

農業体験

農業の“達人”たちの懐に入り込み、
就農の明るい未来を垣間見る。

世羅町が取り組んでいる“農業体験”に、熊本県人吉市在住の久万田司さん(28)が参加。
農業に携わる人たちの熱い思いに触れた2日間を追った。



体験した

久万田 司さん



ミニトマトの生育状況を観察しながら、工夫を凝らした栽培法やコツを解説する平山さんの言葉に熱心に耳を傾ける



果肉が柔らかくて色つやのいい、平山さん自慢のパプリカ



出荷時期を迎えたミニトマト。濃い赤色ほど甘みが強くておいしい

パプリカは価格が安定している上、何より作るのが楽しい。



たくさんの人たちとの出会いに感謝!



さんは何度もトライした。続いて「出荷時の価格が安定しているうえ、何より作るのが楽しい」と、パプリカのビニールハウスへ。赤色は「スベシヤル」、黄色は「ダンダン」という品種だ。紐で吊るす栽培方式に目を丸くして見入る久万田さん。花が咲いてから実がなるのに2カ月かかるといふ。「収穫の仕方は、ガクの上、実のなり口の部分をハサミで切り取ります。形が悪いもの、傷があるものは切り落とし、そのまま放置しておきます。肥料になりませんから」。久万田さんはハサミを手に、鮮やかな色にまつたパプリカと向き合った。

次に向かったのが白ネギ畑。冬場の収入になればと、世羅町で初めて取り組んだ。産直市用です。白い部分が30、40cmになったものを出荷しています」と平山さん。盛り土を高く盛るほど、白い部分が長くなるという。平山さんと膝を突き合わせて手掘りの仕方を教わる久万田さん。柔らかい手触りの白ネギを選んで抜き取り、作業場へ。押し切りで30cmの長さに切りそろえた。併せて、パプリカの個包装も体験した。

初日の農業体験を終えた久万田さんは「道の駅世羅」に立ち寄り、農家から持ち込まれた野菜のコーナーを見学し、宿舎に戻った夕食では、マツタケの吸い物やクリご飯など手作りの里の味を満喫。特産の世羅ワインと、現役の農家でもある永田さんの体験話で大いに盛り上がった。

大学卒業後、飲食店で調理の仕事に携わっていた久万田さん。「独立して何かやるなら、年齢的に今だと、トマトやナスなど、野菜栽培に携わる就農を一つの選択肢として参加した。

午前11時30分、世羅町役場に集合。まずは腹ごしらえと、古民家カフェで地元産の野菜を使った汁三菜ランチを味わった。その後、宿舎となる農家民宿「田舎の宿」にチェックイン。支配人の永田英則さん(76)と妻の豊子さん(74)が笑顔で迎えてくれた。早速、世羅町産業振興課・担い手支援係の稲福純哉さんから、同町の農業産出額、農作物の比率および作付け面積、集落法人の現況、未経験就農者への研修制度、各種支援制度などの説明を受けた後、最初の農業体験に向かった。

訪れたのは、平山豊さん(69)が15年前にJAを早期退職して始めた農園。「老後を考えて、早いうちがいいと決断しました」。案内してくれたのは、世羅町初のト
口箱養液栽培システムを取り入れたミニ
トマトのビニールハウスだ。ミニトマトの
木を横にはわせ、上まで18段を組み、下から順に収穫するという。「脇芽が出てきたら取り除きます。そのままにしておくと木が弱るから」と平山さん。「実をこつやつとつまんで、根元を軽く折るように採る」という説明に頷きながら、久万田

収益性の高い
ミニトマトや
パプリカなどを学ぶ

1日目

アスパラの収穫から
出荷準備までを
ひと通り体験

午前7時、流田義弘さん(76)がアスパラガス担当を務める農事組合法人「うづと」を訪問。案内されたのは「アスパラのヒールハウス」だ。1m以上伸びた「親」の傍らに、「ニコニコ」と顔を出す、30cmほどの「子(新芽)」を収穫する。「光合成により、土の中に埋まっているアスパラの根に栄養を与え、子が生えます。親の葉を間引いて光合成を妨げないようにすることが必要です」と流田さん。3〜10月の収穫期を終えると、「親」を土の部分から切り取り、燃やして土を殺菌。残った根は15〜20年ほど使えるという。流田さんから収穫の指導を受けた久万田さん。出荷の時期を迎えたアスパラを、25cm以上になるようにハサミで切り取る作業を行った。

