国の支援策も利用。

なお、農園の名称「さちまる」は、漁師をさせている早智さんの実家の屋号「幸丸」に由来しています。

さちまる農園

栽培品目:野菜(ハウス、露地)

経営面積:約2.0ha

販路:小売企業への直接販売

小売店の直売コーナー

農産物の加工・販売、カフェの経営等

Website

<http://sachimaru2018.com/>

Instagram

<https://www.instagram.com/sachimaruouen/>

Facebook

<https://www.facebook.com/SACHIMARUNOEN/>



sachimaru
farm



有機栽培の実践

さちまる農園では、主に夏はハウスでミニトマト、冬は露地でにんじんを栽培。この他、ニンニク、カブ、オクラ等を栽培。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（「有機栽培の実際の実組内容」参照）。にんじんは有機JAS認証を取得。

こうした取組により、毎年の天候等による変動はありますが、例えば、にんじん約4t/10a程度※の収量を確保しています。

※：統計データ（農林水産省）

福岡県の冬にんじんの収量は2,280kg/10a（令和4年）



冬：露地栽培の
にんじん



夏：ハウスで育てた
ミニトマト

（写真はさちまる農園提供）

有機栽培の実際の実組内容

1. 堆肥（有機質資材）と太陽熱養生処理を用いた物理性・生物性の改善

- ・緑肥をすき込み、年1回の土壌分析をもとに堆肥を施肥し、太陽熱養生処理をする際にパチルス菌と酵母菌をまく。

2. 有機肥料によるアミノ酸の供給

- ・市販のアミノ酸肥料を土壌分析をもとに施用する。

イネ科の1年草ソルゴー。にんじんの緑肥としてすき込む。



3. 土壌分析・施肥設計に基づいたミネラルの供給

- ・ミニトマトは年1回（時期は1月頃）、にんじんは年1回（時期は6月頃）、外部の検査機関に、体積法による土壌診断を依頼。

【検査項目】

- pH（酸度）、アンモニア態窒素（NH₄-N）、硝酸態窒素（NO₃-N）、可給態リン酸（P₂O₅）、カリ（K₂O）、石灰（CaO）、苦土（MgO）、可給態鉄（Fe）、交換性マンガン（Mn）、塩分（NaCl）
- ・土壌分析の結果とBLOF理論に基づいた施肥設計ソフトを用いて、ミネラルの不足分を算定。ミネラルは市販品を購入し、ミニトマトは2月頃、にんじんは7月頃に施用。

4. その他の取組

- ・手作業又は機械の利用により、ほ場及び周辺を除草（ミニトマト5~6回、にんじん2~3回）

経営面の取組・工夫

農場は、収穫などの繁忙期を除き三人で管理。繁忙期はSNSを通じてスタッフを募集。さちまる農園は、多くの人に農園を知ってもらうため、SNSを積極的に活用。農園の情報はオープンにしています。

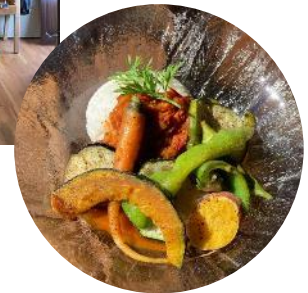
一方、昨年夏のミニトマトの収穫作業ではスタッフの確保に難航したため、AGSAに相談。結果、受講生に実習の機会を提供しつつ、収穫を手伝ってもらうことで繁忙期を乗り越えました。

生産した野菜は、県内でスーパーをチェーン展開する企業に販売するほか、同スーパーの産直コーナー、マルシェ、ECサイト等で消費者に直接販売。

また、規格外のにんじんを使い、ジュース等を委託製造・販売。農作業体験も不定期で開催。

さらに、一昨年（令和4年）、クラウドファンディングを活用して平成29年九州北部豪雨で被災した古民家を再生し、カフェとフリースペース「ほしまる」を開業。カフェでは、さちまる農園で生産した野菜を使用したカレーやにんじんジュース（12～3月頃までの旬の時期は生絞り100%）などを提供しています。

古民家を再生したカフェとフリースペース「ほしまる」



カフェで提供している
スパイスカレー



カフェで提供している
にんじんジュース

（写真はさちまる農園提供）

今後の展開

さちまる農園は、今まで学んできたBLOF理論を実践するという軸がぶれなければ、「有機栽培をこれからも続けることに大きな不安はなく、大丈夫」と考えています。

また、本年（令和6年）、さちまる農園はAGSA及びAGSA出身の他の有機農業者とともに、国の新規就農支援の対象となる研修機関の認定を受けました。今後、AGSAと連携して新規就農者の育成に取り組

みます。

経営の面では、昨年が開業した「ほしまる」の営業を軌道に乗せることが当面の優先すべき課題となっています。

さちまる農園の活躍によって、有機農業の担い手の育成、有機農業に対する消費者の理解や共感が一層進むことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 地域の農業を担う一員となって思うことは？

A. 人とのつながりの大切さを実感しています。就農時の農地や家の確保は簡単ではなかったものの、AGSAや実技指導を受けたOBの方が紹介してくれました。その後、同じ直売所に出荷する仲間のつながりで、農地付きの住居を紹介していただき、元々借りていた農地にも近くなりました。

当初、往復には1～2時間を要し、売上も大きくない直売所への出荷に自分（早智さん）は反対でしたが、朋美がコミュニティーをつくる大切さを語ってくれたおかげで、直売所の仲間とのつながり続けることができました。結果的に、このことは、とても良かったと思っています。

Q. 直売コーナーの価格の設定は？

A. 直売コーナーで販売する商品に価格設定する際は、自分達から価格競争を起ささないように気をつけています。

BLOF理論に基づいた栽培により、多収を実現しているため、慣行栽培と同程度の価格で販売しても経営的には成り立っています。もちろん学校でしっかり学んで栽培しているので、AGSAで学んだ分をもう少し価格に転嫁しても良いのではとの思いがあります。

Q. 就農して良かったことは？

A. 自然食品店に勤めていた頃は、娘のアトピーがひどくて、食品のマイナス面ばかりを見てしまっていました。

ただ、就農してみると農業の大変さがわかって、慣行栽培を含む農産物を生産する方々への感謝の気持ちが生まれました。今、農業していることにすごい充実感があります。（朋美さん）

Q. なぜ加工品を？

A. せっかく出来てきてくれた野菜たちを無駄にするのが申し訳なくて、品質は大丈夫なもの形状等で青果として購入されにくいものをジュースに加工しています。

その「絞るかす（にんじんおから）」すらもったいないので、絞るかすから作ったクッキーを「キャロまる」という名で「ほしまる」やマルシェで販売しています。

ただ、家族、特に子どもの健康のために、なるべく有機栽培の商品を購入したいと思っても、価格が高いと続かないし家族の理解も得にくい実情があると思います。また、出産直後のお母さんの場合、自然食品の店舗に通うことが難しい場合もあると思います。そうした方にも手に取りやすい価格で食べてもらえれば良いという気持ちでいます。

