

あきたで生きる

東北農政局秋田県拠点
令和5年度版

あきたで生きるとは

生きるには、農林水産業を生業とし、暮らし、生き生きする、仲間を作る、効果を現すという言葉が込められており、そのような秋田で生きる人々に焦点を当て、秋田の地域資源を活用しながら生き生きと暮らしたり、地域資源を活用することでヒトやモノ・コトの価値が発揮され、秋田を活かすような取組について、令和5年3月から東北農政局秋田県拠点のWEBサイトで紹介しています。

今回、毎月紹介している取組を1冊にまとめました。

令和5年度

- | | | |
|---------|---|---|
| 令和6年3月 |  | Pegasus Hop Farm (横手市)
ビール好きが高じてホップ栽培をするため横手市へ |
| 2月 |  | レンチナス奥羽伊勢株式会社 (八峰町)
『黒椎茸』のブランディングで、目指すは日本一！ |
| 1月 |  | 農事組合法人 平沢ファーム(秋田市)
みんなで創る『みんなのファーム』 |
| 令和5年12月 |  | 三吉農園(仙北市)
地域も巻き込んで、漬物文化を承継したい！ |
| 11月 |  | ふかさわファーム(北秋田市)
祖父母から受け継いだ畑で挑戦 |
| 10月 |  | 柳沢幸子(鹿角市)
生まれ育った秋田で、新たな花を咲かせたい！ |
| 9月 |  | 稲とアガベ株式会社(男鹿市)
風土醸すお酒で、ワクワクと雇用創出 |
| 8月 |  | 森川農園(大仙市)
子どもの頃に見た秋田の景観を守りたくて |
| 7月 |  | 宮の羊の牧場(山本郡藤里町)
白神山地の麓から国産羊肉の生産拡大を目指す！ |
| 6月 |  | SENTE(秋田市)
秋田の天然資材を活かし、ブランド力をアップ |
| 5月 |  | 阿部春華(雄勝郡羽後町)
自給たい肥を使った循環型農業をやってみたい |
| 4月 |  | 株式会社 こっこちゃんファーム(山本郡三種町)
生まれたての法人と共に成長 |
| 3月 |  | 合同会社 秋田里山デザイン(男鹿市)
耕作放棄地を耕し、種を蒔く |

ビール好きが高じてホップ栽培をするため横手市へ

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～



Pegasus Hop Farm
(横手市)

代表 みとう ひろゆき 美頭 皓之

経営概況

経営面積 | 畑: 1.2ha

作物 | ホップ

労働力 | 本人1名

販売先 | 大雄ホップ農協、クラフトビール醸造所(羽後町、秋田市、横手市)



Pegasus Hop Farm

大好きなビールに関わる仕事をしたいと、都内の税理士事務所を退職して横手市に移住し、ホップ栽培に取り組んでいる男性がいます。栽培したホップは、ホップ農協だけでなく県内複数のクラフトビール醸造所にも出荷し、横手市のクラフトビール醸造所と連携して、横手市産ホップを使ったビールでホップの地産地消の拡大を目指しています。

▶ きっかけ

東京都出身の美頭さんは、都内の税理士事務所に勤めていましたが、大好きなビールに関係する仕事をしたいと考え、ビール原料であるホップの栽培に取り組みたいと思っていました。

税理士事務所を退職後、ホップ産地である岩手県や秋田県に問い合わせたところ、秋田県農業公社から横手市の紹介がありました。横手市はホップ農協や大手ビール会社等と連携協定を結びホップ栽培を振興しているものの、担い手不足が進む産地であったため、新規就農には良いと思いました。

そこで、平成31年に横手市に移住し、同市の園芸振興拠点センター新規就農者向け農業研修に新設された「ホップコース」で2年間の研修を受け、令和3年には同市大雄地区で後継者のいない生産者からホップ畑59aを引き継ぎ、新規就農しました。



●引き継いだホップ畑

▶ 取組

ホップはつる性の多年草で、花付きを良くするためつるを1株に4～5本残し、それ以外の芽はすべて除去します。引継いだホップ畑には、ホップの株が1,000株以上あり、植えてから40年も経過した株からは200～300本も芽が出ることから、芽かき作業が大変だそうです。管理作業は、つるの誘引や後から出てくる余分なつる芽の成長抑制などやるのがたくさんありますが、手入れをすればそれだけ収量が上がることを経験しました。



