

☑野菜（☐果菜、☑葉菜、☑根菜）、☐果樹、☐花卉



名古屋市の若きみつば農家、みつばのジェラートを開発！

☐少量多品目、☐伝統野菜、☑直売、☑加工、☐農業体験・市民農園、☐農福

岡田農園は市街化区域に囲まれた約20haの市街化調整区域内にあり、市街化区域では大型商業施設や工場、住宅、小中学校など都市化が進んでいる。



経営面積

経営する農地面積 : 97a
うち市街化調整区域内 : 97a

従業員数

家族 : 4人
非正規雇用 : 1人（パート雇用）

売上高

~1000万円 1000万円~3000万円 3000万円~

栽培品目別内訳

露地 (80a)	白菜、ネギ、ダイコン 米 (50a)	施設 (17a)	みつば	その他	ジェラート（みつば・ネギ）
-------------	-----------------------	-------------	-----	-----	---------------



取組の特徴を教えてください

- ◆ 年間を通じて安定的に栽培ができるみつばの水耕栽培を行い、JAの丸江出荷組合を通じて市場に出荷しています。
- ◆ 出荷先は、主に名古屋市内と、みつばの需要が多い福井県や石川県の温泉地に出荷しています。
- ◆ ハウスは加入している丸江出荷組合が所有しており、組合員4戸の農家がそれぞれの区画を管理しています。
- ◆ 令和2年3月には、みつばとネギを使用したジェラートを商品開発し、JAや知り合いの店舗で販売する予定です。食べ方は、ジェラートとしては一風変わった、醤油を垂らして食べるスタイルです。
- ◆ 5年前から、地元の農業を知るための食育授業として、市内5~6校の小学3年生の農業体験の受入れを行っており、名古屋市の農業への理解を深めてもらう活動を行っています。





取組のきっかけを教えてください

- ◆ みつばは、祖父の代から栽培しており、自分で三代目になります。農業大学卒業後に園芸資材の会社に勤めていましたが、会社が遠隔地へ移転することになったタイミングで、二人目の子供を授かりました。代々続いてきたみつば栽培を自分の代で途絶えさせたくない思いが重なり、一念発起し、脱サラして後を継ぐことにしました。



取組の成功の秘訣を教えてください

- ◆ みつばの水耕栽培は年間を通じて安定的にまとまった量を出荷できます。また、J Aから出荷のタイミングなどの情報をいただきながら、効率的に出荷しています。
- ◆ 最近では、トレーや生産資材のコストが高騰し、経営上の負担も大きいため、市場出荷以外の販路として、直接店舗へ出荷するスポットの販売も模索しており、拡大を進めています。
- ◆ さらに、みつばの生産以外による経営の安定を図るため、J Aや他の農業者とも連携して6次産業化にも取り組んでいます。みつばを活用したジェラートを開発し、今後販売していく予定です。



ご苦労されたことがあれば教えてください

- ◆ 最近では、猛暑のため夏場の夜温が下がらず収穫量が減少しています。日中の気温上昇を抑えるため遮光シートを張るなど、気温の上昇を抑える手立てをしていますが、それを上回る暑さのため枯れてしまうことがあります。
- ◆ このため、夏場の暑さに強い他の作物の水耕栽培も検討しています。みつばを安定して市場に出荷しつつ、みつば以外の生産が可能か、水耕栽培のシステムの更新時期を見据えて、温度管理や複数作物が可能な汎用性の高いシステムの導入など、夏場の栽培ができる生産体制を検討しています。



取組をしたいと考えている方に一言お願いします

- ◆ 時代の変化に応じて、仲間と連携して知恵を出し合い、様々なことにチャレンジしながら、消費者に満足していただく商品を提供できるよう、心がけることが大事だと考えています。