株式会社 兵四郎ファーム

代表取締役 会長 ファーム長
野見山 正輝さん 白藤 健一さん

朝倉市／就農19年目

有機栽培は良いことづくめ。
なぜ取り組まないのかと思います

食べ物は美味しいことが重要。
そのための有機栽培でもあります

「あごだし」を中心に素材と美味しさにこだわった商品の製造・販売を行う（株）味の兵四郎（本社：福岡県）を経営する野見山さん。平成16年に友人からもらった有機栽培米の美味しさにとても感銘を受け、農業への参入を決断。翌年（平成17年）に、朝倉市で農地を確保し、有機栽培の米づくりを始めました。

その後、米の需要が減少する国内と、小麦アレルギーが増えたことでグルテンフリーの需要が拡大する世界の情勢を分析した野見山さんは、「米でパンを作りたい」と思うようになり、米粉用品種の作付けも始めました。

農業参入後10年程度が経過し、農地を取得（購入）することになったのを機に、野見山さんは自ら

が代表を務める農業生産法人（（株）兵四郎ファーム）を平成27年に設立。

その後、野見山さんと農場長の白藤さんは、AGSAに4期生として入学。野見山さんは、AGSAで学んだことはこれまで自社で行ってきたことと一致していると実感。現在、同社のスタッフは全員、AGSAの卒業生です。

株式会社 兵四郎ファーム

栽培品目：水稻(米粉用)、大豆
経営面積：2.7 ha
販路：(株)味の兵四郎の直営店、ECサイト 他
農産物の加工・販売

website
<https://hyoshiro-farm.co.jp/>

Instagram
https://www.instagram.com/hyoshiro_farm/



兵四郎ファーム



有機栽培の実践

(株)兵四郎ファームでは、水稻の米粉用多収品種「笑みたわわ」、大豆を栽培。BLOF理論に基づき、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、有機質資材の施用等を実践。加えて、これまでの試行・検証により構築した独自の雑草の抑草対策を実施（「有機栽培の実際」の取組内容参照）。

こうした取組により、毎年の天候等による変動はあるものの、水稻（「笑みたわわ」）は、540～660kg/10a(※)の収量を確保しています。



BLOF理論に基づき育てた水稻。台風でも倒れることなく力強く伸び、ウンカなどの害虫被害にも侵されたことはありません。

(写真は(株)兵四郎ファーム提供)

※：「笑みたわわ」の栽培技術標準手順書（農研機構）の表1-1「「笑みたわわ」の特性」中の精玄米重は669kg/10a

有機栽培の実際取組内容

1. 秋わら処理による物理性・生物性の改善

- ・毎年11月頃、秋わら処理を実施
⇒収穫後の水田に鶏ふんや米ぬかを投入してすぐに耕うんし、稲株の分解を促進させる。

2. 有機肥料によるアミノ酸の供給

- ・有機肥料（アミノ酸肥料）は、主に発酵鶏ふんとアミノ酸態窒素を多く含むものを施用。
- ・BLOF理論に基づいた堆肥設計ソフトを用いて施用成分を決定。施用にあたっては、自社からの副産物である米ぬかや酒粕、もみ殻など（全て有機）を使用。
- ・10a当たり、基肥15kg、追肥2kg（状況に応じ）を施用。

3. 土壌分析・施肥設計に基づいたミネラルの供給

- ・土壌分析は、年1回実施。
- ・外部の検査機関に体積法による土壌診断を依頼

【検査項目】

pH（酸度）、アンモニア態窒素（NH₄-N）、硝酸態窒素（NO₃-N）、可給態リン酸（P₂O₅）、カリ（K₂O）、石灰（CaO）、苦土（MgO）、可給態鉄（Fe）、交換性マンガン（Mn）、塩分（NaCl）

- ・土壌分析の結果とBLOF理論に基づいた施肥設計ソフトを用いて、微量ミネラルの不足分を算定。ミネラルは市販品を購入し、基肥の時期に施用。

4. その他の取組

- ・種子の浸種では酵母菌を、育苗中も酵母菌＋乳酸菌を施用。
- ・代かき前にカビ菌撃退、除草効果及び有用な菌類の増加を目的として水田の水口から酵母菌＋乳酸菌の溶液を投入。
- ・抑草対策として、代かきを丁寧に3回。収穫後から田植えまでに4～5回耕うん。
- ・乗用除草機も随時使用。



代かき前の水田に酵母菌＋乳酸菌の溶液を水口から投入

(写真は(株)兵四郎ファーム提供)

経営面の取組・工夫

農場は、従業員4名で管理。農業生産をはじめ、(株)兵四郎ファームの事業に必要な資産は、野見山さんが同社に自己資金を投入して整備。

自社で生産し、また、野見山さんが信頼する有機農業者から調達した米粉用米は、米粉を使ったパンミックスやパンケーキミックスに加工し、(株)味の兵四郎の直営店舗がある百貨店や同社のwebサイト等で販売。なお、(株)兵四郎ファームは、提携先の有機農業者にとっては水田活用の直接支払交付金を含め十分な売上となるような価格で、米粉用米を買い取るように努めています。

主食用米についても、同じく野見山さんが信頼する有機農業者から調達した米を「兵四郎米」のブランド名で販売しています。



米粉を使ったパンミックス(左)とパンケーキミックス(右) 米粉ならではのもっちりとした触感が味わえます。



信頼する有機農業者から 調達した「兵四郎米」

(写真は(株)兵四郎ファーム 提供)

今後の展開

(株)兵四郎ファームは、令和4年に認定農業者の認定を受けました。今後、認定計画に即して、自社農地の拡大に加え、水稻の有機栽培のノウハウを広めて「兵四郎米」を生産する有機農業者を増やしていく方針です。この方針の下、新たな品種「びかまる」の有機栽培を行う予定です。他の生産者に栽培ノウハウを指導するために、自社で試験栽培を行います。栽培ノウハウに対して農業者から料金を取ることは考えていません。

また、本年、(株)兵四郎ファームは、AGSA及び

AGSA出身の他の有機農業者とともに、国の新規就農支援の対象となる研修機関の認定を受けました。今後、AGSAと連携して有機農業の新規就農者の育成にも取り組みます。

販売面では、「兵四郎米」の有機農業者からの買取価格をさらに高められるよう、販売力を一層強化していく方針です。

(株)兵四郎ファームの活躍によって、有機農業の拡大、担い手の育成が一層進むことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 有機農業に取り組んで思うことは？