●ホップ畑と美頭さん

横手市大雄地区では、高齢化等でホップ栽培をやめる農家が多く、その農地を引き継いで毎年面積を拡大し、令和6年は1.2haで栽培する予定です。また、就農2年目からは、欧米種のホップ苗十数品種を栽培し、秋田の気候や土壌に合う品種の研究をしています。

▶ これから

ホップの主な出荷先はホップ農協ですが、羽後町や秋田市のビール醸造所のほか、令和6年2月に横手市内にオープンした知り合いのクラフトビール醸造所「sunao brewery(すなおブルワリー)」にも出荷を開始しました。



●sunao brewery 代表の津川さん(左)と美頭さん(「sunao brewery」前で)

美頭さんは、地元のビール醸造所と連携し、横手市産のホップで作ったビールを製造・販売することで、ホップの更なる地産地消の拡大を目標としています。

また、ビールを自分の出身地である東京へ出荷することにより、仕事の繋がりを作り、秋田のホップを紹介していきたいと話していました。

(●印写真:美頭さん提供)



「黒椎茸」のブランディングで、目指すは日本一！

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～



レンチナス奥羽伊勢株式会社
(八峰町)

代表者取締役 伊勢 隼人



レンチナス奥羽伊勢

経営概況

経営形態 | しいたけ及び舞茸の生産販売
施設等 | 栽培棟3棟、培養棟5棟、菌床製造棟2棟、
原料格納庫1棟、パッケージ施設1棟
構成員 | 役員4名、社員10名
販売先 | 首都圏百貨店、県内スーパー、ECサイト

代表の伊勢さんは、令和2年に父親の経営するしいたけ栽培の事業継承を機会に、従兄と高校の同級生を誘い「レンチナス奥羽伊勢」という任意団体を立ち上げ、令和5年11月には法人化するなど着実に規模拡大の歩みを進めています。また、令和5年9月には、地域の若手しいたけ生産者と八峰町黒椎茸協会を設立し、八峰町「黒椎茸」のブランディングに日々奮闘しています。

▶ きっかけ

秋田市で働いていた伊勢さんが、平成19年に転職を考え実家で暮らしていた際、ひらたけ栽培を行っていた父親が、新たにしいたけ栽培にチャレンジしようとしていました。

当初、伊勢さんは就農するつもりがありませんでしたが、作業を手伝ううちにしいたけ栽培に夢中になり、自然な流れで親元就農しました。



● ずらりと菌床が並ぶ培養棟

令和元年に、国及び県の事業を活用し、栽培棟や菌床製造棟などを増設したことを契機として、翌年に父親から事業継承し、従兄の米森さん(現専務)と同級生の高木さん(現常務)を誘い、「レンチナス奥羽伊勢」という任意団体を立ち上げ、令和5年11月には、大規模化を目標に法人化しました。

▶ 取組

同社では、他にはないしいたけを作りたいと2年間試行錯誤を重ねた結

果、ようやく肉厚で大きくジューシーな美味しいしいたけの栽培に成功し、これを「黒椎茸」と名付けました。

一般的なしいたけと比べて規格(※)が厳しいことから、100個中1個程度しか収穫できない「黒椎茸」を、八峰町のブランドとして全国に広めたいと、クラウドファンディングやYouTubeを活用してPR活動しています。



● YouTubeにて情報発信

また、個々の生産者では限界があると考え、令和5年9月に八峰町でしいたけを栽培する若手の4生産者で八峰町黒椎茸協会を立ち上げ、メンバーに技術指導を行い、黒椎茸の生産拡大を図り、PR活動を進めた結果、徐々に成果が現れ、首都圏の大手百貨店でも取り扱われるようになったそうです。

