

千葉県松戸市 鵜殿ソラファーム 鵜殿敏弘さん

北限ぎりぎりでも新松戸産レモンを栽培！

生産緑地内に直売所やドリンクショップを開業し、地産地消で安心・安全なレモンを提供



Point

直売・加工

大学連携

環境負荷低減

Data

経営面積		従業員	
70a うち市街化区域内 70a (生産緑地 70ha)		家族 5人	
売上高			
~1000万	1000万~3000万	3000万~	
栽培別内訳			
[露地 (70a)] レモン (マイヤー)、その他柑橘等			
[施設]		[その他]	

鵜殿さんの農地は、千葉県松戸市新松戸の5か所に点在し、すべて市街化区域内に位置している。農園に併設した直売所とドリンクショップは、JR新松戸駅からおよそ1kmのバス通り・けやき通り沿いに立地している。

取組の特徴を教えてください

◆松戸市の生産緑地で、レモンの生産を行っています。農園内には直売所「MONPE (モンペ)」、テイクアウトドリンクショップ「M+ (エムプラス)」を併設し、6次化にも取り組んでいます。

◆畑が住宅地に近いことから、無農薬・低農薬栽培に取り組んでおり、また、輸入レモンの防カビ・ワックス剤を使用していないため、皮まで安心して使える「新松戸レモン」として、地域の方だけでなく、都内など多くのお客様から人気を集めています。

◆収穫したレモンや加工品は、直売所、近隣の飲食店 (ケーキ屋、バー)、都内マルシェ等で販売しています。レモンの売上は平日50~60kg、休日は100kgほどで、売れ行きは好調です。

◆大学連携として、東京大学、千葉大学、流通経済大学と交流があります。病虫害防除の助言をいただいたり、無農薬レモンの枝を使った研究や、地産地消のプロジェクトの協力を行っています。



レモン栽培を始めたきっかけを教えてください

◆レモン栽培に取り組む前は、花卉や野菜を生産していましたが、連作障害で収量減少の課題に悩んでいました。そのとき、弟が経営する園芸店のレモンの木を畑に植えたところ、よく育ったことから、住宅地でも経営展開できると思い、2013年頃から本格的にレモン栽培を始めました。

◆国内のレモン産地は温暖な気候の瀬戸内海沿岸が中心であり、周囲で相談できる農家がないため、基本的に独学で、冷害や病害虫にどう対処するか試行錯誤しながら取り組んでいます。その結果、2020年には400本の木から約10tのレモンを収穫することができました。



直売所・6次化の取組について教えてください

◆2017年の生産緑地法改正により、生産緑地内に直売所が作れるようになったことから、2018年に直売所「MONPE」、2022年にドリンクテイクアウト専門店「M+」を開設しました。

◆直売所はレモンの収穫シーズン（10月～3月）のみの営業となりますが、ドリンクショップは、収穫したものを冷凍保存しドリンクに加工することから、通年で営業することができます。ドリンクショップの商品開発や運営は、娘に任せています。

◆また市内の有名ケーキ屋（パティスリーハヤトヤマダ）と連携し、レモンを使った焼き菓子等も販売しています。



課題があれば教えてください

◆相続の際に、農地は納税猶予がありますが、直売所等の宅地部分は支払いがあるため、相続のタイミングで農地が減少してしまいます。相続税を価格に転嫁することは難しいですが、付加価値を付けて「いいものを高く」販売していきたいです。

◆ありがたいことに、様々な方からレモンの購入や商品開発等のお問い合わせをいただく一方で、供給量が中々追いついていない現状です。規模拡大の思いもありますが、相続税の不安や栽培適地が見つからないというジレンマを感じています。

今後の展望を教えてください

◆レモンの生産を始めて10年以上になりますが、現在の経営面積で15t/年の収量を目標に、これからも試行錯誤しながらレモン栽培に取り組みたいです。

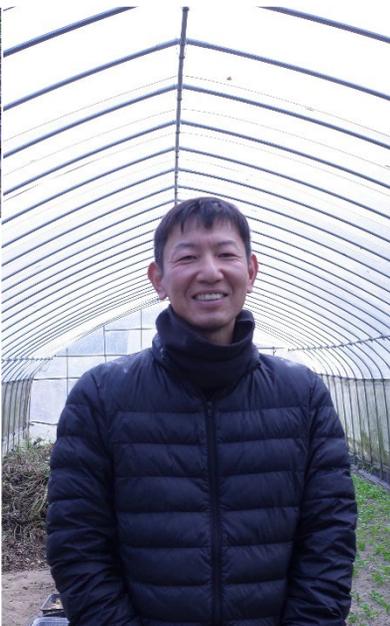
◆環境負荷軽減やアウトドア流行の観点から、レモンの剪定枝を使った燻製用チップの開発を考えています。

