



(株)コモリファーム

[小竹町]

ぶたちゃんの畑

[宗像市]

(株)カラーリングファーム

[久留米市]

(株)エフワイアグリ

[豊前市]

(株)うちだ自然農場

[久留米市]

お茶の千代乃園

[八女市]

重松農園

[朝倉市]

松尾 結

[朝倉市]

有機栽培の取組事例

in 福岡 Ver.2

令和7年3月

九州農政局福岡県拠点



目 次

00	はじめに	1 頁
01	(株)コモリファーム (水稻)	2
02	ぶたちちゃんの畑 (多品目野菜)	5
03	(株)カラーリングファーム (ラディッシュ)	8
04	(株)エフワイアグリ (ベビーリーフ)	11
05	(株)うちだ自然農場 (いちご)	14
06	お茶の千代乃園 (茶)	17
07	重松農園 (柿)	20
08	松尾 結 (多品目野菜)	23

はじめに

有機農業については、我が国では「有機農業の推進に関する法律」において“化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業”と定義されているところです。

また、農林水産省では「みどりの食料システム戦略」（令和3年5月策定）の中において、有機農業現場での実践技術の体系化と普及、スマート技術等による次世代有機農業技術の開発・確立、化学農薬等に依存しない栽培技術の一般化を進め、2040年までに、主要な品目について農業者の多くが取り組むことができる次世代有機農業技術を確立し、オーガニック市場を拡大しつつ、耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大していこうという目標を掲げています。消費者からも環境にやさしい農産物、安心できる農産物を求める声もあるところです。

しかしながら、有機栽培は慣行栽培に比べて手間がかかる上に病虫害のリスクが高く、収量も低いといった認識があり、有機栽培に取り組む生産者は極めて少数です。

有機農業の拡大実現に向けては、既に現場で実践されている持続的な農業生産や有機農業に係る様々な生産技術を横展開することにより、取り組む農業者を増やしていくことが重要です。

福岡県内でも、環境負荷低減活動に関心を持つ方、こだわりを持った農産物を食べてもらいたいと考える方など有機農業に取り組む方々が少しずつ増えてきています。今回そのような方々取材する機会に恵まれました。親の代から有機農業に取り組む方、農業未経験から有機農業を始めた方、会社方式で事業拡大を進める方など多様な作物を多様な方法で有機農業に取り組む方々がいらっしゃいました。

福岡県拠点では、令和5年度に作成した「有機栽培（BLOF）の取組事例 in 福岡 Ver.1」に引き続き、今回、有機JAS認証取得した方を中心に取材した取組状況を「有機栽培の取組事例 in 福岡 Ver.2」として作成しました。事例集という形で御紹介することで、これから有機農業に取り組んでみたいと思っている方々、実際に取り組んでいる方々への参考となり、現場の実態に即した形で持続的な農法への転換を進めるお役に立てば幸いです。

(株) コモリファーム

古森 憲さん

小竹町



紙マルチと天然塩で 美人を育む！！

小竹町で有機農業に取り組む古森さん。古森さんのお父さんが23年前にそれまでの慣行栽培に疑問を感じ、知人から佐賀県武雄市で天然塩を活用して有機農業を実施している方を紹介され有機農業を始めることに。

当時古森さんは企業に就職していましたが、多忙で食べることを軽視した結果、体調を崩し退社することとなり、あらためて食の大切さに気がきます。

そしてお父さんが実家で化学農薬・化学肥料を使わない米作りを始めたことを知り、それを継承してもっと多くの人に安心・安全な米を食べてもらいたい思いで有機農業を始めることとなりました。

7年前に法人化し、現在お父さんと2名で水稻を栽培。本年産の水稻作付面積は7.5ha。その内、有機農業は2.5ha。

平成29年には消費者へわかりやすい、そして信頼できる「安心」を届けたいと考え有機JAS認証を取得し、天然ミネラルライス「小さな竹美人」が生まれました。

株式会社 コモリファーム

栽培品目: 水稻
経営面積: 約7.5ha スタッフ: 2名
販路: 通信販売、ふるさと納税



Website

<https://komorifarm.com/>

有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

有機農業に取り組んだ翌年30a作付けし、4年ほど人力で雑草取りしてみたところ、雑草対策が間に合わず、最初は有機農業は出来ないと感じていたそうです。そのような時に福岡県普及センターから雑草対策として紙マルチ田植機による有機農業を紹介されることに。この田植機は県内で2台しかない（取材当時）珍しい機械。

この田植機により施用した紙マルチが溶けるまでギリギリに浅水管理することにより雑草の発生を抑えることができます。

※紙マルチ田植とは、田植えの際、植付部前方から再生紙を敷設し、その紙を突き破りながら田植えを行なう。敷設された紙が田面への日光の通過を遮断し、田植え後約1ヶ月の間、除草剤を使わずに雑草の伸長・繁茂を抑えることができる。

2. こだわりポイント

病虫害対策や食味重視のため疎植としています。

栽培にあたってはメキシコ産の天日塩と、畜産農家からの牛糞たい肥のみを使用して生産しています。

天然塩は基肥として田植え前にある程度、高濃度で1回、出穂後に1回、水に溶かすことなくそのまま散布しています（量は企業秘密です）。

以前、周辺の慣行栽培にウンカが発生した際、天日塩は害虫に対する忌避効果あるようで、古森さんの田んぼにはウンカは発生しなかったことも。

経営面の取組・工夫

コモリファームでは通信販売やふるさと納税での直接販売としています。商社や企業からの声掛けはなく、どうマッチングするかが課題とのこと。

最初はSNSによる宣伝を広告塔と考え投資した結果、徐々に顧客を増やしていきました。

個人へ販売する場合、自分でパック詰めし、包装資材、梱包するのに時間が取られるため、それなりの価格で売っていく販売ルートをどう確保するのが最重要課題。もっと消費者に生産にかかる費用を理解してもらうことが大切と考えています。



紙マルチ田植機

今後の展開

有機農業を拡大したい思いはありますが、2名で紙マルチ田植をやるのは現状の面積が限界とのこと。紙マルチ田植は経費と労力がかかるそうで、紙マルチは長さが100mで、1反当り6本必要。さらに田植機はマルチ敷設と田植え作業を同時に行う一体型のため、普通の田植機より非常に高価。紙マルチは重く、田植機にマルチを2本積んでいるが、交換が大変だそうです。

