

うんめえ野菜をみなさんへ届けたい！

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



OHANA とは、ハワイ語で家族。アットホームな家族経営を目指したい。また、野菜にとって花は重要との思いを込めて命名。
マークは畑の畝と水を表現。

OHANAfarm
(大館市)

工藤 祐次(ゆうじ)・寿美礼(すみれ)



OHANAfarm

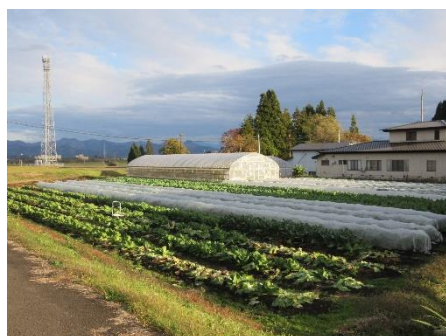
経営概況

経営面積 | 水田(0.86ha)、畑・ハウス4棟(1.2ha)
作 物 | 水稻(あきたこまち)、野菜(葉物、根菜等)
豆類、いも類、花き等
労 働 力 | 3名 夫婦(生産・加工)、母(漬物加工)
販 売 先 | ECサイト、産地直売所、道の駅、JA 等

大館市で祖父母から農地を受け継ぎ、農薬や化学肥料を使用しない、こだわり野菜を生産・販売している若手ご夫婦がいます。2019 年に屋号を「OHANAfarm」と命名し、小規模ながらも消費者ニーズに応えようと数十種類の野菜や花きの生産の他、漬物等の農産物加工・販売と二人三脚で複合経営にチャレンジしています。

▶ きっかけ

岩手県奥州市出身の祐次さんと大館市出身の寿美礼さんは、岩手県の農業大学校で出会いました。祐次さんは卒業後、地元で野菜農家になるつもりでいたそうです。また、寿美礼さんは、幼い頃から祖父母の農作業の手伝いをしていたことから、自然な流れで将来は、祖父母の後を継いで農家になろうと考えていたそうです。



OHANAfarm の野菜畑

2人は、2012 年に卒業後、寿美礼さん曰く「私が引っ張ってきました。(結婚)」とのことで、寿美礼さんは、ねぎを栽培する祖父母のもとで就農し、祐次さんは、近隣の営農組合で1年間研修し、2013 年に就農しました。当初2人は、慣行での野菜栽培でしたが、お客さんに「こだわりは何ですか？」と問われたことがきっかけで、徐々に農薬や

化学肥料を使用しない栽培方法へ切り替えていきました。

2019 年には、屋号を「OHANAfarm」と命名し、農産物の生産・販売等に取り組んでいます。

▶ 取組

特にご夫婦が心血を注いでいるのが、農薬や化学肥料を使用せず栽培している野菜です。消費者のニーズに応えたいとの思いから、ねぎやブロッコリー、トマトをはじめ、四季を通じて葉物、根菜、豆類など数十種類の作物を栽培しています。



数十種類の葉物野菜が作付けされたハウス

農作業の大半は、除草と防虫となることから、2人でも管理可能な栽培面積で、病害虫に強い品種の選定、植え付ける野菜の組み合わせ、防虫ネットの導入など省力化の工夫をしているそうです。

▶ これから

今年、冬期間の収入確保のため、自家野菜での漬物や菓子などを製造する農産物加工所を新設しました。



小規模ながらも機能的な農産物加工所

祐次さんからは、「将来、農薬や化学肥料不使用の野菜を大館市内の消費者が簡単に手に取れるようになり、子供達が普通に食べられるようにしたい。そのためには、まず、収入を確保し、経営を安定させることが大事。その後は、従業員の雇用や法人化など規模拡大できたら。」と将来の夢を語っていただきました。



将来展望を語る工藤夫婦