▶ これから

先般、しいたけの産地と言われる岩手県や徳島県を同協会メンバーで視察しました。特に生産量が日本一の徳島県では大規模生産者が多く存在して

おり、その規模の大きさに驚嘆すると共に、自社の規模の小ささを実感したそうです。

そこで同協会では、「黒椎茸」のブランド化と併せて、10年後を目途に八峰町を「しいたけ売上高日本一」にしようと目標を立てました。

今後は、八峰町との連携強化はもちろんのこと、新たな栽培技術や収穫作業時のスマート機器導入等で、目標を達成したいとの思いを語っていただきました。



● 超肉厚でジューシーな黒椎茸

レンチナスとはシイタケの学名 *Lentinula edodes* (レンチナス エドデス)が由来

※【黒椎茸の規格】

傘の大きさ: 直径9cm以上
厚さ: 3.5cm以上
傘の巻き込み: 1cm以上
重さ: 90g以上

(●印写真: レンチナス奥羽伊勢提供)



みんなで創る「みんなのファーム」

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～



農事組合法人 平沢ファーム
(秋田市)

代表理事 齊藤 又右衛門

経営概況

経営面積 | 田: 94ha

作物 | 水稲、大豆、えだまめ、ねぎ、ダリア

構成員 | 役員5人 雇用 30人

販売先 | JA、直売所

秋田市雄和の平沢地区では、大規模なほ場整備を契機に「みんなのファーム」を旗印として(農)平沢ファームを立ち上げ、園芸メガ団地を活用した複合経営を行い、地域に雇用の場を提供しています。地域を基盤とした法人経営のあり方等について、齊藤代表とダリア部門の佐藤珠美部長にお話を聞きました。

▶ きっかけ

秋田市雄和平沢地区では、高齢化や小区画農地、担い手不足のため不作付け農地が増えていました。こうした中、地域では「基盤整備をして先祖伝来の農地を守ろう」という気運が高まったことから、市役所を退職した齊藤さんが中心となり、法人設立発起人会を立ち上げました。何度も話し合いを重ね、大規模なほ場整備事業を契機に平成26年に4地域(農家 77 戸)をまとめた(農)平沢ファームを設立しました。



●令和5年度ふるさと秋田農林水産大賞(秋田県)を受賞

▶ 取組

平成 27 年には、秋田県の園芸メガ団地整備事業を活用し、えだまめ、ねぎ、ダリアの生産基盤を整備し、負債ゼロでスタートするため、農機具リースや各種補助事業を活用し、設立初年

度から約1千万円の黒字を確保しました。また、施設整備は法人としての体力が付いてから行うこととし、堅実な経営を続けています。

齊藤代表は、継続して農地を守るためには地域で支え合うことが重要と考え、「みんなのファーム」を旗印に地域の人を積極的に雇用し、定年退職者を役員に順繰りに加えています。また、地域内外から若い人がここで働きたいと集まってきます。

その一人であるダリア部門で働く佐藤珠美さんは非農家の出身ですが、6年前に同法人の門を叩きました。そこからダリアの栽培に取り組み、赤字が続いていたダリア部門を令和3年に初めて黒字化し、令和4年春から同部門の部長に就任しました。



●ダリアの管理をする佐藤部長

佐藤部長は「花は流行りがあるので、情報収集をしっかりと行い、作付け

する品種選びが重要。」と話します。齊藤代表もそのセンスを信頼しています。



●令和5年秋田県種苗交換会で農林水産大臣賞を受賞したダリア(品種: NAMAHAJE パール)

齊藤代表は、「若い人に働く場所として選んでもらうためには、男女別のトイレや休憩室の整備は当然であり、また、職員の心を一つにするため、毎日の情報共有と話し合いを欠かさない。」と話します。

▶ これから

同法人では体験学習やインターシップ及び各種研修を受け入れ、担い手の育成にも力を注いでおり、同代表は、「行政からの補助金の動向も気になるところだが、若い人に続けてもらうためにも、給与水準の引き上げに取り組まなければいけない。」と話していました。