A. 有機農業は良いことづくめです。硝酸態窒素が少なく、香りがよく、高エネルギー（全身にエネルギーが満ちる感覚）で美味しいお米になり収量も上がります。また、茎が太くなるため、虫も来なくなり、ウンカにもやられない。台風が来ても倒れたことがありません。

一方、有機と言っても様々な農法があって確立していない印象を受けます。また、土を直す（微生物が増えて栽培に適した土壌となる）までに2～3年はかかります。その間は収量が伸びにくいいため、慣行栽培の生産者からすれば「虫が出る、収量が落ちる栽培方法」という認識を持っていると思われる。先ず、こうした意識の変化を促す必要があります。



(写真は(株)兵四郎ファームHPから)

Q. 米粉に注力する理由は？

A. 食が洋風化している中で、アレルギーのない米粉製品は可能性を秘めています。現代の洋風化した食べ方に米を合わせれば、格段に需要が上がるはずで、さらに美味しいとわかれば、主食用米としての米の美味しさも再認識されることになると思います。食べ物は美味しいことが重要。そのための有機栽培でもあります。

Q. 有機農業に転換するときのポイントは？

A. 1種類の肥料だけ与えても作物は育ちません。ビタミン、ミネラル等作物に必要なものを把握した上で施肥を行うことが必要です。また、稲作に関しては雑草対策ができれば問題ないと考えています。これが今まで実践してきた実感です。収量も確保できるし、なぜ有機栽培に取り組まないのかと思います。

Q. 当面の課題は？

A. 当社が栽培する米粉用の品種は、10月上旬まで水の供給が必要です。一方、当社の水田がある地区では主に主食用の品種「ヒノヒカリ」が栽培され、その関係で9月末頃には当地区への水の供給がストップするため、この間の水の確保が課題となっています。現在は、近くに生活用水路があればそこからポンプでくみ上げるなどの暫定的な対応をしています。

また、当社は有機農業で米粉用米を生産しておりますが、同じ場所で水稻の栽培を続けていきたいのですが、地域全体では主食用米の計画的な生産とブロックローテーションに取り組まれており、年によって当社の所有する水田のある地区への農業用水の供給がストップすることがあります。この場合は、大豆（味噌加工用）を栽培するようにしていますが、作付けをしない水田もあります。

Asaファーム

浅川 博範さん

久留米市／就農3年目

土づくりに注力して
ワイン用ぶどうを育てています

BLOF理論で生産したぶどうを使った
他にはないワイナリーを開業したい

本職は不動産鑑定業の浅川さん。実家（大川市）で稲作をしている両親が病で続けられなくなったことから、浅川さんが引き継ぐことに。浅川さんは、米づくりをどうすればビジネスにできるかを検討。当初は酒米の生産を検討したものの、日本酒は米より、水の風味が酒質に与える影響の方が大きいとの考えに至り、ワインについて勉強を開始。そこで「テロワール」（ぶどうは、その土地の土壌や気候等がワインの品質に影響）を知った浅川さんは、実家の水田は他の方に貸し、ワイン用のぶどうづくりを始めることを決断。

浅川さんは、酒米づくりを検討していた頃に差別化の手段として有機栽培に着目。それがきっかけで

AGSAを知り、6期生として学んだ後、2021年に久留米市で就農。

農地は、浅川さんが不動産鑑定の仕事を通じて知り合ったJA関係者に相談したことで、小屋付きの農地をスムーズに確保できました。

Asa ファーム

栽培品目:ワイン用ぶどう
経営面積:約65a
代表の浅川さんは、不動産鑑定業を続けながら農業に従事

Facebook

<https://www.facebook.com/Asakawa.Sustainable.Agriculture>



有機栽培の実践

以前はキウイフルーツが栽培されていた遊休農地を整備してぶどうの苗木を定植。毎年少しずつ、イノシシ対策用の柵を広げながら定植し、現在、様々な品種を約350本定植。一番古い木でも今年で3年目であり、本格的な果実の収穫はこれからです。

苗木の定植前には、かなり深い深度までトラクターでよく深耕し、その後、BLOF理論に基づき、堆肥（有機質資材）の施用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。定植後は耕うんは行わずに、毎年度行う土壌診断の結果に基づき、樹のまわりに堆肥（有機

質資材）、ミネラルを散布。毎年、追加の苗木を、太陽熱養生処理後に植栽できるようになりました。

また、病害虫防除のため、微生物（納豆菌）を自ら培養し、園内に散布・充満させているほか、必要な場合には有機JASで許可されている資材（ボルドー液や石灰硫黄合剤）を利用しています。



定植後3年目を迎えるぶどうの樹々

経営面の取組・工夫

浅川さんは就農後も、不動産鑑定業の仕事を継続し、農業と両立しています。浅川さんの感触では、農業と不動産鑑定業に従事する時間は1：1とのことですが、実際は、雨の日以外は基本的に毎日農場に通っています。不動産鑑定の仕事は、その性質上、リモートでも可能なため、浅川さんはぶどう園で農作業をしながら顧客対応もこなしています。

農園での作業は、基本的に浅川さん一人で対応。徐々に作業仲間も増え、ワイン好きの方々、志に共感する方々に手伝ってもらっています。

営農に必要な機械・設備は自費で購入。費用を抑えるため、イノシシ対策用の柵は、ホームセンター

で安価な商品を購入しています。

また、Asaファームを多くの人に知ってもらうため、SNSを通じた情報発信にも積極的に取り組んでいます。



SNSで日々の作業内容を定期的に発信
(写真はAsaファーム提供)

今後の展開

浅川さんは、今後ともBLOF理論を基本にぶどうの栽培を行う方針です。また、これまで土づくりが中心であったところ、本年から本格化する果実の収穫に向け、4月からはリモートで受講可能な長野県のワインアカデミーでぶどう栽培、醸造技術、ワイナリー経営を学びます。

また、ワイン用ぶどうは熟度に合わせて一斉に収穫する必要があるため、状況によってはイベントとして人を集めることも浅川さんは考えています。

さらに、ワイナリーの開業を構想している浅川さんは、その実現のために、国の構造改革特区制度（いわゆる「ワイン特区」）を活用するとともに、ワインツーリズムも視野に入れ、眺望に優れた地を探し、その場所で新たにぶどうの栽培を始めることも検討しています。

浅川さんのぶどう生産が軌道に乗り、ワイナリー開業の構想が実現することで、有機農業の拡大とともに、地域の活性化も進むことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. ワイン用ぶどうの土づくりは？

A. ワイン用のぶどうは、石灰質土壌や海沿いの塩分を含む土壌等、その土壌の性質によって、ワインへの官能が異なります。

現在、土づくりには、こだわりのバーク堆肥のほか、地元の醤油製造会社から入手した醤油粕を使っていて、醤油粕に含まれる塩分によるぶどうへの影響を試しているところです。