また、面積拡大についてはドリフト問題や地域で3年ごとにブロックローテーションで麦や大豆を作付けしなければならない制約があり、有機農業の圃場は固定していることから、これ以上増やせないそうです。

今後は、生産した米を使った離乳食やパックご飯、甘酒等の六次産業化も検討中です。



圃場耕起の様子
（写真はHPより）

もっと聞いてみました！

Q. Uターンしてよかったですか？

A. 地元だし、住む場所も実家だったので、引っ越し前の準備が楽でした。同級生がたくさんいたので、心強かったというもありました。町役場に転入届を提出しに行った時、窓口で対応してくれたのが幼稚園からの同級生で、「おお、久しぶりだね！」って。高校まで一緒だったので、すぐに意気投合しました。それが、今の妻です（笑）。

Q. これから始める人に一言？

A. 土地代の一部負担や農機具の貸し出しなど初期投資を軽減できる支援が活用できると、農業を始めやすくなると思います。就農後は、“販売ルートの確保”が重要です。頑張っても、売れないことには生活していけないですからね。あと土づくりも年数が必要です。



Q. 小竹町ってどんな町ですか？

A. 福岡県の北部地域に位置するのんびりとした田舎町です。かつて石炭の町として栄えた小竹町ですが、田園地帯の下には坑道が縦横に走り、以前は田畑を作っても陥没するという時代が長く続きました。結果、緑豊かな地域ですが米作りが盛んとはいえません。そんな町で、毎日、毎年、試行錯誤しながら「安心」かつ「おいしい」米を作るため、日々頑張っています。また、田んぼには稲作をするという役割だけがあるわけではありません。田んぼは日本の環境を守る一端を担っていることを自覚し、誇りを持って仕事をしています。

Q. 商品名「小さな竹美人」の名前の由来は？

A. 家族で考えていた時に、ふと「竹美人」というワードが浮かび、そこから小竹町にちなみ、さらには優しい感じの「小さな竹美人」という名前に決めました。



ぶたちゃんの畑

和田 俊彦さん 伶奈さん
宗像市

家族の時間を求め
Uターンで新規就農

中山間地の利を生かし
有機農業にチャレンジ！

前職は民間企業で朝から晩まで働き、全国転勤していた和田さん。子供の誕生がきっかけで、家族と向き合う時間を求めることに。宗像市で、家族とともに農業を行うことが、理想的なライフスタイルと考え、脱サラし、ぶたちゃんの畑として新規就農します。

宗像市の中山間地は、面積が狭く、斜面も多いため、効率的な農業に適しません。それでも、農業での収益を上げるためには、農作物に付加価値を付ける必要があると考え、野菜を有機栽培でスタートする決断をします。

現在は、奥様と3人の子供達で家族経営。家族で過ごす時間が増え、子供の教育に良いため、農業は魅力的な職業。子供も農業が大好きで畑で過ごす時間が大好きとのこと。

農業未経験から就農する際、自治体に研修先を相談したところ、有機農業を学ぶための、受け入れ先がないとのこと。そこで、栽培技術はYouTubeを参考に独自で取り組むことに。

有機農業が普及するには、身近に学べる農家や学校の存在が、非常に重要とお話されました。

ぶたちゃんの畑

栽培品目:約50品目(野菜)
経営面積:約3ha
販路:グリーンコープ、個人飲食店
定期購入、ふるさと納税



Instagram
<https://www.instagram.com/butachannohatake/>
Facebook
<https://www.facebook.com/buta1018/>

有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

ぶたちゃんの畑では現在少量多品目で栽培。通年栽培する農家として、季節（時期）にあわせ適地適作、同じ作物でも様々な異なる農地で作付けすることで、病気発生等のリスク対策をしています。

また、中山間地の圃場では、自分の農地が他の慣行栽培農地より上部に位置し、畦畔に一定の段差があれば、ドリフト対策としての緩衝地帯を設ける必要がないことも有機農業に適地です。



緑肥の刈取り
(提供:ぶたちゃんの畑)

2. こだわりポイント

農薬は天然由来も含め一切使用しない完全無農薬。そのため雑草対策としては、発生抑制が重要であり、夏季に透明マルチシートを使用して、太陽熱により雑草の種を死滅させ、畝間には黒色マルチシートを被覆して対策。また、畝ごとに防虫ネットをかけて害虫も対策しています。

土づくりでは、植物性のぼかし肥料を用い、またエン麦、セスパニア、クロタラリア、ヘアリーベッチ、ライ麦等の緑肥を使い分け施用しています。

経営面の取組・工夫

就農当初から有機農業に取り組みます。ただ、新規就農時の機械や資材を優先して購入する必要があり、金銭面の負担から、有機JAS認証の取得を先送りしました。

その後、必要な機械や資材を揃え終え、就農5年目である令和6年6月に、有機JAS認証を取得。取得により、引き合いが多くなり、特に地元のグリーンコープでは、ご自身の野菜コーナーが設置。認証取得がここまで販路開拓につながるとは思いもせず、もっと早く取得すればと後悔しているそうです。

当初は、販売戦略として定期購入に焦点を集中。良いものなら買い続けてもらえると思っていたとのこと。ところが、人は直ぐに飽きることに気づきます。消費者にも選ぶ権利があり、サブスクと同じで最初は良いが、飽きてきて、続かない。そのため、経営として不安定。

さらには、個人飲食店の売上は、コロナ禍により1/3に下落。定期便や個人飲食店へ販売が偏ることはリスクが高く、安定した経営には多様な販売先の確保が不可欠と気づくことに。災害・天候にかかわらず多品目の野菜を確保し箱詰めする作業が大変であったとのことでした。

今後の展開

現在、多品目で栽培する中で、試行錯誤を繰り返し宗像市の気候や土壌に適した作物を検証中。今後は、消費者からの需要も考慮して、品目を選び、圃場も広げ、「ぶたちゃんの畑と言ったらこれだ」というような代表的な農作物を生産したいとのこと。

販路では、リスクが高い定期便や個人飲食店から近場の販売先へシフトを検討したいそうです。

将来は、有機野菜の離乳食、ペットフードへの六次産業化、カフェの運営も行い、子供達にも農業を継いでもらうことが理想とのことでした。



収穫された野菜たち
(提供:ぶたちゃんの畑)