地域も巻き込んで、漬物文化を承継したい！

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～



三吉農園
(仙北市)
代表 加藤 マリ

経営概況

経営面積 | 畑:60a
作物 | だいこん
構成員 | 父、母、姉、弟
販売先 | 展示販売、EC サイト等



三吉農園

海外でも活躍し、「いぶりがっこ」を作るため就農した女性がいます。クラウドファンディングも活用して空き家を改築し、「そうざい製造所」の営業許可を取得。その後も地域の漬物文化が承継されるよう、シェアできる「漬物専用加工所」を今年から稼働し、地域を巻き込みながら「いぶりがっこ」の仕込みを行っています。

▶ きっかけ

加藤さんは、大学卒業後、青年海外協力隊として2年間ケニアで活動し、その後、兵庫県(淡路島)で地域活性化等のイベントに1年間関わりながら、農業を手伝っていました。

その後秋田に帰郷し、ケニアや兵庫県で農業経験もあったことから、秋田で農業をすることにしました。

試しに各種野菜の種を蒔いたところ、だいこんだけ芽が出たので、地域の代表的な漬物である「いぶりがっこ」を作るため、平成29年に加藤家の屋号を取って三吉農園を立ち上げました。



●「いぶりがっこ」となる畑のだいこん

▶ 取組

畑の雑草は夏まで除草作業を行わず、だいこんの播種前に細断し緑肥としてすき込んでいます。化学肥料や農

薬を栽培期間中不使用で栽培しており、畑に投入するのは「米ぬか」だけ。漬物作りが上手な近所のおばあちゃんたちから作り方を教わりながら、自家農園ブランドの「いぶりがっこ(GI登録)」を作っています。



●いぶり小屋で燻しの工程のだいこん

「自分で数多くの「いぶりがっこ」を食べてみて、食品添加物不使用のものが好みだったことと、美味しいならその方がいい。」と思ったことから、食品添加物不使用がこだわりです。

近所のおばあちゃんたちの「いぶりがっこ」も合わせて、家族が営む三吉商店が、イベントやECサイト等で販売を行っています。

細かったり小さかったり、形の悪いだいこんもそのまま漬け込み、「いぶりがっこ」の風味を生かした製品として「いぶりがっこ入りタルタルソース」、「ふりかけ」、「いぶりがっこ入りマスタ

ード」等に加工販売するため、廃棄されるものはありません。

▶ これから

漬物製造業は、食品衛生法の改正により令和6年までに衛生基準を満たした加工所の整備が必要です。今まで「いぶりがっこ」を製造販売している近所のおばあちゃんたちから、「いぶりがっこの販売ができなくなる。」という声があり、地域の漬物文化がなくなってしまうのはもったいないとの思いから、クラウドファンディングも活用し、近所のおばあちゃんたちとシェアできる漬物加工所を令和5年10月から稼働しています。

こだわりが詰まった「いぶりがっこ」を、地域も巻き込んで、ココで作っていきます。



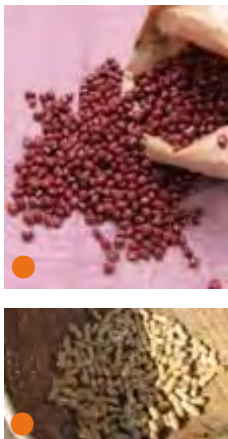
●シェア漬物加工所

(●印写真:加藤さん提供)



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

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



ふかさわファーム

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)



生まれ育った秋田で、新たな花を咲かせたい！

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～



柳沢 幸子
(鹿角市)

経営概況

経営面積 | 田: 5ha
畑: 1ha
作物 | 水稲、飼料用米、葉たばこ、花き
労働力 | 3名
販売先 | JA 主体



鹿角市で子育てをしながら両親と共に農業経営を行っている女性がいます。これまでの水稲と葉たばこに加え、鹿角市が推奨しているシンテツポウユリの生産をしています。将来は、地域の仲間と共に、花きのメガ団地にチャレンジし、規模を拡大したいという夢があります。

▶ きっかけ

柳沢さんは、高校卒業後首都圏で働いていましたが、自然豊かな地元の良さを再認識し、両親と共に農業を行うことを決心し、平成 25 年鹿角市に戻りました。市役所から新規就農の支援事業を紹介されたこともあり、同年新規就農しました。