Q. ワイン用のぶどうの品種は？

A. 現在、ピノ・ノワール、カベルネ・フラン、ビジュノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、ソービニオン・ブラン、アルバリーニョ、甲州等を垣根仕立てで栽培しています。苗木は長野県の業者から調達しています。

Q. この3年間を振り返ると？

A. ワイン用ぶどうの栽培は九州では限られており、JAや普及指導センターから指導を受けることは無く、栽培技術に関する勉強は、書籍やワイナリー見学、動画投稿サイト等を使った独学です。

この3年間で多くの失敗を経験しましたが、失敗を通じて体感したこともあります。例えば、2年目は農地拡張のための整備や獣害対策用の柵の設置に労力を要し、礼肥（果実の収穫後に与える肥料）を怠ったところ、本当に生育が不良でした。また、土づくりをしないで粘土質の土壌に直接定植した苗は活着がよくないことも体感しました。



ぶどう園の管理に用いる除草機

Q. この先心配なことは？

A. 今年から本格的な収穫を迎えますが、「べと病」（罹患すると甚大な被害）対策として、3～4月に化学的防除が必要かどうかを見極める必要があると考えています。

温暖化の影響も心配です。日射量が増えると糖度は高くなる一方で酸味が落ちると聞いています。九州は温暖な地域であり、大雨のリスクもあるので、工夫が必要だと考えています。

FARMERS Village 株式会社

代表取締役 又川 哲也さん(右端)
鞍手町 / 就農3年目



次から次にやりたいことがあって
楽しくてしょうがない

悩んでいたなら「農業やりなよ」
と教えてあげたい

前職は、米国資本のベンチャー企業で太陽光発電事業に携わっていた又川さん。仕事を契機に環境問題に関心を持ち、農業をはじめ持続可能な社会の形成に向けた活動への転身を決意。7期生としてAGSAで学ぶことに。翌2021年にFARMERS Village 株式会社を設立し、又川さんの出身地である鞍手町で就農。

就農に際し、農地の確保に苦戦。空いている農地は、耕作放棄され雑草等が繁茂、日当たりが悪い、トラクターが進入できないといった場所しかなく、それでも土地の所有者は農業の経験がない又川さんには貸そうとはせず。ただ、前職の経験から法務局で土地所有者を調べられることを知っていた又川さんは、あきらめずに空き農地の地主を調べ、その知り合いをたどり、ついに念願の農地を確保。

なお、会社の名称「FARMERS Village」には、農業を通して、安全安心なモノを提供して、地域のヨリドコロ (Village) になるといった、又川さんの思いが込められています。



(写真はFARMERS Village(株)提供)

FARMERS Village 株式会社

栽培品目: 野菜(露地)、水稲
経営面積: 約3 ha(うち水稲7a)
販路: 会員制の直接販売、自社レストラン
レストラン経営、レンタルスペース提供 他



Website <https://www.farmers-village.com>

Instagram https://www.instagram.com/farmers_village/

Facebook <https://www.facebook.com/Farmers.Village2020/>

有機栽培の実践

又川さんは、多品目の野菜と、昨年から試験的に水稲も栽培。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。

また、持続可能な農業を追及し、ミネラルや有機質資材も、地域の樹木の剪定枝や落ち葉など、なるべく地元にあるものを使用。さらに2年目は、マルチを張らない、不耕起で栽培するなどの方法を試みましたが、極端な減収に。この経験で不耕起栽培は土づくりが十分にできていないと難しいと実感。

マルチも3年目（昨年）は必要な場合に再び使うようになりました。

一方、多品目の生産をBLOF理論に即して行う場合、一畝毎に土壌分析と施肥設計を要すると考え、その負担を考慮し、3年目からはあえて土壌診断をせず、野菜の成長を見ながら必要と判断した場合、栄養分の葉面散布等を行う方法に転換しています。



お米は昔ながらの天日干しで栄養価と味を最大限に高めます。

（写真はFARMERS Village(株)提供）

経営面の取組・工夫

農場は、又川さんと社員1名の2名で管理。営農に必要な機械は自己資金で調達。

「若い人を育てたい。そのために法人の形態をとった方が若い人に安心して働いてもらえる」と考え、会社（FARMERS Village（株））を設立。同社では、又川さんを含めて9名のスタッフで、農業のほか、レストラン、レンタルスペースの提供、ワークショップの開催など、同社のコンセプトに合致する多彩な事業を展開。多くの方にFARMERS Villageを知ってもらえるよう、SNSを通じた情報発信にも積極的に取り組んでいます。

生産した野菜は、会員制による直接販売のほか、自社レストランで活用。

さらに、又川さんは鞍手町の商工会青年部に加入。町の振興・発展を目的とした青年部の活動に積極的に取り組んでいます。



レストランでのおもてなしにも自社で生産した有機栽培の野菜が使われています。

（写真はFARMERS Village(株)提供）

今後の展開

有機栽培では、又川さんは、現在はあえて土壌診断とその結果に基づく施肥設計を行っていませんが、それがうまくいかなければ当初のBLOF理論に戻って生産に取り組む考えです。

一方、「今やっと経営が安定してきたことから、次から次にやりたいことがあって、楽しくてしかたがない」という又川さん。農場を色々な方を迎え入れられる場所にするとともに、子供たちが体験できるキャンプ、BBQ、食育、ボーイスカウトにも取り

組み、どう生きていくかを子供たちが考える場を提供する、良い意味での昔の村（Village）を目指しています。

「つらいことがあっても次の日には忘れていく。くよくよするよりも次のことに切り替えて、そのために行動したい。」

又川さんがさらに活躍されることで、消費者や子供たちの有機農業に対する理解や共感も広がっていくことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 農業と他の活動との両立は？

A. 自分は一つのことだけに集中するよりも、様々な事を行いたいタイプ。

例えば、昨日1日の過ごし方は、午前中は農作業を行い、10～14時頃までレストラン業務、その後は地域から依頼があった剪定作業などを行いました。太陽光発電の点検やPCの修理を行うこともあります。趣味を仕事として、農業の空いた時間で趣味で培ったスキルを活用しています。農業は百姓（百の仕事）と言われており、なんでもやらないといけなし、できるようになります。それを畑だけで終わらせるよりも有効的に活用して困っている人の力になるのがやりがいです。

その両立もできるのも農業です。

Q. 今年のテーマは？

A. これまでの経験から一人での活動は限界があり、皆でやっていくことの重要性に気づいたことがきっかけで、毎年、皆を一つにするテーマを設定するようになりました。今年は「結」がテーマ。組織で目標を共有して活動するには、短くて分かりやすい言葉が必要です。