もっと聞いてみました！

Q. 鳥獣被害は？

A. 被害としては、イノシシが9割で、アナグマ、カラス等が1割です。およそ売上の1割程度が被害額となります。

電気柵、箱罾を中心に対策していますが、最近はイノシシと畑でバッタリと遭遇し、おもちゃの銃を持って追いかけてきました。このイノシシが農地を荒らしているのか、別のイノシシではないのかと戸惑うこともあります。

イノシシの話でネタが尽きないくらい、困っています。



グリーンコープの専用コーナー
(提供:ぶたちゃんの畑)

Q. 作業時間は？

A. 通常で6~8時間、冬場は2~3時間となります。以前は除草に時間がかかっていましたが、そもそも草を生やさないように工夫したりと、何事にも、業務効率を意識して取り組んでいます。高低差がある圃場は畔の草刈りが大変です。

Q. 「ぶたちゃんの畑」の由来は？

A. 代表が豚が好きだから、名づけました。当初は、〇〇農園や〇〇ファームという名前を検討していましたが、しっくりきませんでした。(豚を漢字にしなかったのは)平仮名のほうが馴染みやすい感じがするでしょう。ちなみに、豚は飼っていません。

Q. 脱サラし農業を始めると聞いた時奥様どう思った？

A. 当時夫は、ほぼ休みがないサラリーマンであり一緒に過ごす時間があまり取れませんでした。農業を始めることで、自分自身も携わり、一緒に時間を過ごしたいと思い、大賛成でした。

私自身は東北出身ですが、寒いのが大嫌いでしたので、九州への移住も前向きに考えることができました。

(株) カラーリングファーム

代表取締役 檜原憲一さん
久留米市

有機農業って
やりがいがあって、
楽しいです！！

地域で入手できる有機物、
その色々な特性を活かして
どう利用するか、それが醍醐味！

株式会社カラーリングファームでは、有機栽培でラディッシュを中心にほうれん草や小松菜を生産しています。

ラディッシュの栽培を開始したのは先代が経営する1980年代から。この地域は他産地で生産されていない品目を一早く取り入れてきた地域で、その後、JAの部会が設立され、出荷先が関東に拡大し、同社も慣行栽培で生産規模を拡大していきました。2003年には現在の代表取締役である檜原憲一さんが就農。その後、経営継承し、2011年に法人化しました。

それまで順調に規模拡大を図ってきた同社が有機栽培に転換したきっかけは、農薬を使用しても効果が出ない、病気の増加、発芽がそろわない等、収量が低下するという事態に直面したこと。今までの栽培方法を見直す必要があり、関係者からの助言や書

物等から土づくりの大切さを学び、2017年から有機栽培に取り組み始めました。最初は苦労したものの、土の状態が徐々に良くなっていくことを実感し、ラディッシュの発色が良くなったり、春先に発生しやすい芯の間が出なくなる等、品質も向上。2021年には有機JAS認証を取得しました。現在も、有機栽培での規模拡大や安定生産に向け、社内で栽培技術のアイデアを出しながら取り組んでいます。

株式会社 カラーリングファーム

栽培品目:ラディッシュ、ほうれん草、小松菜

加工品:ラディッシュのピクルス

栽培面積:ハウス 2.3 ha(約70棟)、露地 3 ha

販路:JA、直接出荷(小売店など)

Coloring farm
株式会社 カラーリングファーム



有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

ハウスではラディッシュを中心に、ほうれん草と小松菜を組み合わせ、約7作/年、油かすや堆肥を施用して栽培しています。露地では鶏糞を中心に施用し、各品目に加え、夏はソルゴーやヘアリーベッチ等の緑肥も栽培し、土づくりに活かしています。

病害虫対策については、窒素成分が多くなると害虫が寄ってきやすくなるため、そのコントロールを重視しています。毎作、自社で簡易的な土壌分析を実施し、窒素成分の確認を行い、年2回程度、分析機関でより詳しい土壌分析を実施し、施肥設計を行っています。なお、やむを得ない場合は、有機JAS認証の規格を遵守した形で生物農薬等を活用しています。

2. こだわりポイント

慣行栽培で行き詰まりを感じていた当時、土壌の有機物不足、団粒構造ができていない点、生物の多様性が少ない点に気づいたという檜原さん。現在も土づくりを大切にしています。これまでに廃菌床等の様々な有機物や緑肥の施用に取り組む等、より良い土づくりに向け、試行錯誤しています。また、4～10月頃には毎作、資材投入後、ビニールを被覆し、太陽熱を利用した高温処理を行っています。真夏であれば数日程度実施し、病気や雑草の抑制につながっています。



ほ場(ラディッシュ)

経営面の取組・工夫

正社員4名、パート3名、技能実習生・特定技能実習生10名の体制で野菜の栽培、調製、加工品（ラディッシュのピクルス）の製造・販売を行っており、2024年にGLOBAL G.A.P.を取得しました。

約70棟あるハウスや各ほ場の栽培から出荷までの過程を管理するため、当初は市販のシステムを利用していましたが、より自社の作業体系に合うように、アプリを活用して独自のシステムを開発し、利用しています。また、ハウスの土壌水分管理について誰でも対応できるようにする等、作業の標準化や共有化を図る工夫を行っています。



商品

販路はJAを通じた市場出荷や小売店等との契約です。加工品の製造を始めた際に展示会に出展し、仲卸会社を紹介いただいたことでスムーズに販路拡大につながりました。見た目も重視されるラディッシュに関しては、収穫、洗浄、選別、根切り等の作業を手作業で行っています。商品は、葉付きの有無等、出荷先に応じて対応しています。小売店に足を運び、棚持ちのよさや購入したいと思ってもらえるような調製や包装のヒントを得ることもあります。また、有機栽培に転換したことで、資材コストは低下し、販売単価は向上しました。



調製作業

今後の展開

ラディッシュや有機栽培のほうれん草の需要が高く、新たに約0.5 haの農地を確保することができ、約20棟のハウスを増設する等、規模拡大を図っています。葉物野菜の有機栽培の難しさを実感しています

が、緑肥や地域の有機物の活用等、今後も土づくりに取り組み、安定生産につなげていきたいと考えています。加工品に関しても、将来は有機JAS認証を取得したいと考えています。

