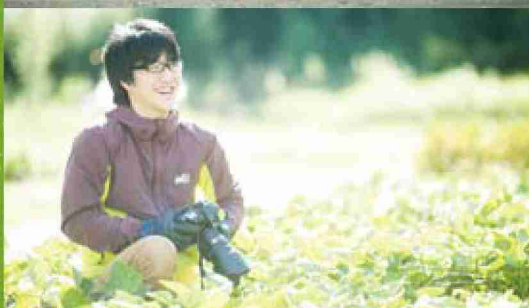


三重県の農村暮らし応援ガイドブック

みえいろ

暮らし方も
働き方も
いろいろ。
自分らしい
農村暮らしを
三重で
はじめませんか



暮らし方も働き方もいろいろ。 自分らしい農村暮らしがきっと見つかる三重県へ。

日本のほぼ中央の太平洋側に位置する三重県は、伊勢湾に面する伊勢平野や南北に連なる紀伊山地、志摩半島から熊野灘に至るリアス式海岸など、地形が変化に富み、四季折々に異なる表情で訪れる人々を魅了しています。

また、米をはじめ、ブランド和牛として知られる松阪牛・伊賀牛や伊勢茶、みかん、伊勢えび、あわびなど、一年を通じてたくさんの海の幸・山の幸が生み出され、「食の宝庫」としても知られています。

さらに、日本人の心のふるさととして親しまれる「伊勢神宮」や、伊勢から熊野三山へ続く世界遺産「熊野古道」をはじめとした、伝統ある文化・歴史に恵まれ、交流の拠点として発展してきた背景から、交通網も充実しています。

このように多様性に富む三重県は、暮らす場所にも働き方にも、たくさんの選択肢があることが自慢です。

農村暮らしの先輩の声を聞きながら、あなたならではの農村暮らしを三重県で実現しませんか。

CONTENTS

4：三重県農業の特徴	24：農村暮らし 市町別ガイド
6：農村暮らしの先輩に聞きました	25：桑名市・いなべ市・四日市市・松阪市
7：桑名市 上田さん	26：津市・多気町
8：いなべ市 寺園さん	27：明和町・大台町・玉城町
10：多気町 小川さん	28：伊勢市・鳥羽市・志摩市
11：伊勢市 南さん	29：大紀町・度会町・南伊勢町
12：伊賀市 村山さん	30：伊賀市・名張市
13：伊賀市 奥田さん	31：紀北町・熊野市
14：伊賀市 田公さん	32：御浜町・紀宝町
15：伊賀市 横田さん	
16：名張市 鯨岡さん	33：JA・市町・県が連携して 新規就農の受け入れを進めている事例
17：紀北町 石倉さん	
18：紀北町 岩本さん	34：農業へのチャレンジを応援します！
19：熊野市 村瀬さん	35：新規就農者のための主な支援制度
20：熊野市 鈴木さん	36：農村暮らし体験のススメ（農林漁業体験民宿の紹介）
21：御浜町 仲井さん	38：移住支援・相談窓口・地域おこし協力隊
22：紀宝町 岩崎さん	39：新規就農相談窓口一覧
23：ビジネスプラン実証活動紹介	



鉄道利用のアクセス

東京駅	新幹線のぞみ 約1時間40分	名古屋駅	JR 約50分	JR 約15分	JR 約21分	JR 約19分	鳥羽駅	賢島駅
博多駅	新幹線のぞみ 約3時間20分	近鉄名古屋駅	近鉄 約50分	近鉄 約20分	近鉄 約12分	近鉄 約16分	伊勢市駅	松阪駅
中部国際空港	高速船 約45分	津なぎさまち	バス 約10分					
新大阪駅	JR 約5分	大阪駅	JR 約15分					
大阪難波駅	近鉄特急 約5分	鶴橋駅	近鉄 約50分	近鉄 約35分				
南海なんば駅	南海特急 約37分	天王寺駅	JR 約5分					
関西空港	JR特急はるか 約35分							
近鉄京都駅		近鉄 約2時間						