両親は、水稲と葉たばこを栽培していましたが、これに加え、同市やJAが推奨しているシンテツポウユリを 20a から始め、現在は 30a に拡大しています。

平成 31 年に目標としていた認定農業者となり、今年からは、農地利用最適化推進委員に任命されました。まだ職務の内容を十分理解していませんが、これから勉強して故郷のために農地等の利用最適化を推進していきたいとのことです。



●シンテツポウユリを手にとる柳沢さん

▶ 取組

シンテツポウユリの栽培には、鹿角地域の寒暖差が大きい気候が適するため、需要期のお盆のほか、出回りが少なくなる秋彼岸用の切り花としても人気が高いです。

また、地域で推奨していることもあり、花き分野で新規就農する人が多数います。



●鹿角市が推奨しているシンテツポウユリ

栽培当初は、シンテツポウユリの知識がほとんどなく、分からないことばかりでしたが、地域で先駆けて栽培を行っていた生産者に通いながら、知識や技術を一から学びました。

シンテツポウユリの栽培は、2月にJA 施設において花き生産部会員合同で播種・育苗を行っています。5月の定植以降に栽培管理を行い、9月頃から出荷となりますが、定植2年目は、お盆前に合わせて出荷しています。

▶ これから

農業は大変なことが多く、定期的な休みがある会社勤めもいいなと思うこともあります。自分で時間をコントロールでき、家事の時間や家族と過ごす時間も作れることが魅力で、子供の学校行事にも出席できることが良い点です。

また、繁忙期には会社勤めの主人も手伝ってくれるので、助かっています。



●農業は家族との時間も作れることが魅力

ガンバリが収益に反映される農業は、魅力のある職業なので、花き栽培の仲間が増えて欲しいと思います。現在はユリ栽培や子育てなどで手一杯ですが、将来的には観光いちご園や、地域の仲間と花きのメガ団地にチャレンジし、規模拡大を目指したいと話していました。

(●印写真: 柳沢さん提供)



風土醸すお酒で、ワクワクと雇用創出

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～



稲とアガベ株式会社
(男鹿市)

代表者 岡住 修兵

経営概況

経営面積 | 田: 90a

作物 | 水稻

構成員 | 社員 18名

その他 | 日本酒(輸出専用)、クラフトサケ、酒粕加工品、レストラン、販売所等

販売先 | 自社(レストラン、ショップ、EC サイト)、酒飯店等



稲とアガベ

令和3年、男鹿駅の近くに「稲とアガベ醸造所」がオープンしました。岡住さんは、自然栽培で米を作り、男鹿の水で仕込んだ酒を造り、「クラフトサケ」という新しいジャンルを作り、さらに、酒造りを通じて「過疎化の進む男鹿で雇用を生み出す」ため、次々と新しい企画を立ち上げています。

▶ きっかけ

福岡県出身で兵庫県の大学で経営学を学んだ岡住さんは、日本酒好きが興じ、新政酒造(秋田市)で製麹担当として勤務するうちに、「いずれは日本酒に関する事業を立ち上げよう。」という思いが強くなり、退社後の令和3年に「稲とアガベ株式会社」を興しました。新規の清酒製造免許の取得は難しいことから「その他の醸造酒免許」及び「輸出用清酒製造免許」を取得し、男鹿市に醸造所をオープンしました。



●中央が酒造りのタンク(醸造所内部)

会社名にある「アガベ」は、テキーラの原料になる多肉植物名で、テキーラ好きの奥様と一緒に立ち上げたプロジェクトということで、この社名になったそうです。

▶ 取組

同社では、酒造りで使用するお米は、肥料と農薬を使わない自然のまま環境にやさしい栽培をすることで、

割れにくく雑味が出にくくなるため「精米歩合 90%」とし、お米を最大限に活かすというこだわりを持っています。

国内向けには「どぶろく」や日本酒の製造方法に副原料を加えたお酒「クラフトサケ」を製造販売し、輸出した日本酒はフランスの三ツ星レストランで提供され好評を得ています。また、「クラフトサケブリュワリー協会」を設立し、男鹿市や首都圏でイベントを行うなど、お酒の消費拡大にも力をいれています。