収穫したアスパラを作業場に運び、アスパラ自動選別機で50g、40g、30g、20g、10g、10g未満に選別。1束100〜110gになるよう束ねる。流田さんが「穂先と曲がりをチェックしながら選別機に乗せ、規格外の場合はB級品のケースに入れて」とアドバイス。久万田さんは、時折、B級品かどうか迷いながら、真剣な面持ちで作業に集中した。最後に待っていたのが、水洗いし、1束100〜110gになるように束ねる作業。「お客さまに、いかにきれいに見せるかが大事」と促され、計量したアスパラ3〜4本の穂先を内側に向くようにそろえて束ね、上下2カ所所にテープを巻き、下部の長さがそろえるようにカット。収穫から出荷準備までの工程を体験した。

農業ほど頭を使う
職業はない。
だからこそ、
やりがいがある。

農業体験を終えて

農業のプロの方々に直に質問したり、栽培のコツを聞けたりしたことで、自分が就農したときのイメージがわきました。皆さんの親切な対応に感謝するとともに、強い仲間意識にも感動。ここなら安心して就農できるかなと、好感を持ちました。



アスパラの選別と結束作業を指導する流田さん

長さ30cmまで育ったアスパラの「子」を収穫する



生産者のブランド力で
勝負できる
野菜作りに感心

午前9時30分、7年前に父親の跡を継いだ水野誠さん(35)を訪ねた。産直市や飲食店への直売に力を入れる。「高品質にこだわること、生産者の名前で勝負でき、高単価が望めます」。その言葉通り、「道の駅世羅」や「甲山いきいき村」では水野ブランドの米や野菜が人気を集めている。飲食店への営業を自ら行う水野さん。「店主や料理人は、常に質のいい食材を使いたいと思っています。ですから」。現在、野菜で手掛けているのはキャベツとフロッコリー。自身の仕事の効率アップとキャバシテイの拡大に加え、従業員をレベルアップすることで品切れをなくし、高

値ゾーンを狙う戦略を立てている。「農業は常に現金が入ってくるビジネスです。だからこそ、次から次へと目標を立て、いかに楽に農業が遂行できるかを追求することが大切だと話す。

熱心な農業への姿勢を学んだ後、キャベツ畑へ移動。キャベツのジクに対して水平に包丁で切り取ることを教わった。突然、「芯が甘いよ」とカットしたキャベツを目の前に差し出した水野さん。久万田さんは「口食べて、そのおいしさに驚いていた。フロッコリーは手の温度が伝わりと痛みやすいので、切り口を持った素早く葉を切り落とすことを学んだ。

「農業ほど頭を使う職業はないと思っています。次に何をすればいいか考える、毎日が勉強です。その分、やりがいも大きい」の言葉に、久万田さんは勇気をもらったようだ。水野さんが育てたキャベツを卸しているお好み焼店で昼食を取った後、「甲山いきいき村」でキャベツの納品を手伝った。

「四季園にしおた企業組合」が運営する産直市では、理事長の龍田政明さん(67)と店長の大西寛光さん(59)が、地元世羅町をはじめ、尾道市、三原市、東広島市、呉市への農作物の出張販売を紹介。販売支援だけでなく、消費者の声を集約して生産者にフィードバックするなど、「いいモノを作る」手助けをしているという。

農業体験のプログラムを終了し、ほっと一息入れる久万田さん。「せら温泉」で心身ともにリラックスして帰路に着いた。



出荷可能なキャベツを選び出し、包丁の入れ方を水野さんから教わる



丸々とした、芯が甘いキャベツ



フロッコリーの収穫では、葉を素早く切り落とすのがコツ



キャベツ納品の手伝い



「甲山いきいき村」でキャベツの納品を手伝う

民宿料理を満喫



永田さん夫婦から、心づくしの料理で歓待され、リラックス

農家民宿に宿泊



寝泊りは、建物が築110年を超える農家民宿「田舎の宿」で

農業体験の
1コマ

わらや
鉄板焼きの笑楽家で昼食



水野さんが育てたキャベツを使っているお好み焼を味わう

せら温泉で入浴



農業体験スケジュールの最後は、地元で人気の「せら温泉」で一息

世羅町の取り組みをヒアリング



「四季園にしおた企業組合」の龍田さん(奥)と大西さんから取り組みを聞く

せら温泉で
ホットひと息♪