もっと聞いてみました！

Q. 有機栽培の魅力は？

A. やりがいがある楽しいです！土がだんだん良くなっていき、野菜の品質も良くなっていくことを実感しています。地域には様々な有機物がありますが、それぞれの特性を理解して、それをどう活用していくのか、それが醍醐味です！

当初、土壌に有機物が足りていないと考え、まずは菌床栽培きのこの廃菌床等をかなりの量を投入していったところ、土の状態がよくなっていきました。それぞれの状態の土壌にどんな有機物が合うのか、その有機物の分解具合や成分等、理解して試してみることも楽しいです。地域の資源を利用した自家製の植物性堆肥を作ってみたいとも考えています。



Q. 慣行から転換した当時はどうでしたか？

A. ハウスで有機栽培ができるのか、初めは不安もありました。まずはハウス1棟から始めましたが、次作からは一気に約70棟で実施してしまったんです。もちろん、収量は低下し、辛い局面もありました。それでも土づくりに励み、1年に何作も生産することもあり、1年程度で満足いく収量・品質に回復しました。また、慣行栽培では化学農薬を利用して土壌消毒を行っていましたが、重労働でもあり、元々実施したくないと思っていたので、その作業が無くなることは嬉しかったです。また、その代替技術をどうするのか、皆で必死になってアイデアを出しながら取り組みました。

Q. 有機JAS認証の取得で大変だったことは？

A. 有機JAS認証制度自体を理解することです。肥料の原料まで遡って原料証明を行う必要があること等、初めて知りました。立地条件等の困難はなかったです。

Q. 課題は？

A. 水害、酷暑とそれによる害虫の増加です。年々、夏の暑い期間が長期化し、収量が低下する期間も長くなってきたので、対策を模索中です。

Q. どうしたら有機農業が広まると思いますか？

A. 慣行栽培の生産者にとって、有機農業はハードルが高いと感じる場合が多いと思います。慣行栽培では、土壌分析を行っても肥料を減らすことがプレッシャーに感じる等、どうしても施肥量が多くなりがちな面もあると思います。まずは、いきなり有機栽培ではなく、一区画でいいから試験的に有機質の肥料を利用する等、少しずつ取り入れていくと始めやすいのでは。肥料価格が高騰する中で、「基肥で少し鶏糞を利用すると肥料代が下がりますよ」という提案はどうでしょうか。実際に経験してみると、「こんなに肥料代が下がるなら勉強してみようかな」という気持ちになるのではないかと思います。

(株) エフワイアグリ

各務 栄作さん

豊前市

知識・経験ゼロから農業界参入へ

最新テクノロジーを駆使し急成長

母体は、九州産うなぎを加工販売する(株)福岡養鰻。事業の多角化として、農業参入を検討する中で、(株)果実堂(熊本県)の存在を知ることにより。(株)果実堂では、日本最大のベビーリーフ農場を経営。今まで標準とされていた作業や技術を、科学的アプローチにより見直し、最新テクノロジーを利用して有機栽培を実践していました。そこに未来の農業界の在り方を感じ、成功するイメージが浮かんできたとのこと。農業コンサルティングを行う(株)果実堂テクノロジーの技術指導を受け、平成30年に新規参入。

現在、環境に配慮した持続可能な形で、地域農業を盛り上げるべく、有機農業を大規模栽培で実践し、地域活性化に繋がっています。

経営理念は「未来にあたらしい種をまく」。社員一同で未来へのチャレンジを続けていく企業でありたいと願いをこめています。

株式会社エフワイアグリ

栽培品目:ベビーリーフ、ハウレンソウ(有機)
アスパラガス(減農薬・減化学肥料)
イチゴ

経営面積:約10ha(有機面積6ha)
従業員数:45名(正社員15名、パート30名)
外国人技能実習生含む
販路:大手百貨店、量販店、輸出

Website
<https://fyagri.jp/>



エフワイアグリ
FY agri co.,ltd.

有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

(株) エフワイアグリでは、ベビーリーフ、ホウレンソウを有機栽培。圃場ごとに最も適切な環境を作るため、土壌分析を年に2回行い、オーダーメイドで施肥設計を実施。有機質肥料を中心に土づくりを行うことで、土壌の物理性・生物性を改善し、アミノ酸、ミネラル等の足りない栄養素を補填します。

病虫害対策では、ハウスの外側に防虫シートを被せ、近隣の草刈りを積極的に行うことで、事前に予防します。

2. こだわりポイント

雑草対策として、散水のタイミング、水分量から雑草の生育をデータ化し、科学的側面から分析を行い、水管理を行うことで、極力雑草を生やさないように対策しています。

土壌水分センサーや灌水制御システム等のスマート農業を活用しており、ベビーリーフでは年間14回転と安定した収量を確保しています。



栽培ハウスは160棟(HPより)

経営面の取組・工夫

経営ビジョンとして、最先端の農業経営を目指すことを会社設立時より目標にしています。そのため、当初より様々な認証取得を見据えた事業展開を組み立て、社員の意識教育にも繋げました。「安全安心な野菜が欲しい」という量販店の要望に応えるため2020年有機JAS認証を取得。



商品の梱包準備作業

GLOBALG.A.P.も取得していますが、取得以前より、各作業工程の管理基準を早期に定め、社員に対し取り組みの意識づけを行ってきました。

認証取得が、会社としての認知度・信用度アップに繋がっていると実感しており、メディアの取材も度々受けています。

人材育成にも力を入れており、仕事を通じて、自身の成長にも繋げてもらうため、正社員は1年目より「業務改善報告」を作成し、作業改善・費用対効果等を踏まえたプレゼンを実施します。考える力を養いながら、働いて貰うことが狙いのようです。

今後の展開

引き続き、豊前市を中心にハウス面積を拡大予定で、将来的には豊前エリアに20haの圃場面積を確保し、300棟のハウス建設を目標としています。

そして、生産・販売体制づくりに力を入れ、強固な経営基盤を作り、地域を巻き込む儲かる農業を展開し、有機農業の取組に関して、「エフワイアグリに相談したいよね」と言われるプラットフォームのような存在になりたいとのことでした。