車利用のアクセス

東京	東名高速道路 約3時間	豊川JCT	国道42号線 約1時間15分	伊良湖	伊勢湾フェリー 約55分	鳥羽
東京	東名高速道路 約3時間40分	伊勢湾岸自動車道 約40分	東名阪自動車道 約1時間	伊勢自動車道 約20分	伊勢二見 鳥羽ライン 約20分	伊勢志摩 スカイライン 約20分
名古屋	東名阪自動車道～伊勢自動車道 約1時間30分	勢和多気JCT	伊勢自動車道 約35分	尾鷲北JCT	尾鷲南JCT	熊野
大阪	西名阪自動車道～名阪国道 約1時間50分	伊勢自動車道 約35分	紀勢自動車道 約55分	国道42号線 約10分	熊野尾鷲道路 約20分	
京都	名神・新名神高速道路 約1時間	伊勢自動車道 約35分				

※時間は目安になります

三重県農業の特徴

三重県は南北に長く、伊勢湾に面する伊勢平野や南北に連なる紀伊山地・リアス式海岸の志摩半島・上野盆地など変化に富んだ地形を有しています。このように多様な地形や温暖な気候を生かし、米・麦・大豆など水田農業を中心に、ブランド和牛として知られる松阪牛・伊賀牛や生産量全国第3位の伊勢茶、野菜や果樹など多様な農産物が生産されています。県産農産物の多くは県内の直売所やスーパー、宿泊施設、飲食店などへ供給されるとともに、隣接する中京・阪神の大消費地へも流通しています。



水田農業

本県の耕地面積のうち水田の占める割合は約75.5%（全国平均54.4%）と高く、米・麦・大豆などの水田農業が盛んです。主食用米ではコシヒカリの作付けが約8割を占め、西日本一のコシヒカリの産地でもあり、主に県内及び関西・中京圏で販売されています。中でも、気候や土壌条件に恵まれ、良質の産地として知られる伊賀地域のコシヒカリは、「伊賀米」として県内外で高く評価されています。平成24（2012）年からは、冷めてももちりした食感がありコシヒカリに負けないおいしいお米として、県育成の新品種「結びの神」の生産拡大に取り組み、ブランド化をめざしています。また、北勢から中勢の平野部を中心に、米・麦・大豆が2年3作で栽培されています。小麦については、「伊勢うどん」などの製麺用の需要に応じて年々作付面積が拡大し、生産面積は全国5位と主産県の一つとなるまで成長しています。

▶主産地 米：県内全域、小麦：松阪市・津市・鈴鹿市

▶米農家で働いてみませんか？

平野部では、200haを超えるような大規模な米農家が活躍しています。大規模農家では求人していることがありますので、興味のある方は（公財）三重県農林水産支援センターまでご相談ください。【（公財）三重県農林水産支援センター 0598-48-1225】

働いてみませんか？

伊勢茶

温暖な気候と適度な降雨量・朝晩の寒暖差を生かし、山間地域から中山間地域等で古くから茶が栽培され、栽培面積・荒茶生産量・生産額ともに全国第3位の主産県となっています。南北に長く各産地で地域特性を活かしたお茶が生産されていることが特徴で、北勢の鈴鹿山脈山麓では煎茶やかぶせ茶、中南勢の谷あいの傾斜地や川沿いの平地等では煎茶や深蒸し煎茶が生産されています。県産100%の緑茶を伊勢茶と総称しています。立地条件に恵まれているため生育も良く、また二番茶までしか摘採しないことから、葉肉が厚くコクのある味わいのお茶として知られています。

▶主産地

北勢地域：鈴鹿市・四日市市・亀山市（煎茶・かぶせ茶）
南勢地域：大台町・度会町（煎茶）・松阪市（深蒸し煎茶）



野菜

都市近郊を中心に野菜の産地が形成されています。生産額の多い品目はトマト・いちご・ねぎで、トマトは名古屋市の近隣である北勢、いちごは中南勢、ねぎは南勢及び北勢で多く生産されています。そのほか、キャベツ・だいこん・はくさい・きゅうり・みつば・かぼちゃなど多様な野菜が生産され、主に県内市場へ出荷されています。近年、野菜の需要が高くなっており、県内各地で新たな産地育成が進められています。