Q. 就農して大変だったことは？

A. 失敗の連続です。作物の生育が良くない時は不安になり、自信をなくしました。ただ、50年以上経験のある有機農業者も今でも失敗の連続であるとの話を聞いて、気持ちの整理ができました。同じ条件での栽培はないという難しさは、大変です。

Q. 3年目の作物の出来栄は？

A. 三年目にして少しずつ、土が良くなっている実感があります。土が良くなると野菜の生育もよく、虫も多様化して、害虫被害も少なくなっているのを実感しています。

Q. 就農3年目にして思うことは？

A. 農業でも楽しくやっていける姿を皆さんに見せていきたい。大学を卒業して企業に勤めるだけではなくて、一般に言われているルールに乗る以外でも楽しくやっていけることを見せていきたい。「悩んでいたら農業やりなよ」と教えてあげたいです。

株式会社レナ (Lena Farm)

八島俊司さん (左端)
北九州市 / 就農3年目



周りの生産者から信頼を得る
のに1年かかりました

収穫する子どもたちの笑顔
を見ると、有機農業をやっ
てよかったと思う

前職では歯科技工士をしていた八島さん。八島さんの家族は北九州市内で社会福祉事業を行う会社(株シリウス)を経営。同社が運営する就労継続支援B型事業所(以下「B型事業所」という。)に通う利用者の仕事を確保するとともに、無農薬で生産した農産物を食べたい、事業所の利用者にも食べてもらいたいと常々考えていた八島さんは、歯科技工士を引退し、農業を始めることを決断。

無農薬での農業を始めるにあたり、民間の就農情報発信サイトを通じて佐賀県内の生産者から指導を受けたときに、AGSAの講師と知り合いに。6期生として学んだ後、株式会社レナを設立し、2021年に北九州市で就農。

就農に際し、農地の権利取得に係る下限面積の要件に苦慮しつつも、(株シリウスの事業所から近い場所に、八島さんの名義で農地を取得。

なお、会社の名称「レナ (Lena)」は、(株シリウスのハワイ語に由来しています。



(写真は(株)レナ提供)

株式会社レナ(Lena Farm)

栽培品目: 野菜(ハウス、露地)

経営面積: 約50a

販路: 社会福祉事業所、直売所 等

代表の八島さんは、農業を続けながら、社会福祉事業、不動産業の経営に従事

Website

<https://lenafarm.net/>

Welcome!
Lena Farm



有機栽培の実践

(株)レナ (Lena Farm) では、主に、露地でじゃがいも、さつまいも、たまねぎなどを、ハウスでイチゴ、アスパラガスなどを栽培。いちごは「子ども達」(株)シリウスが運営するB型事業所に通う利用者)の要望で追加。

これらの品目の栽培では、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。全て、化学合成農薬・化学肥料は不使用。投入する有機質資材には廃菌床、竹チップ、バークチップ、腐葉土を、いちごの栽培には有機の液肥を使用。

また、個々の品目の栽培方法は市販の書籍から情報を得て、それを参考に実践。

他方、生産した農産物は主に、(株)シリウスが運営するB型事業所等の利用者の給食用食材として使うこともあり、生産コストを極力縮減する取組(土壌診断は当初の1回のみ、冬季のいちごの栽培に必要なハウスでの暖房もなるべく使用しないなど)を行い、利用者の費用負担軽減に努めています。



いちごのハウス内の様子

経営面の取組・工夫

農場は、基本、八島さん一人で管理しつつ、障がい者等が対応可能な作業は、(株)シリウスが運営するB型事業所や生活介護施設の利用者に依頼。介護福祉士の資格をもつ職員が付き添い、対応可能な作業の特定、作業内容が分かるよう〇×のシートの作成など、障がい者がスムーズに作業できるよう工夫。同社が運営する児童発達支援等の施設に通う児童も、農作業体験として時々参加します。

営農に必要な農地、設備等は、自己資金で対応。ハウスは人脈を頼って中古品を調達しました。

生産した農産物は、(株)シリウスによる買取のほか、

近隣の市営直売所、移動販売用の車を使った催事で販売。

さらに、八島さんは、将来、施設を利用する子ども達が成長した時には職や住処が必要になることを見据え、不動産会社を設立するとともに、ソフトクリームのお店をオープンしました。



ほ場で作業するB型事業所の利用者

今後の展開

八島さんは、今後ともBLOF理論を基本に生産を行う方針です。就農3年目を迎えた現在の課題は、生産性(収量)の向上。特に、農薬不使用の栽培で苦戦しているいちごを何とかして軌道に乗せたいと考えています。いちごの栽培が軌道に乗れば、他の社会福祉事業所の利用者も受け入れたい考えです。

一方、(株)シリウスでは、障がいを持つ子ども達が成長するに伴って、それに見合う就労場所の確保が必要となっています。このため、八島さんは(株)レナ(Lena Farm)の農場の拡大にも取り組む方針であ

り、そのために、農福連携に関する国の支援策の活用とともに、認定農業者を目指しています。(株)シリウスにおいても、利用者のために、現在の事業所・施設を農地に隣接する場所に移転することを構想しています。

八島さん(株)レナファーム)の有機農業と、(株)シリウスの社会福祉事業が連携してともに発展することで、有機農業とともに、障がい等を持つ方々の活躍の場が拡大することが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 農業に参入して苦労したことは？

A. 障がい者のために農場内に水洗トイレを設置するときは苦労しました。農地転用の相談をした市農業委員会の担当者から、「農福連携での転用は前例がない」「不要時は撤去可能な簡易トイレしか認められない」「常設の水洗トイレは治安の面でも良くない」と拒否されたのです。それで困って、市の福祉担当部署に事情を話したところ、そこから農業委員会に働きかけをしてくれ、また、農場に隣接するほ場の所有者（農業委員）も動いてくれたことで、転用許可が下り、無事に設置できました。

Q. 今シーズンのいちごの出来栄は？

A. いちご栽培は、無農薬でどこまで出来るか試行錯誤したなかで頑張ってみました。1年目は1/3、去年は1/2が病気で駄目になりました。3年目の今シーズンは農業委員から紹介された県の普及指導センターの指導を受け、病気の発生はなく、前年産と比べて2倍以上増収の見込みです。