来年度より、大分県中津市でベリーツ（いちご）の生産、令和10年度からはアスパラガスの生産に挑戦する予定です。



従業員による作業

もっと聞いてみました！

Q. どのような職場ですか？

A. 20代から30代が中心の若くて活気がある職場です。会社を成長させるのは、人材だと気づいてからは、育成にかなりの時間と労力をかけ、徹底的に鍛えています。責任を持って仕事をして貰うなかで、自分自身の成長、会社の成長につなげて貰います。

そして、意欲があればチャレンジでき、個人個人の裁量で仕事を進めることができる環境も整備しており、働きがいがある職場です。



Q. 外国人技能実習生の雇用について状況は？

A. 当社は、フィリピン、インドネシアから実習生をパートとして10名雇用しています。会社の方針は「実力評価」であるため、国籍、人種で評価を変えることはありません。そのため、仕事ができれば日本人より時給が高く、指導できる立場の方もいます。

また、最初は日本語が話せずコミュニケーションがとれない方もいるため、日々の作業日誌を日本語で記載、朝の朝礼では日本語でスピーチ、日本検定試験に合格すると時給に反映する等インセンティブも設けています。

今、実習生を正社員として登用することを目指しています。

Q. 会社を設立して苦労したことは？

A. 曾祖父が豊前市出身で、親戚が市の農林課に勤めていたこともあり、資本を持って農業参入しましたが、縁もゆかりも薄い地域であったため、協力者が少なく、農地取得は相当苦労しました。

また、有機栽培の技術指導を受けたものの、気候や土壌条件が異なる中で、工夫を加えたくならないところを我慢し、栽培技術のコアの部分に関しては、徹底的に従業員に遵守させる難しさを感じました。



Q. この先、心配なことは？

A. 農家がこの先どうしたら収入が増え、若者に魅力ある職業として選択してもらえるかということを心配しています。消費者は価格の価値観が食料品に対してシビアであり、生産資材コストの上昇を受けても、需給で決まる価格への転嫁が難しいと考えます。

農産物の価格が上がっていくことで収入が増え、若者が希望を持つためにも、消費者が価格上昇を理解してくれる仕組みづくりに期待しています。

(株)うちだ自然農場

久留米市

消費者の方に喜んでもらえるよう
品質・食味にはとことん
こだわってます

有機JASマークの付いた
いちごが目印

(株)うちだ自然農場は、親会社であるベストアメニティ株式会社の農業部門として2016年（平成28年）に設立。

ベストアメニティでは設立以前より、自社農園にて作物を作っていましたが、会社の方針で2008年（平成20年）から無農薬・無化学肥料での栽培に取り組むようになったとのこと。2012年（平成24年）にハウス4棟（4a）でいちごの生産を無農薬・無化学肥料で開始。試行錯誤の末、使用出来る農業資材がある有機栽培へ移行し、遂に当時県内では初、全国でも数例しかない、いちご「あまおう」の有機JAS認証を2016年（平成28年）に取得しました。現在はハウス6棟（20a）まで増やして栽培。

いちごのほか、甘藷、米、麦、大豆、雑穀、椎茸、ニンニク、ドクダミなど栽培しています。

株式会社うちだ自然農場

栽培品目:いちご(ハウス)、甘藷、米、麦、大豆、雑穀
(エゴマ、キビ、アワ、ヒエ、タカキビ等)、椎茸、ニンニク、
ドクダミ等

経営面積:福岡県:5.43ha(1.21ha有機JAS)

熊本県:3.63ha(2.27ha有機JAS)

大分県:0.7ha

販路:直売所(みづまの駅など)、通販、グループ会社
(加工用)



有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

栽培技術は、有機栽培農家（熊本県湯前町MOA）等へ視察に出向き、独自で習得。元々レベルが高い無農薬・無化学肥料栽培を行い、雑穀残渣、米ぬか、籾ガラ、竹酢液、バーク堆肥等で土壌改良していたため、スムーズに有機栽培へ移行し、いちごの有機JAS認証を取得しました。

害虫対策について、農薬をまくことができないためハウス4棟の害虫をピンセットで取って駆除することが大変とのこと。また「有機栽培では、苗を健全に育てることで圃場に定植しても病気が出ない」とのこと。最盛期にはベトナム人技能実習生を雇用し対応しています。

いちごの摘果作業中
「高設栽培なので作業が楽です」!(^^)!

2. こだわりポイント

有機いちご「あまおう」は、当初、土耕栽培でスタートしましたが、作業時の体への負担が大きいため、自分達に合わせてカスタマイズ出来て、設置に係る経費削減を図ることができる自作の高施設を製作し栽培しています。株間を25cmと広く開け20aに苗8,000~9,000本と慣行栽培（土耕栽培）の約半分の苗数にすることで、収量より品質の安定と作業効率を優先しました。



経営面の取組・工夫

栽培するいちごの品種は「あまおう」のみで、収穫期は12月末から4月末頃まで行っています。栽培期間を長くし、暖房機器による加温を行わず、花が咲いて実になるまでを、特に気温の低い時期では最長40日程度かけ育て、甘味と程よい酸味が出る様に完熟させ出荷販売。そのため収穫後の日持ちは4日が限度。食味優先のため敢えて販売価格が高くなるクリスマス時期の販売はしていません。価格は年間通じて一定価格で販売しています。

以前は色々な品種を栽培して比較していましたが、有機JAS取得後は、甘みと酸味のバランスが優れた「あまおう」のみの栽培としました。

慣行栽培よりも収穫期間が短く、収穫期後半は試食して少しでも食味が落ちれば直売所へは出荷を止め、グループ会社の加工工場（グループ会社製品：あまおういちごみるくのもと）へ出荷しています。こうすることで、拘って栽培した生鮮いちご本来の品質と食味を消費者に味わって欲しいとのこと。



「福岡県産あまおういちごミルクのもと」は（写真は(株)うちだ自然農場提供）
ベストアメニティ株式会社から販売

今後の展開

グルテンフリー麦の栽培、6次化の計画（ジャム、調味料）、グループ企業と合同でいちごの海外輸出計画、雑穀の品種生産拡大、グループ企業に製造委託した、芋焼酎、清酒の販売などを考えています。

有機いちご栽培にかけるうちだ自然農場の思いが消費者へ広く伝わるよう、今後の展開が期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 有機農業をされていて良かったことは？