▶主産地

トマト：木曽岬町・桑名市 いちご：松阪市・伊勢市 ねぎ：伊勢市・鈴鹿市 など

▶青ねぎの研修生募集中！（P28）

J A伊勢が100%出資する「（株）あぐりん伊勢」では、2年間の勤務で栽培技術を習得してから独立就農をめざす研修社員を募集しています。

【J A伊勢営農部営農企画課 0596-62-2281】

研修生募集中！



伝統野菜

南北に長く、海と山に囲まれた地形的特性から、三重県では古くからさまざまな種類の農産物が栽培され、現在まで継承されてきました。平成20（2008）年には50年以上の歴史があり、伝統文化的価値のある野菜6品目を「美し国'みえの伝統野菜」として選定しています。

▶三重なばな

菜種（菜の花）の芯の部分を若菜とともに摘み取ったものが「なばな」です。三重県は日本一の「なばな」の産地です。（主産地：桑名市長島町・木曽岬町・松阪市）

▶伊勢いも

餅のような粘り気とコクのある味が特徴。多気町は300年の歴史のある「伊勢いも」を継承していくため、栽培農家の育成に取り組んでいます。（主産地：多気町）

▶芸濃ずいき

八頭（里芋）の茎の部分でシャキシャキした食感が特徴。（主産地：津市芸濃町）

▶たかな

「めはり寿司」の材料となるカラシナの一種。（主産地：熊野市）

▶きんこ（さつまいも）

煮たさつまいもを天日で干した食品。昔ながらの製法で素朴な味。（主産地：志摩市・鳥羽市）

▶松阪赤菜

根と葉の軸が美しい紅色で漬物に最適な葉茎菜類。（主産地：松阪市）



果樹

変化に富んだ地形と多様な気候特性を生かし、落葉から常緑まで多岐にわたる果樹産地が形成されています。生産面積は、「温州みかん」が果樹全体の約45%を占め、次いでかき・うめ・日本なし・ぶどうの順となっています。

県南部に位置する東紀州地域では、温暖な気候を生かしかんきつ類を周年収穫できる産地づくりに取り組んでいます。「温州みかん」をはじめ「カラ」「不知火」など多様なかんきつ類が生産され、県内外に出荷されています。

▶主産地

温州みかん：御浜町・熊野市・南伊勢町 かき：多気町・玉城町
うめ：御浜町・紀宝町 ぶどう：名張市・伊賀市

▶みかんの新規就農者募集！（P33）

三重県南部・和歌山県に接する紀南地域では、みかんの新規就農者を育成するため先進農家における1年間の長期研修や農業体験への参加者を募集しています。

【三重県紀州地域農業改良普及センター 0597-89-6126】

新規就農者募集！

花き・花木

中勢地域では、全国第1位の生産を誇るサツキ類・ツツジ類など花木類の産地が形成されています。北勢地域では、シクラメンなどの鉢花や観葉植物などの鉢ものの産地が形成され、観葉植物の出荷量は全国第2位となっています。

▶主産地

花木類：鈴鹿市・津市・亀山市 鉢ものの類：四日市市・桑名市・鈴鹿市・木曽岬町
切り花：伊勢市・松阪市
（南勢地域では、バラやガーベラ類の切り花の産地が形成されています）

畜産

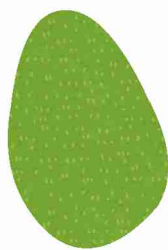
畜産物の産出額は農業全体の約4割を占め、本県の主要な農業品目です。産出額の最も多い品目は鶏卵で全体の約46%を占め、次いで養豚・肉用牛・乳用牛の順となっています。

