

ず～むあっぶ☆

## オホーツク

No.85

農林水産省  
北海道農政事務所  
北見地域拠点

耕作放棄地を再利用した大豆畑（ウツツの森）

移住・新規就農

耕作放棄地を再利用し、農薬・化学肥料を使わずに  
育てた大豆で味噌づくりを！

『ウツツの森』（紋別市） 遠藤 貴裕さん

遠藤さんは、地域おこし協力隊として北海道の紋別市へ移住し、10年以上使われていない耕作放棄地を再利用して農薬・化学肥料を使わない大豆等の栽培に取り組んでいます。収穫した大豆等を自ら加工して、味噌を商品開発。2024年3月に地域おこし協力隊の任期を終え、4月に就農して3haの農地で、大豆、小麦、ハト麦、スイートコーン等の作物を栽培しています。

## 「味噌づくり」の思いと就農までの経緯

遠藤さんは、大手企業でサラリーマン勤務をしていましたが、ずっと食品に携わる仕事がしたいという思いがあり、農泊や食に関する事業を行っている会社へ転職しました。その仕事の中で味噌を仕込む業務に携わり、醸造の奥深さに魅せられ、味噌づくりの道へ進みました。

その後、知人の紹介により、これまで縁のなかった紋別市の地域おこし協力隊に応募しました。2021年4月から地域の畑作産品を使って特産品を商品開発することをテーマに、「紋別市渚滑町宇津々」という地域で、味噌に使われる原料の生産から商品開発、販売までの取組を開始しました。

## 農薬・化学肥料を使わない原料での味噌づくり

10年以上使われていなかった耕作放棄地の土起こしから始め、3年かけてバイオ炭や緑肥等を施用して土壌改良し、適正品種や栽培体系等の研究に注力しました。少しでも体に優しいものを作りたいという理由から、農薬・化学肥料を使わない原料生産に取り組み、大豆、小麦、ハト麦、スイートコーン等を栽培しています。

収穫した原料で味噌を製造するため、生乳処理室として使われていた牛舎を改装して加工場を整備し、2023年9月には「みそ・しょうゆ製造業」の衛生許可を取得しました。北海道らしい食材である「とうもろこし」を使い、和食にも洋食にも合う甘みのある風味に仕上がった「とうきび味噌」を商品開発しました。味噌は12月中旬から3月末までの期間で製造しており、道の駅や市内の商店、飲食店等で販売しています。

## 今後の課題と展望について

遠藤さんは、ご自身の取組について「原料の生産から製品の販売までの工程を手掛ける上で、味噌の製造だけではなく、出荷に向けたパッケージングや表示も含めて、全ての業務を自身でやっていくことは大変であると実感した。苦労もあるが、同時に経営者意識が芽生え、やりがいもある。」と仰っていました。今後の課題は、製造した商品（味噌）がしっかりと売れるようにしていくことだそうです。

また、自分の取組で地域を繋げたいと考えており、「宇津々」という地域の魅力を発信するために、地域の交流の場を作っていくことも今後の活動として考えているそうです。改装した空き家を活用した農泊、薪割りや畑体験、味噌・麴教室等のさまざまな分野へ事業を拡げていきたいという展望をお話してくれました。

「ウツツの森」のInstagramはこちら↓

[https://www.instagram.com/ushio\\_miso/](https://www.instagram.com/ushio_miso/)

遠藤 貴裕さん



紋別市渚滑町宇津々



牛舎を改装した加工場



改装後の室内

麴室



製造された味噌