

土橋さんに聞く
一歩踏み出したら
ここが楽しかった

今年はさらに
栽培品目を厳選



自分の裁量で経営できるのが農業のおもしろさです。栽培方法を変えてみたり、消費者の動向を見ながら作付け品目を選んだり工夫しだいで仕事も人間関係も広がります。

ここがたいへんだった!

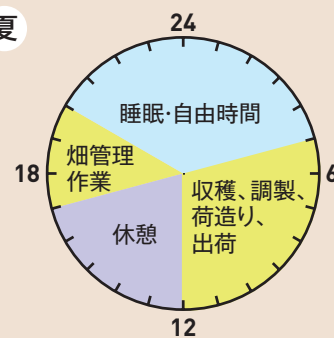


かなり
重い……

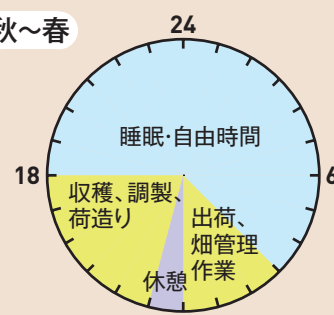
有機栽培なので夏の草取りがたいへん! 重量野菜や堆肥袋など重いものも扱うのでバッチリ筋肉がつきました。就農したての頃、働きすぎて倒れたこともあるので、週に1日は休むようにしています。

土橋さんの お仕事スケジュール

夏



秋～春



鶴ヶ島市内の約40aの畑。少量多品目を作付けしていたときは、年間で40～50品目の野菜を栽培していた

トウモロコシ「ゴールドラッシュ」の種を植える土橋さん。就農してから作業着はいつもズボンで飽き飽きしていたとか。最近は畑でもスカートをはくことも



収穫した芽キャベツを袋詰めして直売所へ。この作業に時間がかかりかかる



電機メーカー勤務時代は、特許部門で働いていた土橋さん(右)

地を借り、卒業後すぐに地元直売所へ野菜の出荷をスタート。研修や農業経営には農林水産省の青年就農給付金事業を活用しました。

経営を成り立たせるため 直売所以外へ販路を拡大

最初は、直売所に周年出荷するため、少量多品目の作付けをしていました。

「ただ品目が多いと、そのぶん手間も増えますし、袋詰めなどの出荷準備もたいへん。すべて一人での作業になるので、効率を上げないと経営が成り立たないと気がついたんです」

そこで、直売所以外の新たな販路を模索することに。そうしたところ海外研修に行った際、有機野菜を取り扱っている企業の人と知り合いになりました。

電機メーカー勤務から野菜農家へ

会社勤めを辞めてから、家庭菜園に夢中に!
すくすく育つナスやミニトマトが、本当にいとおしくて
気づいたら、有機野菜の農家になってました(笑)

土橋綾子さん／就農歴2年(埼玉県鶴ヶ島市)



約40aの畑で露地野菜を有機栽培している土橋綾子さん。くわを扱う姿も堂に入っていますが、数年前まで農業とは無縁の生活でした。電機メーカーで働いていた土橋さんが農業を志す契機となったのは家庭菜園です。埼玉県鶴ヶ島市に家を建て、家計の足しにと庭先で野菜を作るようになってから「はまった」のだそう。

「野菜が日々、生長していく様子を見るのがワクワクして、すごくいとおしくなつて。ちょうど中国のギョウザ事件などが社会問題になった時期でもあったので、自分で育てた野菜を食べるようになってから食の安全にも興味を持つようになりました」

そんな折、農業大学校などで研修しながら就農支援を受ける「新規就農サポート事業」の存在を鶴ヶ島市の広報誌で知り、「農家になる」ということを考えるきっかけになりました。

「地域に貢献できる仕事がしたいと思っていたので、農業はまさに地域密着型の仕事! 野菜作りをもっと極めたいという思いもありました」

早速、鶴ヶ島市の事業に応募。2010年4月に埼玉県農業大学校に入学し、本格的に野菜作りを学び始めました。その後、市の紹介で農

「昨年、トウモロコシを出荷したところ『おいしいですね!』と高評価をいただき、本格的に取り引きできることになりました」

取り引きのメリットは、ロットをそろえて出荷できるだけでなく、袋詰めをせずコンテナで納品できたため作業の軽減化にもつながることです。

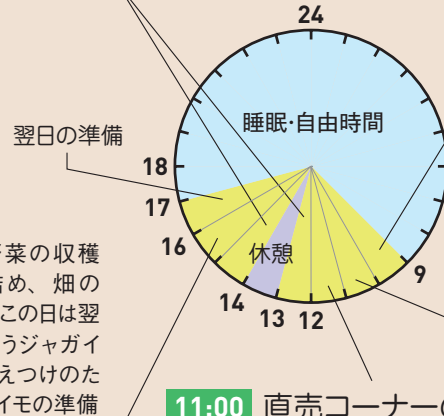
そのため、昨年から季節ごとに3品目をメインにした作付け計画を立て、栽培する野菜を厳選しています。「今夏はトウモロコシとミニトマト、オクラを柱にしていきます。地元の子どもたちをときどき畑に招いているので、トウモロコシの収穫体験をしてもらい喜ばせたい。小さい頃から土に親しんでもらい、収穫したてのおいしい野菜を食べてもらいたいですね」と土橋さんは笑顔で話してくれました。