野菜（果菜、葉菜、根菜）、果樹、花卉


安全・安心な名古屋ブランド「なごやっこ葱」を生産

少量多品目、伝統野菜、直売、加工、農業体験・市民農園、農福

安井水耕農園は、市街化調整区域の縁辺部に位置し、国道沿いに住宅やアパート、作業所、病院が連坦している地域にある。



経営面積

経営する農地面積： 15a

うち市街化調整区域内： 15a

従業員数

家族： 3人

非正規雇用： 1人（パート雇用）

売上高

～1000万円

1000万円～
3000万円

3000万円～

栽培別内訳

露地	施設	その他
	ネギ (15a)	



取組の特徴を教えてください

- ◆ 名古屋市中川区のブランドとして水耕栽培で生産した「なごやっこ葱」をJAの丸前出荷組合を通じて市場に共同出荷しています。
- ◆ 丸前出荷組合は4名の組合員で構成され、安定して出荷できるよう、JAや組合員と情報交換しながら、出荷しています。
- ◆ 出荷に当たっては、組合の共同出荷場で統一ブランドとして袋詰めした商品を、JAが直接集荷する仕組みにしています。
- ◆ 名古屋市の小学校では、給食に地元の食材を活用した地産地消の日があり「なごやっこ葱」も食材として使用していただいているため、安心・安全なネギの生産を心がけています。
- ◆ 栽培に当たっては、なるべく農薬を使用しない生産に努め、毎月、農薬の残留濃度の検査を受け、適正かつ安全な生産をしています。





取組のきっかけを教えてください

- ◆ 先代から35年前に後を継ぎ、農業を始めました。就農当時はみつばやネギの水耕栽培や春菊やトマトの露地栽培もしていましたが、家族内での労働作業の平準化を図るため、水耕栽培による汎用性があり、消費者のニーズが高く、農作業の分散が可能な作物として、15年前にネギの水耕栽培に特化しました。



取組の成功の秘訣を教えてください

- ◆ 作物を転換する際には、年間を通して安定的にネギの水耕栽培ができるよう、名古屋市役所や普及センター、JAから、技術支援やアドバイスをいただき、現在も連携を図りながら営農しています。
- ◆ ネギの種子は、組合員同士で相談しながら購入しています。国道1号線に隣接していることもあるため、時には通りがかりの種苗業者が飛び込みで営業に来ることもあります。
仕入れに伴う条件等について、組合員内で調整し、折り合えば仕入れることもあります。その際、種苗業者から、ニーズの高い品種、耐病性のある品種、他の産地の情報など参考となる情報をいただけるため、国道沿いという立地は、メリットが大きいと思います。
- ◆ 隣近所の作業所とは、騒音や臭いなどお互いに気を遣いながら、地域とのつきあいを大事にしています。



ご苦労されたことがあれば教えてください

- ◆ ネギは比較的市場価格が安定していますが、最近の野菜は様々なニーズがあり、どの野菜が売れるか読めないことから、新たな野菜の選択が難しいです。
- ◆ ハウスは硬質フィルムを使用しており、一度張り終わると10年は使用できますが、張り替える際は、年中ハウスは稼働しているため、水耕栽培しながら張り替えていく必要があります。定植や防除の日程調整しながら作業をするため、作業が長期化してしまい、張り替えコストが割高になります。
- ◆ 国道沿いは、種苗業者との接点とのメリットがある一方で、幹線道路ゆえに事故が発生する危険があり、以前に車がハウスに突入して復旧に時間を要したこともありました。



取組をしたいと考えている方に一言お願いします

- ◆ 施設園芸は、初期投資が大きく、特に最近は資材費も高騰しているため、新規参入はなかなか難しいと思いますが、ニーズを踏まえた野菜の売上等を考えながら何年で償還していくのか、慎重に計画を検討することが重要です。

☑野菜（☑果菜、☑葉菜、☑根菜）、□果樹、□花卉



野菜づくりと健やかな心をはぐくむ農業体験農園

☑少量多品目、☑伝統野菜、☑直売、□加工、☑農業体験・市民農園、☑農福

今井氏の農地は、JR駅から約800mの片側2車線の県道沿いにあり、周囲は、住宅やアパート、スーパーなどが密集している住宅地である。



経営面積

経営する農地面積 : 2.8 ha
 うち市街化区域内 : 54 a
 (生産緑地 : 54 a)