1経営体当たりの飼養規模は、酪農が全国第1位・肉用牛が全国第3位と大きく、規模拡大や法人化、畜産物のブランド化や6次産業化も積極的に取り組まれています。

▶主産地

鶏卵：伊賀市・鈴鹿市・津市 養豚：伊賀市・津市・菰野町
肉用牛：津市・松阪市・伊賀市





農村暮らしの先輩に聞きました



桑名市 上田さん
7 ページ



いなべ市 寺園さん
8 ページ



多気町 小川さん
10 ページ



伊勢市 南さん
11 ページ



伊賀市 村山さん
12 ページ



伊賀市 奥田さん
13 ページ



伊賀市 田公さん
14 ページ



伊賀市 横田さん
15 ページ



名張市 鯨岡さん
16 ページ



紀北町 石倉さん
17 ページ



紀北町 岩本さん
18 ページ



熊野市 村瀬さん
19 ページ



熊野市 鈴木さん
20 ページ



御浜町 仲井さん
21 ページ



紀宝町 岩崎さん
22 ページ

年間 580 万人もの利用者数を誇るレジャー施設がある桑名市長島町に U ターンし、イチゴ農家として第 2 の人生を歩んでいる上田周平さん。生きていることの実感を得られる暮らし方に憧れ、地元でできる農業を選択した。

KUWANA
桑名市

上田周平さん
(42 歳)



生きている実感を得られる暮らしが 自営農業の醍醐味

イチゴ農家を選択して本当に良かった

「自分の家族や地域の為に自分が果たすべき役割をきちんと果たしたいという思いがありました。そういう意味で自分が生きている時間をコントロールできる働き方として自営業を選びましたし、私がこの地域で実現できる自営業が農業だったということです。」

とはいえ農業経験が全くなかった上田さんは全てがゼロからのスタートだった。

「非農家である私が農地を取得するためには新規就農者として認められなければならないので、就農計画を作成する必要があるとのことでした。この計画書では作物ごとの指標を使って収支を計算することになっているのですが、当時この地域で収益を得ることができる作物の一つがイチゴでした。」

もともとこのあたりの地域はトマトの産地であったが、上田さんの祖母がイチゴを好んで食べていたということや、生産者が少ないからこそやりがいがあるということから上田さんはイチゴ農家への道を選んだ。「実際にイチゴ農家になった今、イチゴを選択して本当に良かったと思っています。」

利用されていないビニールハウスを借りることで借金 0 円を実現

イチゴ農家になるための最初の課題がビニールハウスの調達だった。新たにビニールハウスを建てるると 1 千万円以上の資金が必要になる。就農者向けの融資制度もあるが上田さんは借金が嫌いということもあり、何とか自己資金でできないだろうかと空きハウスを探すことにした。

「なかなか情報が手に入らなかったのですが、あるとき研修先の近くで雨ざらしになっているハウスがあることに気づきました。使っている様子もないので飛び込みでお話させていただいたところ、今は使用していないのでそろそろ解体しようと思っていたとのこと。使えるならどうぞということで快諾してくださいました。本当にラッキーでした。」

結局、ビニルを張り直したり設備を追加するなど合計数百万円ほどの出費でイチゴ栽培の環境を整備することができた。

「これから新しく施設園芸農業をするのであれば、僕は空きハウスを探しなさいって言いますね。2,000 万円マイナスからのスタートとゼロからスタートするのでは大きな違いです。」

購入頂いたお客様はすごく良い表情をされています

上田さんは農産物直売所等での販売とともに、自宅の敷地内に売り場を設けて対面販売もしている。「年に 2 回、ここで“のらくら祭り”と称したマーケットイベントを開催しています。知り合いに outlets していただいたりカフェコーナーをつくったりしているのですが、本当にありがたいことに毎回 200 人程お越しいただいています。みなさんが楽しんでいただいている様子を見ると心から嬉しく思います。」

農業の規模拡大が進み、小規模農家を取り巻く環境は厳しくなるばかりだが、上田さんに悲壮感はない。

「大規模農家と同じ土俵で勝負しようと思うと大変ですが、僕のことを知ってくれて買ってくれている方々にとってはそんなこと関係ありませんからね。これから農業を始める方はそういうところを大切にいくと良いのではないかと思います。それに農業はお金には変えられない良さがたくさんあるので、ぜひチャレンジして欲しいです。」

上田さんの農業はイチゴだけでなく人とつながりも生み出している。



半農半カフェから 専業農家へ転身

寺園風さん（37歳）

名古屋から専業農家を目指して移住した寺園風（ふう）さん。仲間に支えられながら多品種栽培の有機農業を展開している。昨年には旅館を再生した「上木（あげき）食堂」をオープンさせた。