●9月に男鹿市で行われ多くの人々が訪れたクラフトサケブリュワリー協会のイベント

お酒の製造過程で生まれる酒粕の多くは廃棄されていることから、これを活用するために食品加工所「SANABURI FACTORY」を今年4月にオープンさせ、地元農家から仕入れた市場に出荷できないりんご等を原料として、マヨネーズ風調味料「醗酵マヨ」などを開発しました。

▶ これから

同社の経営理念である「男鹿の風土を醸す」には、男鹿の風土を詰め込んだお酒造りと、そのことを通じて人や土地を理解し、ワクワクするような事業を創出し続けることにより、この地が未来に向けて豊かになっていくことの2つの意味があります。



●稲とアガベのみなさん

また、「株式会社男鹿まち企画」を立ち上げ、オーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)を中心とした企画等を打ち出し、本格的に男鹿駅周辺の活性化と雇用の創出を図っていくとのこと。

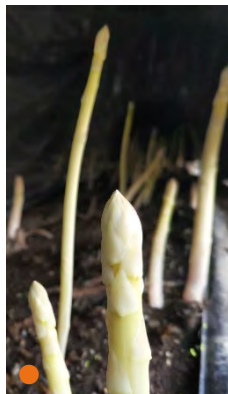
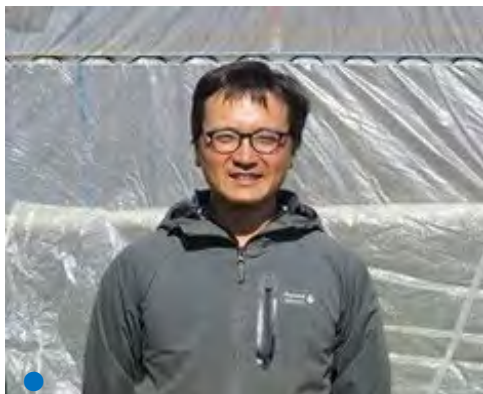
最高財務責任者(CFO)の齋藤さんは、「今後、企業として持続していくことが重要。」と、永く収益を上げ続けるために地元の産業である農業に密着した事業の立ち上げも考えているそうです。

(●印写真: 稲とアガベ提供)



子どもの頃に見た秋田の景観を守りたくて

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～



森川農園

(大仙市)

こすだ けん

代表 小須田 顕

経営概況

経営面積 | 田:15ha

畑:0.6ha

作物 | 水稲、アスパラガス、ブルーベリー、さといも等

労働力 | 1人、繁忙期臨時雇用5～6名

販売先 | JA、飲食店、EC サイト



森川農園

大仙市に住む母方の祖父母が離農し耕作地を手放すことを知り、子どもの頃に見た景観を守りたいと思い、生まれた千葉県から秋田県に移住して農業に取り組んでいる男性がいます。祖父母のアスパラガス栽培の手伝いから始め、今では引き継いだ農地のほかに、地域の水稲の受託をするまでになっています。

▶ きっかけ

千葉県出身の小須田さんは、神奈川県内の大学を卒業後、都内のIT企業に就職しました。システムエンジニアとして毎日夜遅くまで働く生活に疑問を感じていた時に、大仙市に住む母方の祖父母が、農業を引退して農地を売ろうとしていることを知りました。

子どもの頃に見た秋田の田畑の景観を守りたいとの思いから、祖父母を説得し、平成23年に大仙市に移住して農業を始めました。



● によきと土から出てきたアスパラガス

祖父母のアスパラガス栽培の手伝いから始め、さらに農業技術の習得をするため、大仙市の農業研修施設で畑作の基礎を学びました。今では、引き継いだ農地(2.1ha)のほか、農地を購入したり地域の水稲を受託するまでになりました。

▶ 取組

農園の名前は、先祖代々受け継がれてきた田畑をこれから先も繋げていきたいという気持ちを込めて、祖父母の名字である“森川”を使い「森川農園」としました。

経営面では、トラクターやコンバインは、一緒に作業をしている大規模農家から借用したり、近隣で使用しなくなったパイプハウスの再利用や、簡易暗渠を自ら設置するなど、経費節減の工夫をしています。



