◆佐藤（さとう）さんのプロフィール

平成７年、東京での会社員をやめ、父親の遺志を継ぎ、水稲、野菜の有機栽培で就農。現在、野菜を有機ＪＡＳ認定ほ場２００ａ（水田は委託７０ａ）で、年間約４０種類の野菜を生産している。ＷＷＯＯＦ制度の登録農家であり、また、大分県立農業大学校からの短期研修制を受け入れるなど有機農家の育成に努めている。

佐藤さんご夫婦

◆有機農業を始めた動機

佐藤さんの家では、父親が３０年ぐらい前から有機農業をやっており、平成７年に東京での営業のサラリーマンをやめ、父親の遺志を継がれ、就農した。平成１２年有機ＪＡＳ認定が県内でトップの認定農家となる。

◆ボラバイトとは

佐藤さんの家には、農業の手伝いするアルバイトがいる。この方は、「自称　ボラバイト」と言うそうです。

農家のお手伝いをしながら、給料をもらう人のことらしく、長野や群馬の野菜農家で働いた経験を持ち、農家をネットで探して全国を周り、農家の手伝いしている。

◆有機農業へのこだわり

有機農業については、ただ人間のために安全なもの、差別化したものを生産するだけにとどまらず、本当の有機農業をやる目的を深く考えて経営しており、「有機野菜を食べた時に、感動や喜びを与えられるものが本当の有機農産物である。」と言っている。

販売する有機農産物を有機ＪＡＳ認定としているのは、付加価値をつけるために取得したが、現在では、有機農産物を広く知ってもらうために、「このマークは何かな？これが有機のマークか」とかわってきた。

Ｂ級品についても「他用途利用として」と一文を付け、販売している。

「手間をかけないことが技術」としてきたが、気候変動や化学物質に汚染された大気に対する問題で、これからは有機農業も難しくなりそうである。

研修生作成の看板

◆病虫害対策

一部のほ場で線虫が発生しているが、土づくりをきちんと出来ていないから発生する。土づくりが大切であるとの証拠。

また、害虫に食べられた野菜には、きちんと「虫食いあり」との説明書をつけ、販売している。虫が食べるのが当たり前であり、店の方や消費者の方が納得して買ってもらっている。

ほ場での栽培風景
（左から、白菜、レタス、サニーレタス、ブロッコリー）

◆消費との交流

消費者グループでの講演や農場見学会、自然食品店の購入者である消費者を対象に収穫体験や料理教室を開催している。

近所の主婦の方が野菜セットの購入や農作業のお手伝いをしてもらっている。

◆今後の抱負

これからの農業を考えた場合には、慣行農家を自然循環を大事にする農家を増やしたい。また、有機農業を推進し、現在の農業を変えていきたい。

これからも、多くの研修生を受入、有機農家を育てたい。

遊休地や耕作放棄地対策に協力していきたい。

◆主な販売先

主に、個人宅配、自然食品店、量販店、地元のラーメン店などに出荷・販売している。

お問い合わせ
電　話０９７８－３２－０７３４
ＦＡＸ０９７８－２５－７０２０