従業員数

家族 : 2人
 正規雇用 : 3人 (知的障害者含む)
 非正規雇用 : 2人

売上高

~1000万円 1000万円~3000万円 3000万円~

栽培品目別内訳

露地 (2.3ha)	野菜 (約40種類) 米 (2ha)	施設 (13a)	野菜 (約20種類)	その他 (12a)	農業体験農園
------------	-----------------------	----------	------------	-----------	--------



取組の特徴を教えてください

◆ 平成27年に農業体験農園「すこやか嵯峨野ファーム」を開設し、令和2年の利用区画は約35区画です。

体験農園が単なる農業の体験の場ではなく、カルチャースクールであり、農業を通じてのコミュニケーションの場、憩いの場でありたいと考えています。

農に親しみ仲間が出来ると心身ともに健やかになります。

農作業講習会を兼ねた集まりを毎週金・土に開き、利用者には都合がよいどちらかの日に参加してもらっています。



◆ 野菜は減農薬栽培です。出荷先はスーパーや生協、八百屋、福祉施設などで約9割、残りは市場と作業所での軒先販売です。

◆ 農福連携の取組として、軽度の知的障害をお持ちの方を雇用しています。単純作業から始め徐々に難しい作業へとスキルアップし、成長を実感出来るよう配慮しています。

◆ 今後とも、農業サイドから京都市の保育や食育、学校教育、福祉行政のお手伝いができる取組をしていきたいと思っています。



取組のきっかけを教えてください

- ◆ 年齢と共に、重量野菜の持ち上げは難しくなり、以前と同様の農業経営を継続していくことは難しくなるのではないかと考えていたとき、京都市主催の講習会で農業体験農園の話を聞き、行政や全国農業体験農園協会から開園の手続や技術についてアドバイスを受けすぐに始めてみることにしました。



取組の成功の秘訣を教えてください

- ◆ 農業体験農園が楽しく野菜づくりをする場であるとともに、農園が憩いの場であれば最高です。
このため、年度初めに自己紹介を行います。それだけでは直ぐにお互いのコミュニケーションが取りづらいため、利用者毎の写真や入会の動機、趣味等を掲載したパンフレットを作成・配布しています。パンフレットは、利用者のスキルを活用して作成してもらっています。また、収穫祭の音頭取りなど、当農園では利用者のスキルを有効に活用しながらコミュニケーションを深めています。
- ◆ 個人区画のほかに共同区画を設け、連作障害のあるナスや倒れやすいスイートコーン、少量で済む大葉などについて、共同で栽培して利用者のコミュニケーションを図っています。
- ◆ スーパーへの出荷については、JA支部内で出荷希望者を募ってグループをつくり、出荷調整して安定的に供給しています。



ご苦労されたことがあれば教えてください

- ◆ 消費者のニーズは複雑で、掴むのに苦労しています。利用者の野菜作りの目的は、食料のため、健康のため、ストレス解消のため、コミュニケーションを図るため、憩いの場のためと多様です。都市住民のニーズに応えられる農業体験農園の運営に努力しています。



取組をしたいと考えている方に一言お願いします

- ◆ 全てを農家一人で行うのは限界があるため、グループをつくるのが大切です。グループをつくることによりできることがたくさんあります。
例えば、農業体験農園も利用者のグループと捉えることで、各自のスキルを活かした役割分担ができ、全体としてより良いものをつくり上げることができます。

☑野菜（☑果菜、☑葉菜、☑根菜）、□果樹、□花卉



仲間と上賀茂の伝統を守りつつ、楽しむ農業を目指して

☑少量多品目、☑伝統野菜、☑直売、☑加工、□農業体験・市民農園、□農福

藤井氏の農地は、地下鉄駅から約1kmに位置し、周囲は寺社が多く建立された住宅やアパート、飲食店等が立ち並ぶ地域にある。



経営面積

経営する農地面積 : 95a
 うち市街化区域内 : 30a
 (生産緑地 : 30a)