◆松戸市は、二十世紀梨の発祥地として知られていますが、もっと多くの方に「新松戸レモン」を知っていただき、将来はレモンの産地にしていけたらいいと思います。

京都府京都市 修学院扇子 扇子次郎さん

安心安全な野菜・お米づくりを追求！

農薬や化学肥料を使わない農業を目指し新規就農



Point

少量多品目

都市農地貸借法

環境負荷低減

Data

経営面積		従業員	
80a うち市街化区域内 40a (生産緑地 26a) 市街化調整区域内 14a		1人	
売上高			
～1000万	1000万～3000万	3000万～	
栽培別内訳			
[露地 (80a)] 季節野菜、米			
[施設 (1棟)] 小松菜等		[その他]	

扇子さんの農地は、叡山電鉄修学院駅周辺の市街化区域と市街化調整区域の交わる地域に点在している。また、宮内庁が所有する修学院離宮の敷地内の水田を一部管理している。

取組の特徴を教えてください

- ◆少量多品目の季節野菜やお米を有機農法で生産しています。水菜や小松菜、ニンジン等の定番野菜をはじめ、源助だいこんやかつお菜、バターナッツかぼちゃなど、お客様に喜んでいただける美味しい品種を選んで栽培しています。
- ◆肥料はよく踏み込んだ落ち葉堆肥や畑の残渣を有効活用し、動物性堆肥を使わない農法にこだわっています。子どもたちが安心して食べられる野菜づくりを心掛けています。
- ◆生産した野菜は、生協や有機野菜を取扱うレストラン等で販売しています。お客様からは、通常の野菜と比べて「味が濃い」「えぐみが少ない」と好評です。
- ◆生協の売り場では、手書きのPOPを作成し、珍しい野菜は特徴や料理方法を分かりやすく表示するように工夫しています。
- ◆京都府の援農隊マッチングサイトに登録しており、夏野菜の苗植え等の繁忙期は援農ボランティアに手伝っていただいています。アクセスが良く手軽に農作業を体験できるため、多くの方に参加いただいています。



就農のきっかけを教えてください

- ◆元々は木工職人をしていましたが、2012年に知人から紹介を受け、農業法人のスタッフに転身しました。そこでは、慣行栽培による野菜づくりに携わってきましたが、次第に農薬や化学肥料を使わない農業を実践したいという思いが強くなり、独立を決意しました。
- ◆独学で有機農法を学んでいましたが、有機農業の研究者で大学教授の西村和雄さんの書籍にたどり着き、自らコンタクトを取ったところ、栽培指導を受けられることになりました。

修学院離宮の水田について教えてください

- ◆修学院離宮の敷地内の水田を4反管理しています。修学院離宮の水田は、田中角栄が景観保全のために周囲の水田一帯を買い上げた経緯があり、現在は従来の農家が継続して耕作している状況です。
- ◆水田は2箇所に分かれており、最も上流に位置している水田では、栄養を含んだ水が溜まるため、今後力を入れていきたい品種「旭」を生産しています。旭は京都発祥の原種米で、粒が大きく味が良く、もち米と交配していないため米アレルギーの人も食べられることが特徴です。なお、下流の水田では「ヒノヒカリ」を生産しています。



農地の貸借について教えてください

- ◆消費地に近い農地は見つからず、農家さんの引退や相続のタイミングでないと借りられないため、耕作放棄地を耕すことから始めました。最近ようやく条件の良い農地を紹介してもらうことができ、やっとスタートラインに立てた気持ちです。
- ◆日頃から地主さんとの関係性を大事にしています。以前、借りている農地の地主さんが亡くなり、家族が農地に老人ホームの建設を検討していたことがありましたが、地主さんの「農地を残したい」という遺言により、農地を維持することができました。

今後の展望を教えてください

- ◆新規就農で土地探しや農法、販路開拓等で紆余曲折し苦労したため、後続の若手たちには、ノウハウを伝授し、近道で農業経営を成功してほしいと考えています。また、意欲のある若手を集めて産地化することが今後の目標です。
- ◆現在は一人で営農を行っていますが、規模拡大のため、近いうちに雇用できるよう進めています。
- ◆今後は加工品の生産として味噌づくりを計画しています。味噌は腸の働きを活性化しデトックス効果もあるため、食べてくれた人には健康になってほしいです。これからも安心安全で美味しい野菜・お米の生産を追求していきたいと考えています。