A. 害虫駆除、施肥設計等慣行栽培と比較して手間がかかります。ただ、「同等品種と比べて有機農産物の方が美味しいから有機JASマークの付いたものを買うようにする」と、価格が高くても購入者（リピーター）に喜んでもらえることが何よりも嬉しいです。



有機JASいちごの
パック販売

(写真は(株)うちだ自然農
場提供)



いちご栽培の高施設(自作)

Q. 設備へのこだわりは？

A. 当社のいちご栽培の高施設は既製の施設ではなく、他県の会社が普及センターの職員から指導を受けて作ったトマト栽培用の高施設を参考に、土の量や高さをイチゴ仕様に改良し自分達で製作しました。通常、高施設は10aで600万円程度費用が掛かりますが、20aで100万円程度の低コストで整備することが出来ました。

Q. 有機農業で困っていることは？

A. 慣行栽培に比べて収量が少なく、有機肥料等は値段も高く、使用量も多くなることから売上に比べ経費が余計に掛かることです。



取材時のハウスの様子(12月上旬)

お茶の千代乃園

原島政司さん
八女市

多くの方にお茶に触れる
機会を提供したい！

八女市で祖父の代から3代続くお茶農家「千代乃園」の代表である原島さん。約15年前に福岡県が八女茶をEUに輸出するプロジェクトを立ち上げた際に原島さんにも声がかかりました。輸出をするには、EUの厳しい残留農薬基準値を満たす必要があります。

もともと有機農業に興味があった原島さんは「自分の作ったお茶が海外で飲まれるなんてロマンがあるな」との思いで減農薬栽培に取り組み始めました。

その後、取引先の茶商から有機栽培のお茶が欲しいとの要望があり、2015年には有機JAS認証を取得します。

有機栽培に取り組むにあたって、原島さん自身は知見を持たず苦労されました。しかし、標高600mの高地にある原島さんの圃場は夏でも涼しく冬は雪に覆われる環境で、除草作業の手間は増えたものの、

平地に比べて病害虫の発生が少なかったこともあり有機栽培に取り組みやすい環境であったとのこと。

有機JAS認証を取得すると化学処理された農薬の使用ができないため、たとえ害虫の発生を目のあたりにしても決して農薬を使わない「覚悟」が何よりも必要だと話されました。

お茶の千代乃園

栽培品目: 茶
経営面積: 約6.5ha
販路: ネット販売、市場、輸出、店頭販売など

Website
<https://chiyonoen.jp/>
茶寮 千代乃園
<https://chiyonoen.jp/saryo>


CHIYONOEN
TEA FARM

有機栽培の概要

原島さんの圃場では現在8~9種類の品種を栽培。茶葉はアミノ酸を多く含む作物で、特に窒素の供給が重要です。そのため、土づくりにおいては植物性の有機肥料を年3~4回施用します。

また、除草剤を使用しないため、現在6.5haの圃場を原島さんと2名の従業員が手作業で除草しますが、慣行栽培の3~4倍の手間がかかります。有機栽培を始めた当初は樹勢が弱くなり収量も低下しましたが、茶樹自身が持つ力を信頼し任せることで次第に茶樹も強くなり新たな栽培環境に適応するようになりました。

こうした取組により、一番茶は慣行栽培と変わらない収量を確保できています。ただ、二番茶は梅雨

時期となるため日当たりの悪い場所では病害虫の影響で収穫できずに収量が落ちることもあるそうです。



標高600mの山の中、冬には茶樹が雪に覆われるほどの寒さで育ったお茶を「雪ふる山のおそぎ茶」と呼んでいます。
(写真はお茶の千代乃園HPから)

経営面の取組・工夫

もともと発酵茶が好きだった原島さんの発案で緑茶以外に和紅茶や烏龍茶の製造・販売も行っています。技術や手間は煎茶以上にかかりますが、商品の種類が増えたことで経営的にも良い効果をもたらしました。開発に10年以上をかけた原島さんの作る発酵茶は国内のコンテストで5つ星を獲得するなど高く評価されるまでになっています。



4種類のお茶が
プレミアムティコンテ
スト2024にて受賞
(写真はお茶の千代
乃園HPから)

また、若者にお茶に触れる機会を提供するため、茶園がある矢部村と八女市街地のちょうど中間にカフェ「茶寮 千代乃園」を2019年にオープンさせました。普段お茶を飲まない方にも来ていただけるよう古民家風に改装したカフェは当初こそコロナ禍の影響を受けたものの、現在は週末には順番待ちが出るほどです。



茶寮 千代乃園で
は季節によって
異なるスイーツ
や軽食も楽しめます。
(写真はお茶の千
代乃園HPから)

今後の展開

原島さんは、お茶の品質を維持するためにこれ以上の規模拡大は考えていません。その一方で、お茶の普及のための取組としてカフェ経営の他にワークショップやテイasting等のイベントを様々な場所で開催しています。

今後もこういった活動を通じてお茶の文化を残しながら有機栽培茶を広めていきたいと考えています。

EUでは有機栽培茶は、手間がかかるという生産過程と製品の安全性への理解があり高値で取引されていますが、日本では慣行栽培のものと差がありません。以前は国内の商談会等にも参加していましたが、価格交渉に終始することが多く、有機栽培の手間や価値がなかなか伝わらなかったとのこと。

原島さんの活躍によって、有機栽培茶に対する消費者の理解が一層進み、その価値が高まることが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 土づくりでの苦労は？

A. 土壌診断に沿って、土の状態の把握と、堆肥、土壌改良材の施用や耕うんなど、土壌環境を整えることが大切です。

また、品種ごとの特徴を活かす事を大切に、多すぎず少なからず畑毎に適量の植物性の有機肥料を年3～4回施用しています。

ここ数年の有機肥料の価格高騰と人件費の増加によるコストが増が、苦慮するところ です。

Q. 和紅茶の海外での評価は？

A. 世界で一番飲まれている飲料は紅茶ですが、和紅茶の品質も上がり、海外でも徐々に注目され始めています。

ここ数年は日本の紅茶もイギリスやフランスでのコンテストで最高賞を受賞するなど、海外での評価は上がり問い合わせも増えてきています。EUへ輸出も年々伸びていくと思われます。

