

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。