● 紅芯大根やわさび菜など様々な野菜を栽培

作物は同市内の飲食店への売り込みを何軒も行い、いくつかの店舗にアスパラガスを納入しています。野菜を出品しているイベントでは、直売所以上にお客様の反応が見えるので日々のモチベーションに繋がっています。

また、取引先の一つであるイタリアンレストランでは、冬場の農閑期にスタッフとして働いています。

▶ これから

右も左もよく分からないままがむしゃらに働いてきましたが、祖父母や地域の人たちに支えられて、農業を生業にさせていただいています。



● 夏にはブルーベリーが収穫されます

水稲の受託面積は今後も増える見込みのため、直播やドローンを活用しながら拡大を図っていきたくと思っています。条件の悪い水田や野菜作りに手が回らなくなるという悩みもありますが、祖父母から引き継いだアスパラガス栽培を軸に、様々な作物にチャレンジし、SNSなどを使って顔の見える農園を目指したいと語っています。



● 里芋も栽培しています

(●印写真:森川農園提供)



白神山地の麓から国産羊肉の生産拡大を目指す！

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～



宮の羊の牧場
(山本郡藤里町)

代表者 宮野 友美、牧場長 宮野 洋平

経営概況

経営形態 | めん羊牧場経営
飼育頭数 | 110 頭
施設等 | 畜舎1棟 放牧地 約5ha
労働力 | 夫婦2名
販売先 | 首都圏レストラン、食肉業者等



宮の羊の牧場

長年の夢であった羊の牧場経営を実現するため、令和3年4月に群馬県から藤里町に家族4人で移住し、友美さんは宮の羊の牧場の代表者として就農しました。本年は繁殖による羊の増頭や出荷を本格化し、夫婦二人三脚で白神山地の麓藤里の地から国産羊肉の生産拡大を目指し、着実に歩みを進めています。

▶ きっかけ

新潟県出身の友美さんと栃木県出身の洋平さんは、二人とも大の動物好きで、就職先の群馬県の観光牧場で知り合いました。二人の将来の夢が羊の牧場経営であったことから、友美さんは夢の実現のため北海道の牧場に転職し、洋平さんはニュージーランドへ渡り、1年間牧場経営のノウハウを学びました。



● 将来の夢を熱く楽しく語っていただきました。

帰国後、候補地を検討していたところ、藤里町の地域おこし協力隊(応募者による事業提案型)の募集を知り、洋平さんが採用されたことから令和3年4月に家族4人で藤里町に移住しました。洋平さんは地域おこし協力隊として活動を始め、友美さんは「宮の羊の牧場」の代表として、新規就農しました。

▶ 取組

友美さんは、就農1年目に同町の大野岱(おおのだい)放牧場の一画と、近隣の耕作放棄地を合わせて約5ha借受け、簡易畜舎を建設し42頭の羊を導入しました。2年目の昨年は秋田県の支援を受けて畜舎を新設し、現在は自家繁殖により約110頭に増頭しました。

成長の裏には、地域おこし協力隊の活動の傍ら、牧場長として経営を支える洋平さんとの二人三脚による羊の健康管理や、繁殖に優れた個体を見分ける観察力と綿密なデータ管理があります。



● 管理の行き届いた畜舎で餌を頬張る羊たち。

国産羊肉は大変貴重なため、首都圏のレストラン等からの引き合いも強く、今年は年間30頭の出荷を見込んでおり、近い将来は経営が安定する年間100頭の出荷を目指しています。

▶ これから

地元耕種農家と連携し、羊の排泄物を利用したたい肥を使用し、良質の米やとうもろこし等を生産してもらい、それらを給餌して羊を育てる100%秋田県産羊肉の生産拡大をしています。



● 耕作放棄地に春から秋まで放牧します。

また、羊肉以外で利用価値が高い羊毛やムートンの販路開拓のほか、観光牧場での経験を活かし、羊の毛刈り体験等のメニューを通じて、羊の



● 洋平さんは令和5年で毛刈り日本一3連覇を達成

素晴らしさや、家畜としての魅力を多くの人に伝えたいと思っています。

(● 印写真: 宮の羊の牧場提供)



東北農政局秋田県拠点