

若き挑戦者 たち

「新規就農者育成総合対策」で
後継者への世代交代が進んでいる、
さんぶ野菜ネットワーク（千葉県）。
日々汗を流している
若手農家のみなさんを訪ねました。



右から吉田真也さん、林真里那さん、森旦さん、北村和太さん、浅野拓也さん、早崎良紀さん、松村光彦さん。



1 吉田さんの畑のトマトが立派な実をつけていた。
 2 里芋畑。背丈ほどの大きさに成長。
 3 富谷さん(左)と研修中の林さん(右)。「どんな仕事もすぐ覚える」と林さんの仕事ぶりに富谷さんも太鼓判を押す。

有機がやりたくてさんぶに来た

失敗するな
助けてもごう

「こういう葉っぱの症状が出たら、どうします?」

スマホの写真を見せながら先輩に相談しているのは北村和太さん(31)。先輩の森巨さん(43)が、「これは取っちゃっていいよ」などとアドバイスを返します。

二人は千葉県山武市を中心に野菜を生産する「さんぶ野菜ネットワーク」に所属する若手農家です。

北村さんは今年から独立したばかり。千葉市内で落花生やミニ冬瓜などの野菜を作っています。森さんは今年3年目ですが、最速で組合員に昇格した期待のホープです。

北村さんは大学時代、ワーキングホリデーでオーストラリアに滞在し、農場に住み込みで働いた経験があります。その経験がきっかけで「食が幸福につながっている」と考えるようになったと言います。大学卒業後は、食に関連するIT関連会社の営業職に就きましたが、もつと直接「食」と関わる仕事がしたいと考え

て農家に転身。神奈川県内のレタス農家で2年半働いた後、さんぶ野菜ネットワークとの出会いがあり加入しました。

今年の春から独立しましたが、何もかもが初めての事で作付け計画も試行錯誤。苗を一気に頼みすぎてしまった時は、育苗ハウスを借りて置かせてもらったり、苗を他の生産者に買い取ってもらったり、失敗するたび、周りから助けてもらいました。

「春にはレタスを植えすぎて手が回らないほど忙しくなったり、その後の小松菜は少なすぎてすぐに無くなってしまった。もう少し作れば良かったと後悔しました。ズッキーニは全然大きくならず失敗してしまいました。」(北村さん)

いいときも喜びすぎず、ダメなときもへこみすぎず、なるべくフラットでいるように心がけているといいます。

産地全体で育てる

さんぶ野菜ネットワークは、大地を守る会の売上高5位に入る主要産地。30年前から取引が続いてきた、長年のパートナーでもあります。トマト、里芋、根菜に葉もの、スイカなどを生産していますが、なんと言っても主力は人参です。

さんぶ野菜ネットワークの発足は1988年。山武農協内の有機部会として始まり、2005年に独立しました。現在は44戸の農家が出荷しています。

産地全体で後継者を育てていこう、という思いで「新規就農制度」を始めたのが2009年。師匠となるメンバーのもとで2年間研修を経た後に独立する制度です。

栽培について教えてもらえるだけ



4 草取りに精を出す森さん。かつては東京でプロのミュージシャンだった。
 5 吉田さんは昨年、販売の仕事を辞めて家業を継ぐことに。



6 林さん(右)は5年ほど別の農家で経験を積み、今年からさんぶへ。松村さん(中央)は会社員を辞め、現在独立2年目。畑を一から開墾しながら頑張っている。左が北村さん。

7 ハウスで作業する吉田代表理事。

師匠と若者が 競い合う 相乗効果

農業や化学肥料に頼らない有機農業に長年取り組んできた実績と、こうした丁寧な育成制度に魅力を感じ、新規就農希望者は、縁もゆかりもないこの地にやってきました。これまで40人ほどの研修生を受け入れ、30数人が定着しています。

そうした仲間と切磋琢磨しているのは、親がすでにネットワークのメンバーで、その後継者となる若者たちです。

さんぶ野菜ネットワークの代表理事を務める吉田邦雄さんの家でも、世代交代が始まりつつあります。吉田さんの父が亡くなったことをきっかけに、長男・真也さん(26)が昨年から手伝うようになりました。

日が昇ってから沈むまで外で作業が続く毎日に、「想像以上の大変さ」とこぼしつつも、「わからないことがすぐ聞けるのは強み」真也さんと勉強の日々だと言います。

浅野拓也さん(30)も吉田さんと同じく後継者の一人。父親の元で手伝いを始めて10年目。現在、浅野さんの父親の元で研修中の早崎良紀さん(32)とは良きライバルで一番の理解者です。3年前からは自分でも畑を借り、今は両方の畑で野菜を作っています。が、何年も土作りを続けてきて地力がある父の畑のように、始めからうまくはいきません。

「同じ品種で同じ作り方をしてもできるものが違う。悩みながらやっています。経営を自分でやってみて初めて気づくこともあります」(浅野さん) 同世代同士だけでなく、フレッシュ

ユな若手の存在はベテラン農家たちにもいい刺激を与えているようです。「(森さんが)すごいよく草取りしてらんだよ。だから俺も刺激されてやってる」

と目を細めるのは、富谷重喜博さん。北村さん、森さんの師匠でもあり、富谷さんの畑と森さんの畑は隣り合っているところがあります。

かつてはネットワーク全体で100品目以上を出荷していたこともありましたが、契約が取れる品目に絞ってきた結果、現在は60品目におさえています。

ネットワークの事務局では、新規就農者には、人参や里芋、大根、小松菜などから始めることを勧められています。作っている先輩たちが多いので、助け合うことができ、生活の基盤にしやすいからです。めずらしい野菜は契約が取りづらく、うまくできては契約外の出荷では二束三文の値しかつきません。