Q. 農業を始めて良かったことは？

A. 農園で収穫する子どもたちの笑顔を見ると、農業をやって良かったと思います。子どもたちにとって農園での作業はルーチンになっており、安心して作業に取り組んでいます。

Q. 周囲の生産者との関わりは？

A. 生業が社会福祉事業ということもあり、隣接する農地の生産者からは不安視されていました。心無い言葉や苦情を受ける経験をしましたが、毎日農作業を続けたことで、現在は良好な関係が築けており、隣接する農地を購入できました。

なお、有機栽培に取り組むことに対して、周囲の農業者から苦情を受けたことはありません。

Q. 他の事業所の利用者也受け入れたい理由は？

A. 他の事業所では、ダンボールやボールペンの組み立て等の作業にはノルマがあり、障がい者の個々の能力では納期に間に合わせられず従業員が残業している現状もあります。これが農作業であれば、子どもたちの就労の場に適しているし、ノルマもないので職員の負担も軽減されると考えています。

まや農園

宮崎 摩耶さん
久留米市／就農2年目



BLOF理論を学ぶと、
なぜ？が分かる

そこが栽培の面白さに
繋がっていく

(写真はまや農園提供)

以前からヨガのインストラクターとして活動していた宮崎さん。ヨガのレッスン後に飲んでいたハーブティーのハーブを自ら育てたいと思い立ち、知り合いの農家から借りた小さな畑で育てることに。そのときから栽培には土が大事ではないかと考え、ホームセンター等で資材を購入。ただ、購入した資材にどのような効果があるかまではわからず、納得がいきませんでした。

そこで知人を介し微生物（菌）を活用してトマトの生産を行う方に相談。その方からAGSAを紹介され、化学が大好きだという宮崎さんは入校を即決。8期生として学ぶことに。実習で食べたほうれんそうは、えぐみがなく本当に美味しく、宮崎さんはますます有機栽培に魅了。入校後半年で農業者になろうと思い始め、様々な有機栽培の先駆者に会いに行きました。

宮崎さんは当初、キウイフルーツを栽培したいと考えていましたが、久留米市内のぶどう生産者が後継者を探しているとの情報を得て、「ブドウも面白いかもしれない」と思い、ぶどう園（20a）を引き継ぐ形で2022年に就農。その際、ぶどう生産者が持っていた柿園（20a）も継承しました。

まや農園

栽培品目:ぶどう、柿(慣行栽培)

経営面積:約43a(ぶどう20a、柿20a、体験農園3a)

販路(ぶどう):ぶどう狩りの顧客等への直接販売

体験農園(野菜)の運営

AGSA講師・サポートスタッフ



Instagram

https://www.instagram.com/motherth_farm/reel/C1vU2Zdybfl/

有機栽培の実践

2年前に引き継いだぶどう園（品種：巨峰）では、BLOF理論に基づき、堆肥（有機質資材）の施用による物理性・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。有機質資材はわら、パーク堆肥、竹チップパウダー等を利用。また、農薬不使用でいちごを栽培する生産者のアドバイスを受け、ぶどうの休眠期以外は、週1回の頻度で微生物資材（納豆菌、酵母菌、乳酸菌、放線菌及び光合成細菌）を散布。その他の栽培ノウハウは慣行栽培の生産者から習得しました。

この取組により、当初、10cm程度しか棒が刺さらなかった土壌が1年後は80cm程度刺さるくらい軟らかい土壌に。一方、減農薬栽培に転換した1年目は病気が多発。2年目（昨年）は、病気は抑えられた

ものの、花ぶるい（ぶどうの花（実）が落ちる現象）や7月の大雨による水害に。ただ、2年目にして「甘味と酸味がちょうど良く後味がすっきりした、昔ながらの味」を再現できたことに、宮崎さんは手ごたえを感じています。



ブドウの剪定作業の様子(来年のマヤブドウを想像しながら作業しています!)

(写真はまや農園提供)

経営面の取組・工夫

宮崎さんは、果実が実る状態でぶどう園とその管理に必要な機械を継承できたため、就農1年目から収入を確保、初期投資を抑制できました。

樹園地は基本、宮崎さんが一人で管理。袋掛けや剪定後の枝集めなどは、宮崎さんの知人などに手伝ってもらうことも。昨年にはぶどう狩りも始めました。

ほ場に施用する有機質資材（竹チップ）は、あるNPO法人が行う竹害対策の活動に参加する対価として入手。微生物資材（納豆菌や酵母）も自ら培養し、資材費を節約しています。

収穫したぶどうは、1年目はJAに出荷、2年目は宮崎さんのSNSを通じた呼びかけを見て、ぶどう狩りに訪れた方などに直接販売。JA出荷の場合より高い価格を設定しましたが、量が不足する程の売れ行きを経験。

また、宮崎さんは、3aの農地を借り、昨年の秋に女性（ママと子供）向けの有機栽培の指導型体験農園を始めました。農園では、参加者と一緒に「畑ヨガ」も。宮崎さんのレクチャーは参加者から「すごくわかりやすい」と好評だとか。

みんなとワイワイと喋りながら活動することが大好きな宮崎さんは、さらにAGSAの講師、サポートスタッフとしても活動しています。



有機質資材(竹チップ)の施用



体験農園

(写真はまや農園提供)

🌱 今後の展開

現在、AGSAの講師もしている宮崎さんは、有機栽培（BLOF理論）の指導者を目指し、ぶどう園で様々な実証を行い、そのデータを収集中です。また、書籍や動画サイトで土から上の栽培の知識について多くの発信がある一方、土から下のことについては意外と発信がないことに気づいた宮崎さんは、土壌医（土壌の専門家）も目指しています。また、その先も見据え、肥料業者にはない中立的な視点から土づくりを助言するコンサルタント業、土づくりを学ぶ講座の開設まで構想しています。

さらに、女性（ママと子供）を対象にした有機栽培の体験農園を今後10年間で全国100か所に設置したい構想も。宮崎さんは、体験農園を開設・運営する仲間（指導者）を増やすために、集客方法も含め自身が培ったノウハウをマニュアル化することにしていきます。

宮崎さんが、有機栽培の指導者になり、有機栽培の体験農園を全国展開する構想が実現することで、有機農業とともに、消費者の有機農業に対する理解の輪が広がることが期待されます。



園長 宮崎まやは、ママたちの農ある暮らしを全力でサポートさせていただきます♪

（写真はまや農園提供）

もっと聞いてみました！

Q. 花ぶるいでもぶどうが売れたのは？

A. 花ぶるいは、前年に多くの枝が病気で枯れたために短梢剪定を行った結果、発生（巨峰は本来、長梢剪定）。通常30粒程度の実がつくところ、酷い場合は5～10粒程度。ものすごく落胆しましたが、今ある実を大切にしようと切り替え、育てるうちに徐々にブドウらしく。

実の数が少ないため、一粒が非常に大きく、カットして家庭向けに販売するなどの対応を図ると、逆に売れ行きが良かったです。また、実が少ないため色つきも良く、悪いことが起きてもそれなりに対応できることを学びました。