農業を始めることができたのは素晴らしい人との出会いです

「名古屋ではオーガニックカフェと畑を行き来する半農半カフェというような暮らしを5年ほどしていました。でも何となくそんなライフスタイルがしっくりこなくて、やっぱり農家になりたいなっていう思いがずっとありました。それで農地を探しはじめたのですがなかなか見つからない。そんな時に、たまたま三重県の地図を眺めていたら“八風街道”という道を見つけたんです。僕の名前が“風”なので、これはなにか縁があるかもしれないと思い、街道沿いにある三重県いなべ市の知り合いを訪ねました。」

風さんの知人は農業をしたいのであればと、2008年からいなべ市でリターン就農している森友喜さんを紹介してくれた。そしてこの出会いが、風さんの農業人生の転換期となった。

「友喜君という話をしていたら盛り上がってきちゃって、それならすぐに来なよって会ったその日にいなべに来ることが決まりました（笑）。このあと、風さんが実際にいなべに来るまで半年以上の期間があるのだが、その間も仕事の合間に森さんを訪ねたり、いなべ市内をウロウロしたりしながら、できるかぎり地域とコミュニケーションし続けることを意識したという。

「当時は1時間でも2時間でも時間があればこっちに来ていました。特にすることがあるわけではないのですが、これは絶対しなきゃいけないと思っていましたから。」

こうして森さんとの信頼関係を深めていながら、いなべ市での新たな生活をスタートさせた。住まいが見つかるまで森さんに居候させてもらいながら、更に畑や農機具も全て貸してくれたという。

「僕がいなべにいるのは全て友喜君のおかげです。」

名古屋に通えるアクセスの良さ

寺園さんは奥さんの紗也さんと1歳の山（さん）くんの3人で暮らしている。

「僕がいなべに来る前に結婚したのですが、妻は名古屋でドイツパンのお店を構えているので、しばらくは彼女だけ名古屋で暮らしながら週末にこっちに帰ってきていました。子どもが生まれてからは営業日を週2日に減らしたので、今ではこっちで一緒に暮らしながら名古屋のお店に通っています。」

いなべ市から名古屋までは車で約1時間。交通アクセスが良いから、働く環境を変えずに田舎の子育てができる。それにパンの材料となる小麦やライ麦をつくる畑も手に入れた。

「麦をつくるにはそれなりに広い農地が必要だったのですが、いなべ市に相談したりしながら少しずつ増えていきました。」

農家として独立して4年目。農地も4.2haまで増え、働き方も暮らしも順調のようだ。



壊される運命だった旅館を再生して食堂をオープン

「材木屋の友人から『阿下喜（あげき）商店街の旅館が壊されるけどもしかしたら食堂みたいな使い方ができないかな』って声をかけてもらったのが最初のきっかけです。」

かつて名古屋のカフェで働いていたこともあり、ゆくゆくは飲食ができる場づくりもしたいなという思いはあったことから、風さんは実際に見てみることにした。とはいえ、ようやく軌道に乗り始めた畑仕事に加えて、飲食店をゼロから作り上げていくことは至難の業だ。

「もちろん最初は無理だと思っていました。でもこのあたりには僕らの世代が集まることができる店が無かったし、自分たちが畑でつくった食材を提供できるお店が欲しいなとは思っていたので、その後もみんなといろいろ話したり建物を見直したりしていました。そしたらいつの間にか「じゃあ、やろう！」ってなっちゃって。

大家さんもお店として残してくれるのなら嬉しいと言ってくれたりして、どうすればできるかは後回しに、とにかくお店をオープンすることは決めました。」

そうと決まったらあとは風さん得意の人探し。お店づくりを一緒にしてくれる仲間として、名古屋で風さんの野菜を仕入れていた飲食店の一人に思い至った。「彼とは名古屋で知り合ったのですが、田舎暮らしをしてみたいって話していたので野菜を配達しに行くたびにお店のことを話していました。そしたらやる気になってくれて来てくれたんです。」