「本当は、新規就農者が新しくチャレンジする野菜も応援して評価してもらえそうな場があると嬉しい」(事務局の山本治代さん)

「作る人」が生活をかけてチャレンジを続ける一方で、「売る人」「食べる人」はその思いに応えることができているでしょうか。販売事業者、そして消費者として私たちに何ができるのか。農業を未来へとつなげる責任は、生産者だけのものではないはずなのです。



さんぶ野菜ネットワーク代表理事の吉田邦雄さん(左)と長男・真也さん(右)。



ねっとりホクホクの里芋。
使いやすい少量規格
里芋 400G

1040

400g 398円(税込430円)
⑤さんぶ野菜ネットワーク(千葉県・山武市)



おいしさがつまります
トマト 400G

1076

400g 568円(税込613円)
⑤さんぶ野菜ネットワーク(千葉県・山武市)
※異なる産地のものが届く場合がございます。

ソーシャルレポート

今号は、10月に「おにぎりアクション」を実施する「TABLE FOR TWO」のレポートです。

編集後記

コロナ禍で生産者同士の交流も減ってしまい、今回集まってくれた方の中には、実は初顔合わせというメンバーもいました。孤独感や先が見えない不安を感じながらも農業の世界に飛び込み、根気よく取り組む皆さんのお話を伺い、私も身が引き締まりました。(編集部・仲庭)

食に込める愛を、世界の子どもたちにも

9人に1人が飢餓、増える肥満人口

10月16日は世界食料デーです。1981年に国連により定められ、「世界の食料問題を考える日」とされています。世界では、9人に1人、約8億人もの人々が、まともな食事をとることができず、生存や社会的な生活が困難な飢餓状態にあります(国際連合広報センター「WFP 国連世界食糧計画 日本事務所」https://www.unic.or.jp/info/un_agencies_japan/wfp/)。一方で、食生活の乱

れや運動不足などに起因する肥満を抱える人口が増えています。この食の不均衡をなくすことを目指しているのが、「TABLE FOR TWO(以下、TFT)」です。大地を守る会も賛同しているTFTは、寄付金付きの体にやさしい定食や商品の販売、「おにぎりアクション」を行うことで、開発途上国の子どもたちの学校給食などを支援しています。

お米やおにぎりで子どもたちに給食を

TFTの支援先の一つであるケニアの学校では、週に1度をフルーツの日とし、オレンジやスイカ、バナナなど季節に合わせたフルーツを、食事に加えて提供してきました。学校の先生によると、子どもによっては名前しか聞いたことがなかったり本でしか見たことがなかったりしたフルーツを、実際に食べる機会になっているとのこと。学校給食の提供だけでなく、

食育にも役立っています。大地を守る会では今年の秋も、「おにぎりアクション」も呼びかけます。おにぎりの写真をSNSまたは特設サイトに投稿すると、写真1枚につき給食約5食分を子どもたちに支援することができます。また、寄付金付きのお米も限定販売します。皆に食が平等に行き渡り、健康でいられるように、一緒にアクションをしていきましょう。

おにぎりアクションに合わせて3週限定販売



宮城ミルクQueen白米2KG (TFT寄付金付き)

1179 2kg 1,207円(税込1,302円)

※本商品は1点につき20円がTABLE FOR TWOを通じて支援地域の子どもの学校給食になる寄付金付き商品です。 ※142~144号限定販売です。



1 週に1度のお楽しみ、バナナを受け取るケニアの子どもたち。

2 ケニア・ムファンガノ島で給食を楽しそうに食べる女の子。



写真1枚で給食約5食分を支援 おにぎりアクションに参加しよう

実施期間: 2022年10月6日(木)~11月6日(日)

参加方法

- ① おにぎりの写真を撮る
- ② おにぎりの写真をSNS または特設サイトに投稿する



詳しくは「おにぎりアクション」サイトへ▲

生産者の素が見える! カジュアルトークが魅力 公式YouTubeで生産者インタビューを公開中

大地を守る会の社会貢献プロジェクト「おさかな倶楽部」では、海の環境保全や日本の水産物の産地の応援を目的に、これまで様々な活動を行ってきました。しかし、長引くコロナ禍で野外活動が自粛されているため、今年は生産者の「ショートインタビュー動画」を撮影し、大地を守る会の公式YouTubeで公開しています。生産者がものづくりを通して感じたことや、食品添加物を使用しないこだわり、世代交代の話まで、カジュアルトークで語っていただきました。いつもの食べ物が、どのような想いで作られているのかわかるインタビューを、ぜひご覧ください。



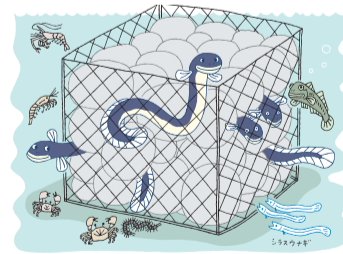
- 1 第一回は、「生のり佃煮」の遠忠食品・宮島一晃さん。創業百余年を支えた母の話や4代目の大地さんについて語ってくれました。
- 2 「天日干し干物」の島源商店・島田静男さんは、天日干しがおいしい理由を「布団干し」に例えて教えてくれます。



まずは1本ご覧ください

「Vol.5 島源商店
「天日干し干物」・島田静男さん
職人の腕が真っ赤にかぶれていた」

11月19日(土)うなぎ勉強会 「ニホンウナギについて知ろう」開催



みんなが大好き! うなぎについて、うなぎの資源保護の第一人者である九州大学・望岡典隆先生をお招きしてお話を伺います。詳しくはホームページのイベントページをご覧ください。

『NEWS大地を守る』は WEBでもご覧いただけます。 イベントの詳細・お申込みも WEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●「NEWS大地を守る」に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513