Q. 周囲の農業者との関わりは？

A. 有機栽培でよく言われる雑草に関しては、迷惑をかけないように管理（草刈り）しているので、周囲の生産者から苦情を受けたことは特段ありません。就農後まだ年数が短いこともあり、周囲の方と打ち解けるように努力しています。

Q. 有機栽培の体験農園の反響は？

A. 体験農園には、福岡市や北九州市からママと子どもでの参加が多いです。参加の皆さんは、自ら野菜を育てて収穫する楽しみのほか、この場所に癒されに来ている面もあるようです。

元々、関心があって参加しているとは思いますが、実際に体験することで、土づくりの大切さに気づき、興味も深まっていると思います。

有機農業の拡大には消費者の理解も必要であり、理解の推進に体験農園は大切な活動だと思っています。次の春夏コースの問い合わせも殺到中です。



(写真はまや農園提供)

Q. AGSAについて思うことは？

A. 農業を毎日行っていると、「楽しい」とか「自然に癒される」感覚は当たり前になってきて農業を続けるモチベーションではなくなります。

唯一、「おもしろ～い！！」という感覚が意欲や元気の源になっていると思います。そのためには、「何故かが解る」ことが大切であり、AGSAで学ぶことはその近道だと思います。

松浦ファーム

松浦 直人さん

朝倉市・久留米市／就農2年目

工業畑の自分にはBLOF理論は
面白いと感じ、深い興味を
持ちました

将来は子どもを主眼とした
食品会社を立ち上げたい

前職ではシステムエンジニアをしていた松浦さん。配偶者の実家の家業に役員として参画するため、福岡市に移住。それまで食に無頓着であった松浦さんでしたが、子供の誕生をきっかけに食の大切さに気づくように。コロナ禍でリモートワークをする中、野菜中心の規則正しい食生活に切り替えると松浦さん自身の体にも変化が。一方、子どもにはなるべく農薬を使用していない野菜を食べて欲しいものの、簡単に入手できない現状を知り、さらに、ヨーロッパでは農業が国防につながると認識されていることに共感した松浦さんは、自ら農業を始めることを決意。

その後AGSAの存在を知り、OBから話を聞く中で、BLOF理論に対し「工業畑の自分にとって理論が面白い」「再現性がある方法である」と深い興味を持ち

ました。8期生として学んだ後、朝倉市内に農地を確保し、2022年に就農。その後、久留米市内の農地（水田）も確保。農地は、AGSA2期生の生産者や、地元で30年以上有機栽培の米づくりに取り組む生産者の人脈を通じて確保しました。また、松浦さん家族も久留米市に転居しました。

松浦ファーム

栽培品目:野菜(露地)、水稻
経営面積:約1.4 ha(野菜40a、水稻1ha)
販路:直売所、レストラン、

SNSを通じた直接販売

AGSAサポートスタッフ

Instagram

https://www.instagram.com/matsuura_farming/



有機栽培の実践

就農当初は、多品目の野菜を栽培。昨年（令和5年）は、初めて行う水稲作（品種：ヒノヒカリ）に専念するため、夏場は野菜の栽培を行わず土づくりに専念し、冬から主ににんじんを栽培しています。このほか、ニンニク、西洋野菜も栽培。

野菜、水稲の栽培では、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（野菜）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。また、水稲作では、田植機による作業は知り合いや販売メーカー等に教えてもらい

ながら、松浦さん自ら行いました（コンバインによる収穫作業は知り合いに委託）。現在、稲刈りを終えた水田では、収穫後すぐにわらをすき込み土づくりの最中です。

また、AGSAのプロジェクトとして、除草・抑草を目的とした微生物資材の散布と機械除草の試験にも参画しています。



西洋野菜を栽培している畑

経営面の取組・工夫

畑（40a）と水田（1ha）は、基本、松浦さん一人で管理。農薬や化学肥料、除草剤を使わずに栽培。

営農に必要な機械は、これまで自費で購入してきましたが、稲作用機械・設備は一式そろえると高額な出費となることから、田植え機は知り合いの仲介で中古品を購入、収穫、乾燥調製作業は委託。育苗は作業を含めて松浦さんに水田を紹介した生産者に依頼しました。

生産した農産物は、松浦さんが正組合員として加入するJAの直売所のほか、西洋野菜を中心にレストランに販売。顧客の開拓にSNSも活用。

また、にんじんは、レモンと混ぜ合わせてジュースに加工（委託製造）し、SNS等を通じて販売。昨

年製造した商品は、一般的な市販品に比べて高価格（4400円/2本(720 ml)）ながらも、販売開始から1か月で、製造した200本を完売しました。

さらに、松浦さんは、システムエンジニアのスキルを活かし、AGSAのサポートスタッフとしても活動しています。



JAの直売所で販売しているにんじん

（写真は松浦ファーム提供）

今後の展開

松浦さんは、今後ともBLOF理論を基本に生産を行う方針です。AGSAの活動も引き続きサポートしていく考えです。

経営の面では、現在は手洗いをしている、にんじんの洗浄作業の機械化、また、現在2か所（久留米市、朝倉市）に離れている農地の集約が課題です。また、農地については、集約後、5haまでの規模拡大を目指しています。

松浦さんの構想はこれに止まりません。仕事で食品メーカーとも関わった経験を活かし、新たな会社

を立ち上げ、子どもに焦点を当てた、高栄養価で簡単に提供できる加工食品を製造したいと考えています。さらに、NPO法人福岡歴史研究会の理事も務める松浦さんは、かつて海外で農業の振興に貢献した福岡県出身者に続き、自らも有機農業（BLOF理論）の技術の海外展開を通じて海外の有機農業に貢献したいという構想を抱いています。

松浦さんがさらに活躍し、将来は海外にまで活動の幅を広げることで、有機農業の拡大も国内外で進むことが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 各品目の栽培のノウハウはどうやって習得？

A. 品目ごとの栽培技術は、一人でもインターネット等を使って調べることはできますが、地域性を考慮するために周辺の畑を見て対応したりすると、後手になってしまうこともあります。こうしたこともあり、地元集落の方に聞くなどして試行錯誤しながら学んでいます。

あとは栽培してからの植物の表情の変化をよく観察することです。時期・気温などの変遷に応じた植物の変化を知ること、次期に向けての課題が明確になります。生き物を相手にする以上、観察なくして栽培技術の向上はないと考えます。

Q. AGSAについて思うことは？

A. AGSAでは土づくりを学ぶことはできても、品目別の詳細な栽培指導は行っていません。全ての品目は無理だと思いますが、株の仕立て方や種の間隔など、カリキュラム内外で作物別の栽培管理を学べる機会を提供できればより高い就農技術習得に繋がると思っています。



(写真は松浦ファーム提供)