Q. カフェのこだわりポイントは？

A. 古民家の廃材等も利用して、もともと蕎麦屋があった建物を改装しました。若い方もゆっくりとお茶を味わっていただけるような落ち着いた雰囲気づくりをしています。

職人さんに頼んで作ったお茶を提供する釜戸のような土塗りのカウンターが一番のこだわりです。

メニューはお茶にあうオリジナルのスイーツや軽食等を自ら考案して提供しています。



お茶の提供を行う土塗りのカウンター

Q. お茶の有機栽培を目指す方へ

A. 海外では有機農産物に対する認識は日本より浸透しています。

日本中、また近隣で有機栽培を行っている生産者はまだまだ少数ですが、国、県の有機農産物の生産基盤強化の政策や消費者の関心も徐々に高まり、国内での需要も高まって来ると予想されます。

これから有機栽培の研修会や講習会が開催される機会があると思いますが、内容を理解し慣行栽培、有機栽培の生産者相互の理解と両立が必要だと思います。

有機栽培を行うにあたり、栽培上では雑草の処理や有機肥料の調達など、慣行栽培以上に人件費とコストが掛かること、また、近年の異常気象で毎年同じような栽培管理では、収量や品質維持が難しい事や、予期せぬ病害虫が発生するリスクはあると思います。何よりもトレーサビリティを明確にして、透明性のある管理と経営する事が大切だと思います。

様々なリスクを理解した上で、茶業発展の為に自ら覚悟を決めて有機栽培を取り組む決断をするものだと考えます。

重松農園

重松良輔さん 福岡裕美さん
朝倉市

たくさんの人の手と
愛情で育てました

援農を味わってみま
せんか？

大学卒業後、会計事務所に勤務し、税理士を目指していた重松さん。2017年7月に発生した九州北部豪雨にて、被災した朝倉市に災害復旧ボランティアとして駆けつけます。農作業、炊き出し及び住宅の土砂撤去等、様々な復興支援に携わる中で、地域住民との繋がり、温かさを感じたとのこと。「何かしらの形で朝倉市の力になりたい。」その一心で、朝倉市で新規就農を決意します。

就農にあたっては、地元のベテラン農家より技術指導を受けました。さらに専門的に勉強したいと考えていたころ、道の駅事務局より有機栽培に取り組む民間のビジネススクール、アグリガーデンスクール&アカデミー（以下「AGSA」という。）卒業生の紹介を受け、知識習得のために入校。農業を科学的な側面から論理的に学ぶことができたとのこと。

2020年、朝倉市で育った美味しい農産物を多くの方に知ってもらいたいとの思いで、重松農園を設立。日々研究を繰り返し、美味しくなるために試行錯誤しながら食欲に勉強しています。

重松農園

栽培品目:柿、多品目野菜、水稻
栽培面積:1.4ha
販路:道の駅、マルシェ、ネット通販

Website
<https://www.shigematsu-noen.com>



🌱 有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

重松農園では、柿と一部野菜をAGSAで学んだBLOF理論にアレンジを加え栽培。BLOF理論では、有機肥料によりアミノ酸を供給し、土壌分析・施肥設計にもとづき、ミネラルの供給等行うことで植物が本来持つ力を最大限に引き出すための環境づくりを実践。加えて、柿については、もみ殻、麦藁を利用。水田跡地の圃場では、粘土質であるため、もみ殻をすき込むことで、水はけを良くし、土壌を改善。麦藁については、病原菌の殺菌、土壌の団粒構造の形成に役立つバチルス菌が含まれるため木の周りに敷く等工夫しています。

2. こだわりポイント

柿には、病害虫対策として、糸島の牡蠣殻を粉碎して散布。牡蠣殻によって、カルシウム、マグネシウム、マンガン等の作物の成長に不可欠な成分を土壌に補給することで、生育障害や病害虫の発生を防止。併せて、ミントを植えることで、天敵のカメムシ対策を実践しています。



重松農園HPより

🌱 経営面の取組・工夫

販路について、野菜は近くの道の駅、柿はイベント、マルシェ、ネット販売が中心です。売り切れない場合は、青果市場への出荷や6次化に取り組んでいます。

6次化では「柿のドライチップ」、「柿の葉茶」に取り組むことで付加価値を付けて販売しています。今後は柿酢や柿ジュースの新商品を開発予定。柿は繊維や種があり、果汁が少ないから難しいと言われていますが、挑戦していきたいそうです。



重松農園HPより



柿ドライチップ

🌱 今後の展開

地元の信頼が厚く、農地に関し、たくさんの方から借りて欲しいと声がかかります。現在、圃場が分散しているため、集約を行いたい意向。そして6次化による付加価値を付けた新商品の開発や安定した販路開拓を行った後に、少しずつ無理がない程度に規模拡大を検討したいとのこと。

重松農園は、地元の協力農家、大学のボランティアサークル、さらには、令和6年に立ち上げた一般社団法人リタハウスによる、不登校や発達障害児等の農業ボランティアを通して、様々な方の協力や愛情が加わった農産物を作っています。その思いを大事にし、今後も営農を頑張りたいとのことでした。

もっと聞いてみました！

Q. 新規就農にあたり、農地、機械や道具はどのように？

A. 災害ボランティアにて、地元住民との関係構築ができていたため、農地は難なく借りることができました。併せて機械や道具も無償で借りています。

農地を貸してくれた地主の方は、技術指導を含め、毎日作業を手伝いをしてくれる等地域住民の方々に支えられています。



重松農園HPより

Q. 災害ボランティアサークルとの繋がりとは？

A. 九州は、毎年のように梅雨時期に大雨が降り、頻繁に災害が発生しています。そのため、学生の災害ボランティアサークルとの繋がりを大切にしています。平時は農業ボランティアとして、繁忙期に手伝ってもらう中で、防災食づくりや炊き出しの練習を行い、有事には災害ボランティアとして一緒に活動しています。

Q. 就農して大変だったこと？

A. 朝倉市出身ではないため、最初は、方言が強く何て言っているかわかりませんでした。農業知識がない状態で就農したため、様々な方からアドバイスをもらいましたが、経験や勘を頼りに、肥料の量、柿の剪定の仕方にしても人によって異なるため、理解するのに苦労しました。ある人から「この枝は切ったほうが良いよ。」と言われ切ったら、次の日には