従業員数

家族 : 4人
 非正規雇用 : 3人

売上高

~1000万円 1000万円~3000万円 3000万円~

栽培品目別内訳

露地 (65a)	伝統野菜(すぐき)	施設 (30a)	伝統野菜(賀茂なす)	その他	漬物(すぐき漬け)
	その他野菜12種類		トマト		
			その他野菜6種類		



取組の特徴を教えてください

- ◆ 京都の伝統野菜を主体に、農薬を軽減した安心安全な地域に根ざした野菜づくりに取り組んでいます。
- ◆ 夏は、伝統野菜の賀茂なすを主に市場へ出荷しつつ、関東や関西地方に複数店舗を有する京懐石の飲食店にも直接出荷しています。集荷に当たっては、ブランドの品質を守るために三段階の基準を設け、最上位のA品は全体の半数程度と、厳しく選別しています。
- ◆ 京都の伝統野菜でカブの変種である「すぐき」は、漬物に加工し、漬物屋に出荷しています。すぐき漬けは、面取りなどの下処理後に塩漬けし、その後一度洗って本漬けする、非常に手間の要する工程が必要な漬物です。11月から12月は休みなく仕込む必要があります。
- ◆ 伝統野菜以外にも、トマトやきゅうりなどの夏野菜を中心に旬の野菜を生産し、地域の若手農業者で結成したグループを通じて八百屋に共同出荷し、百貨店の青果物売場や八百屋の直営店で販売されています。
- ◆ また、夏場は、母親が週2~3日、個々の家に直接売って回る「振り売り」を行っています。振り売りでは、味の違いが分かりやすいトマトを中心に様々な野菜を販売しています。





取組のきっかけを教えてください

- ◆ 代々、伝統野菜の生産やすぐき漬けの製造をしてきた農家です。自分は両親の薦めもあり他産業を経験してから就農しました。野菜づくりに当たっては、美味しくて安心安全な野菜を自ら楽しむことが大事と考え、楽農（じょいふるふぁーむ）を目指し日々試行錯誤しています。



取組の成功の秘訣を教えてください

- ◆ 地域の農家は経営規模が小さいことから、作目や取組別にグループを立ち上げ、共同で出荷しています。また、各グループ間で技術の共有や販売戦略の検討が行われ、地区全体の底上げを図っています。
- ◆ 賀茂なすの場合、JAの上賀茂支部に20～50歳代の若手農家16戸が構成する「上賀茂特産野菜研究会」を結成し、「京賀茂なす」として共同出荷をしています。「京賀茂なす」の種子は、構成員が毎年持ち回りで採種・頒布を行うことで、他地域への流出防止と栽培技術の伝承、作業の分散化を図っています。
- ◆ すぐきは、各農家で採種しているため、それぞれの家でオリジナルの品種を代々生産しています。漬物の漬け方や樽の乳酸菌も異なり、販路も農家が独自に確保して出荷しています。
すぐき漬けは、高級なイメージがあり、食卓に並びにくいといわれているため、需要拡大と栽培技術の向上を目指し「京の上賀茂すぐき倶楽部」を結成し、まずは知ってもらうための販売戦略に重点を置いて、共同で活動しています。



ご苦労されたことがあれば教えてください

- ◆ 賀茂なすのほか、トマトや千両なす、万願寺とうがらしなど、ナス科の野菜は、連作障害が出やすいため、JAなどと連携し、障害が出にくい栽培技術を取り入れています。
- ◆ 賀茂なすは、肥料もよく吸収するためコストが割高であることから、品質の劣るC品をどう活用していくか課題であり、現在加工等を検討しています。



取組をしたいと考えている方に一言お願いします

- ◆ 縦や横のつながりを作るために、仲間を作ることが大切です。仲間で切磋琢磨して技術を磨き、互いの技術の底上げにつながります。
上賀茂地区では、年が近い農家が多くいるため、時に協力し合い、時にライバルにもなるため、よい刺激になり、モチベーションの向上と励みになります。