Q. 周囲の生産者との関わりは？

A. 地域の方とは自分から積極的にコミュニケーションをとっています。わからないことは何でも地域の方に聞くようにしています。皆さん基本的に慣行栽培ですが、学ぶ姿勢を素直に出すことで、有機の土づくりにも理解を示してくださり、良い関係が築けていると感じます。

また、集落で月1回行われる高齢者の集いに声をかけてもらい、参加しています。久留米市の方では、農地がある地域（田主丸地区）をエリアとするJAに正組合員として加入しています。特にこちらのJAはオーガニックを推進しており理解もあるので有難いです。直売所の利用などJAと付き合いがあることで助かることは多いです。

Q. 就農2年目の出来栄は？

A. この冬のにんじんは、現在も収穫中ですが、3,000kg/10a程度(※)の収量を見込んでいます。2年目としては、形もきれいなものも多く悪くないと感じています。

昨年が初挑戦の水稻（ヒノヒカリ）の収量は、396kg(6.6俵)/10a(※)でした。水田を借りた時期の関係から、秋わらのすき込みはできなかったため、春に雑草をすき込んだものの、土壌内での有機物の分解は間に合っていないため、このような結果になったと考えています。また、初めて稲作を経験して、代かきによる均平作業の重要性を学びました。

※：統計データ（農林水産省）

福岡県の冬にんじん収量 2,280kg/10a（令和4年）
久留米市の水稻収量 517kg/10a（令和5年）

Michinori Farm

松井洋子さん 松井俊憲さん

うきは市／就農1年目



目標としていた1日の収量を
確保できるようになりました

BLOF理論に基づく土づくりに
長期的に取り組んでいきたい

前職は、福岡市内で革の鞆や靴の修理の仕事を行っていた俊憲さん。それまで農業の経験はありませんでしたが、うきは市で農業を行っていた妻の洋子さんの父が病のために農作業ができなくなり、俊憲さんが引き継ぐことに。

洋子さんの父は農薬を使用しないで水稻を栽培していたことから、俊憲さんもそのような農業を学びたいと考え、インターネットで情報収集。そこでAGSAの存在を知りました。8期生として学びながら、AGSA 1期生の生産者より実技を研鑽。2023年、洋子さんの実家のそばに住居を構え、洋子さんとともに就農。就農に際し、新規就農に関する国の支援策を利用。

俊憲さんとともに就農した洋子さん。今まで、父の農作業を手伝うことはほとんどなかったものの、

自分が就農することに抵抗はありませんでした。洋子さんは、父が後継者のいないことを寂しく思っていたのを知っていたので、俊憲さんが就農の決断をしたことをうれしく思ったそうです。

なお、農園名の「Michinori」は「道のり」。これから学び、経験を積んで、おいしいお米や野菜が作れるよう目指していくという松井さん夫婦の思いが込められています。

Michinori Farm

栽培品目:野菜(露地)、水稻(専ら自家用)
経営面積:約115a(野菜95a、水稻20a)
販路(野菜):JA出荷、直売所

Instagram

<https://www.instagram.com/michinorifarm?igsh=YmF0dGJwNWExamw2>



🌱 有機栽培の実践

就農1年目は、なす、さつまいも、ほうれんそう、オクラ、たまねぎ、水稻（自家用）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。また、水田での栽培のため、排水対策として明渠を施工。風で傷つき、商品価値が下がることが多いなすの風よけと害虫対策として、ほ場の境界にはソルゴーやスーダングラスを植栽。ソルゴーは緑肥としても利用しました。

また、畑の畝には、コンパニオンプランツとしてマリーゴールドも植栽しました。

さらに、俊憲さんは、研修では経験していない、なすの栽培のため、JAの部会に加入。選定や管理技術を学びながら、自らのほ場で実践しました。



なすを栽培中の圃場。ほ場境界にスーダングラス(写真左)を植栽しています。

🌱 経営面の取組・工夫

農場は、基本、夫婦で管理。就農時にはハウスがなかったことから、露地栽培できる品目を栽培。夏の果菜類には、夫婦で1日にできる作業量を考慮し、2日に1回程度の収穫で済むなすを選択しました。

野菜の生産に必要な機械は、国の支援策を活用し、自己負担を抑えて導入。

生産した野菜について、JAのなす部会員である俊憲さんは、なすの規格品をJA出荷。規格外品のなす、さつまいもとほうれんそうは、道の駅等の直売所や小売店の直売コーナーで販売。さつまいもはSNSを通じても販売しています。

直売所等に訪れる方など、より多くの方にMichinori Farmを知ってもらえるよう、ロゴマークも作成しました。



収穫したなすとロゴマーク
ロゴマークには、「Michinori Farmの野菜でほっこりしてもらいたい」という思いが込められています。

(写真はMichinori Farm提供)

🌱 今後の展開

技術の面では、1年で土壌の物理性が格段に良くなるはずはなく、その伸び代はあると考える俊憲さんは、AGSAで学んだBLOF理論に長期のスパンで取り組む方針です。

経営の面では、昨年に就農したばかりであり、毎日の作業に追われる日々であったものの、松井さん夫婦は「経験を積み、課題、改善点を明確にして、長期的に充実した農業、生活が送れるようにしたい」「農作業は1年2作～3作と考え、そのうち例えば時間を作り、福岡市内で自分で生産したさつま

いもを販売してまわりたい。」「ロゴマークを見ればMichinori Farmだと認知していただけるよう努力していきたい」と考えています。

そして、「農業未経験からMichinori Farmがあるのは多くの人の支えがあったから」と語る俊憲さん。Michinori Farmは、BLOF理論に継続して取り組み、成果をあげるとともに、労働環境の改善、商品の価値に見合う販路の確立を実現させて、有機農業を目指す方々にとってのモデルになれるよう精進していきます。

もっと聞いてみました！

Q. 土づくりに必要な資材の調達は？

A. 就農当初は、JAや資材メーカーから市販の堆肥や有機肥料、ミネラルを調達していました。現在はそれに加え、うきは市内で入手できる家畜ふん、もみ殻、米ぬかを自然循環させて活用しており、AGSAで学んだBLOF理論を基に土づくりを行っています。



収穫したさつまいも



たまねぎのほ場で肥料散布作業

Q. 就農1年目の野菜の出来栄は？

A. 就農1年目は土づくりの重要性を痛感した年でした。全作共通して、目標とする出荷量には届きませんでした。美味しいと多くの方からお声をかけていただきました。

今後も継続してしっかり土づくりを行い、安定した品質、収量を目指していきたいです。

Q. 地域農業の一翼を担うようになった今、思うことは？

A. 私が就農した地域では、農地を管理できなくなってくる方が増えている実感があります。こうした状況だからこそ、自分にはこれからチャンスがあると考えています。地域で認められるよう、これからもしっかりやっていきたいです。



生育中のほうれんそう

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)