研修生の安野さん&市川さんの お仕事スケジュール

12:00 14:00 野菜の収穫・畑の管理



再び野菜の収穫や袋詰め、畑の管理。この日は翌日に行うジャガイモの植えつけのための種イモの準備



9:00 野菜の収穫



この日、キッチンで使う野菜を収穫。多品種を育てているので彩りも豊か

15:00 野菜の納品



軽トラに野菜を積み、地元のスーパーへ納品

※勤務時間は9時～17時。季節によって早出、残業もあり。

11:00 直売コーナーの準備



直売コーナーに野菜を陳列。当日収穫した様々な野菜をセットにした「サラダブーケ」が人気

10:00 野菜の袋詰め



キッチン内の直売コーナーで販売する野菜を袋詰め



とれたて野菜を使ったレシピがいっぱい

この日のランチメニューに使った野菜をお客さんに説明するマネージャーの岩山雅子さん



ランチ「旬の野菜プレート」(1,600円)。野菜の味を生かすよう工夫して調理されている。農場で育てた小麦で作るケーキなどデザートも人気

「タンジョウファームキッチン」の営業日は毎週木曜から日曜。営業時間は11時30分～17時。住所：千葉県千葉市花見川区大日町1399-2 電話：043-239-7166 <http://www.tanjofarm.net/>



「学ぶ意欲のある研修生は仕事にも一所懸命に取り組んでくれます」と丹上さん

野菜作りの先輩である農場長の丹上啓さんから、畑の管理や収穫など日々の作業を通じて、様々なことを学んでいます。 「最初の頃は、なにもわからず指示されるまま仕事をしていましたが、たとえば芽かきのようなささいな作業にも意味があるんだと理解できるようになってから、農業がさらにおもしろくなってきました」と市川さん。安野さんも、「農業は、手をかけたぶんだけ応えてくれるってよく言われるけど、ちゃんと計算された結果で、科学なん

だなあ実感しました」。農場では2人を含め8人のスタッフが働いています。安野さんと市川さんの研修には、農林水産省の「農の雇用事業」を活用しました。 「2人のような若手を農業の担い手に育てていくのも、私たち農家の務めですから。研修中に学んだことは、これからの2人の人生を助けてくれるはずだと思っています」(丹上さん) いくつかは大好きなスペインで野菜を作りながら昔からの日本の食文化を伝えていきたいという安野さん。料理人の腕を生かし、菜園付きのカフェを開くのが夢だと語る市川さん。 農業の6次産業化を実践しているタンジョウ農場で学んだ2人は、作るだけではない、新しいカタチの農業のあり方を模索しています。

料理人・マッサージ師から農場勤務へ

料理人なのに、野菜がどう育つのか、全然知らないことにくぐぜん。将来は、菜園付きカフェを開きたいので、今は、研修仲間の安野さんと、勉強の毎日ですね

安野雅子さん・市川智章さん／研修歴1年
タンジョウ農場(千葉県千葉市)

約1haの畑で野菜や麦を育て、黒毛和牛の繁殖、ブルーベリー園も営むタンジョウ農場。2年前からは農場内に直営の「タンジョウファームキッチン」をオープンし、農場で収穫した野菜で作るランチやスイーツを提供しています。 野菜そのもののおいしさを生かした料理には滋味があり、平日でも常連客にぎわうほど。安野雅子さんもこ

のキッチンの料理に感動し、昨年2月から研修生として農場で働いています。 「マッサージの仕事をしていたので食と体の関係にもともと興味がありました。キッチンのお料理が本当においしかったので、野菜作りを学びたくなっ

がどのように栽培されているのか、その現場を知りたくなると語ります。 「農場では年間150種ほどの野菜を育てています。あまり知られていない珍しい野菜も作っているんで、畑で野菜をかじって味を確認することもありますね」(市川さん)

新しいカタチの農業を模索中

これまで農業とは縁のなかった2人。

「夢をかなえるまで時間はかかるかもしれないけど、諦めずにがんばりたい」と話す安野さんと市川さん