別の人から「なんでこの枝を切ったの？」と言われたことも。

Q. リタハウスでの活動とは？

A. 不登校や発達障害児の方等を対象に農業体験を目的としています。農業を通したモノづくりや生産から販売までの流れ（6次化）等の一連の作業を実際に体験するなかで、自分の好きな分野を見つけてもらい、支援することができたらいいなと思っています。現在、少しずつですが、活動を始めたところです。

松尾 結 さん

朝倉市



より良いものを作りたいと
有機栽培に

同じ一日でも今の方が豊か
に過ごしていると感じる

前職は特別支援学校の教員をしていた松尾さん。学校の授業で子供たちと農業について学ぶ機会があり、食べ物によって子供たちの体が作られ成長していく様子を見て食の重要性を強く感じたとのことです。同じ頃、亡き祖父の後、柿栽培をお願いしていた近所の方から「もう高齢で出来ない。」と話があり、教員への未練や新しい生活への不安などの思いが交錯する中、自分で農業をやろうと決意し、令和3年に教員を辞めて就農しました。

就農にあたり久留米市田主丸町の農業法人で1年間アルバイトを経験。農業をやると決めた松尾さんは、より良いものを作りたいと有機栽培に取り組むため、アグリガーデンスクール&アカデミー（以下AGSAという）を卒業した知り合いの勧めで令和4年にAGSAに入校。

食や土に触れることは大切と学び、農と食がリンクしたものが出来ないかと考え、農業の傍ら大分県日田市で農家レストラン「食感農園Kaze to Ne」を知人と共同経営しています。

松尾 結(まつお ゆう)

栽培品目: 柿(慣行栽培)、野菜(有機栽培)
(野菜の種類: レタス、人参、ジャガイモ、パピーリーフ、ハーブ系野菜など約50種類)
経営面積: 約35a
販路: ECサイト、道の駅、レストランKaze to Ne(共同経営)



食感農園Kaze to Ne

自家製野菜と家庭料理の店

Instagram

https://www.instagram.com/_kazetone/



←
instagram

有機栽培の概要

1. 有機栽培の取組

松尾さんの圃場では、柿と約50種類の野菜を栽培。AGSAで習ったBLOF理論に基づき、堆肥（有機質資材）の施用と太陽熱養生処理による物理性・生物性の改善、堆肥と有機肥料によるアミノ酸の補給、土壌分析・施肥設計に基づくミネラルの補給を実践。土壌分析はAGSAに依頼。は種の時期等は経験による調整が必要とのこと。

病害対策として、少量多品目栽培を行うことで、発生時のリスクを分散。病気が発生しても農薬は使用せず、病気が発生したら仕方ないと割り切っているとのこと。柿は病気が発生しそうだと感じた時に納豆菌、乳酸菌、酵母菌等を別々に培養し散布することで予防しています。

畑の手入れをする松尾さん
（写真は、食感農園Kaze to Ne Instagramより）

2. こだわりポイント

雑草対策として、太陽熱養生処理を実施すると雑草がほぼ生えないため、畝間や周りを草刈機で刈る程度で対応。太陽熱養生処理で透明のマルチを畑に張り、は種の3日前にマルチを剥がしては種を行います。その剥がしたマルチで畝間を被覆することで畝間の雑草を抑制しています。



経営面の取組・工夫

柿の販売はECサイト、道の駅、食感農園Kaze to Neでの直販。生産する野菜のほとんどは食感農園Kaze to Neの食材として使用。季節に応じたメニューを提供しているため、年間約50種類の葉菜、根菜、芋類等を少量多品目生産しています。食材使用しても余る分は店内で生鮮野菜として販売。マルシェを年に1～2回程度開催、そのほか農業体験としてサツマイモ・ジャガイモ掘りや種まき（夏野菜等）等行っており、参加費は食感農園Kaze to Neの食事付きで有料。イベント広報は、LINE、SNS、食感農園Kaze to Neでのチラシ配布等を行っています。

一週間の農作業スケジュールは、火～土曜日が朝1時間で収穫と畑の手入れ。食感農園Kaze to Neの店休日である日・月曜日は2日間作業。有機野菜生産と食感農園Kaze to Neの経営というスタイルだから経営は成り立っているとのこと。



古商家を活用した共同経営
の食感農園Kaze to Ne

（写真は、食感農園Kaze to Ne Instagramより）

今後の展開

食感農園Kaze to Neで提供している人参とたまねぎを使った自家製ドレッシングの評判が非常に良く、お客さんから商品化の要望も多いことから、春の季節限定で店内販売を検討中。今の野菜の生産量は食感農園Kaze to Neの食材使用で精一杯なので、今後は栽培面積を増やして店頭販売も行いたいとのこと。

食材の米については、大分県九重町の有機栽培農家（合鴨農法）から仕入れています。2年後には自ら有機栽培で水稻作付けしてそのお米を使いたいとのこと。

もっと聞いてみました！

Q. 有機農業をされていて良かった、苦勞したこと？

A. 有機農業をして一番いいと思うことは化学肥料や農薬を使わないため低コストでの栽培が出来ることです。

当初から有機栽培なので慣行栽培と比べていないから判りませんが苦勞はあまり感じていません。



柿の収穫風景

(写真は、食感農園Kaze to Ne Instagramより)



取材時の畑の様子(12月下旬)
約20種類の野菜を栽培中

Q. 農業を選択して、今思うこと？

A. 時間に制約されず、心の余裕も出来て自由になりました。同じ一日でも今の方が豊かに過ごしていると感じます。教員時代に比べ収入は随分下がりますが、収入以外の部分で充実した生活を送ることができていると思います。



取れたて有機野菜

(松尾さん(左)とかなやさん(レストラン共同経営者))

(写真は、食感農園Kaze to Ne Instagramより)

Q. 最近の資材高騰の影響等、経営面での影響？

A. 化学肥料・化学農薬は一切使用していませんが資材の高騰は多少影響しています。資材等の経費の上昇分は生産する野菜の原価計算をして料理価格に反映させるようにしています。



収穫間近の「レタス」

Q. 食感農園Kaze to Neの名前の由来は？

A. Kaze to Neを漢字で書くと「風と根」。地に「根」をしっかりと張って、どんな「風」が吹いても強くしなやかに伸びて育っていくようにとの思いを込めてネーミングしました。

