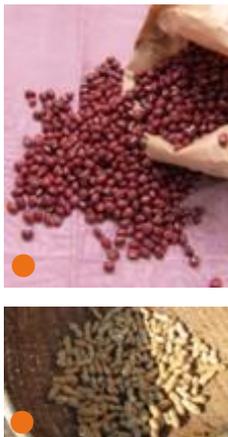


# 祖父母から受け継いだ畑で挑戦

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～



ふかさわファーム  
(北秋田市)  
宮本 昌子



ふかさわファーム

## 経営概況

栽培面積 | 畑: 20a

栽培作物 | ししとう、バジル、小豆、かぼちゃ、パプリカ、  
いんげん、かんしょ、落花生、ほうれんそう等

労働力 | 1人

販売先 | JA、イベント、EC サイト等

生れ育った北秋田市七日市で祖父母が耕してきた畑を受け継ぎ、理学療法士から農家に転身した女性があります。宮本さんは、小学生の頃から祖父母の育てた野菜の出荷作業を手伝っており、幼い頃から農業に興味をもっていたそうです。今では受け継いだ畑で「ふかさわファーム」を立ち上げ、約 50 品目の野菜を栽培しています。

## ▶ きっかけ

宮本さんは、大学卒業後、地域の高齢者施設でリハビリ担当者として基本動作の回復に努める手助けをしていた時に、農作業や体験活動等を行うことで、高齢者にも生きがいを感じてもらえるのではないかと考えていました。

高齢となった祖父母に「心と体が豊かな生活を送ってもらいたい、生きがいを感じてもらいたい。」との思いから、一緒に農業をしたいと理学療法士から農家に転身し、令和3年10月に地区の名前を取り、「ふかさわファーム」を立ち上げました。

## ▶ 取組

現在、祖父母から受け継いだ約 20a の畑で、ししとう、バジル、小豆、かぼちゃ等約 50 品目の野菜を栽培しています。



栽培しているししとうは、北秋田市鷹巣の特産であり、JAに出荷を行うほか、野菜は、イベントや EC サイト等で販売しています。

昨年 12 月に行われた秋田市のイベントでは、かぼちゃ、小豆、かんしょを原料に使用した3種類のパウンドケーキを商品化し、販売しました。



包み紙には、材料の色に合わせたカラフルなものを使用し、新たな市の特産品となるよう「北秋田市のおいしさをつめこみました。」とのメッセージが入っています。

ししとうを気軽に食べてもらおうと、羽後町のジャム工房とコラボした、ししとうに味噌と粒マスタードを合わせた「SISIMASU(しします)」を商品化しました。また、ほうれんそうを使い、秋田内陸縦貫鉄道や三種町の飲食店とコラボした、鉄分と地元食材にこだわった

「鉄ピザ」を商品化し、阿仁合駅のレストランや同鉄道のオンラインショップで販売しています。



## ▶ これから

宮本さんは、祖父からアドバイスを受けながら農作業を1人で行う人手不足の状態であり、農繁期の人員を確保するため、前職の経験と資格を生かした「農福連携」を考え、今後北秋田障害者就業・生活支援センターの人材派遣制度を利用できないかと考えています。

「今後は、理学療法士の経験を生かし、農業で障害者の社会参画を後押しする農福連携を行い、更に地元の子供たちに収穫体験をしてもらうことも考えている。」と熱い思いを話していただきました。

(●印写真: 宮本さん提供)