店長兼調理人として、風さんは店づくりの段階から彼に一任した。調理場のレイアウトからメニュー開発、手書きの店内サインも全て彼の仕事だ。

取り壊される運命にあった旅館が『上木（あげき）食堂』として蘇った。



豚ミンチと根菜のキーマカレー
地元の養豚場で精肉された豚肉と八風農園と
ゆうき農園の根菜をふんだんに使っている



店内ではもちろん八風農園の野菜も販売している。

メニューにはお酒も。このあたりで夜にお酒を気軽に飲めるところがないからさうだ。

家探しは？

ある日、処分しようと片付けている家があるというので見に行くと、今まで見た中で最高の家でした。すぐに大家さんに交渉すると、住んでくれるならと無償で譲ってくれた上に、すぐに住めるようにと片付けと掃除までしてくれました。これ以上ない条件で住まいを手に入れることができました。



上木食堂
0594-82-6058 水曜&第1・3木曜 定休
〒511-0428 いなべ市北勢町阿下喜 2057
喫茶 | 11:30-17:00 居酒屋 | 17:00-22:00



カウンターチェア。旅館時代に使われていたものを再利用している。
よく見ると「上木旅館」の文字が。



店長の松本耕太さん。





コンピューター関係の会社員生活を経て農業へ転身した小川忠康さんは、江戸時代から多気町で栽培されている伊勢いもの生産に励んでいる。伝統野菜でありながら農業者の高齢化に伴い、後継者不足に悩まされているだけに地域の期待も大きい。

TAKI
多気町

小川忠康さん
(41 歳)

会社員から 伝統野菜づくりの後継者へ

300 年以上の伝統を支えているという自負が励みになっている

「三重県の就農フェアを訪れたら多気町が新規就農者を募集していました。話を聞くと白ネギと柿・伊勢いもの担い手支援に取り組んでいるとのことだったので、せっかくやるのであれば地域の伝統野菜をつくりたいと思い、伊勢いも栽培にチャレンジすることに決めました。」

しかし、伊勢いもは翌年の種芋用に 3 割から 4 割を残さなければならぬので出荷できる量が少ない。それに種芋の質が悪ければ良い伊勢いもが栽培できないため、翌年の事を考えると大きさや形が良くてもある程度は種芋にしなければならない。そのあたりのバランスを考えなければならない難しい農業だ。それに手間もかかる。

「伊勢いものつるを絡ませるために竹の棒を畑に挿しているのですが、この棒は全て自分で作ります。だいたい 10 アールの畑で 4000 本必要なので、僕の場合だと 8000 本。山で竹を切り倒して棒状に加工するのですが、ひと月近く山に通っていました。その時は農業でなくて林業をしているような感覚でしたね。」

農業で生活していくために、小さな収入源をいくつか確保する

小川さんは現在、伊勢いもと白ネギを栽培し、JA に出荷している。今後この 2 つに絞って経営を安定させることが当面の目標だが、生活全体を支えていくために、農業に関連した副業を増やしていくことも視野に入れている。

「今の家賃は 1 万円 / 月。生活していくには最低でも年間 200 万円くらいは必要だと思いますが、伊勢いもと白ネギ以外の副収入も含めた生活設計を考えていくつもりです。既にラジコンヘリコプターを使った農業散布や稲刈りのアルバイトをしています。期間限定の仕事であればこれからもしていきたいなって思います。そういった働き方の未来が明るければ、どんどん農業の担い手も増えると思いますけどね。」

今のところは小川さんが伊勢いも農家では最年少のようだ。多気町も就農体験会を開催するなどして担い手確保に励んでいる。

「僕も今までは助けていただいていたばかりでしたが、これからは協力できることもあると思います。まずは 30 代・40 代の方がたくさん来てくれるように農業で生活できることを示していかなければなりません。伊勢いも栽培だけで子どもを育てられた先輩の話も聞きますので、可能性はゼロではないと思いますよ。」

初期投資は？

トラクターや農機具、軽トラック、資材（ロープとか）を足していくと 200 万円近くかかりました。
これから先苦労することがわかっているので、できるかぎり安く抑えようとほとんど中古で譲っていただきました。

時間の使い方は？

雨が降っていたり、前日の雨で土がぬかるんでいたりすると作業できない日もあるので、どうしても仕事ができない日があります。
だからプライベートな時間もありますし、会社員に比べても時間を自分でやりくり出来るのでストレスは全くないです。



伊勢市でイチゴ農家を営んでいる南圭輔さんは、妻の絵美さんと3人の子供と5人暮らし。以前は千葉の農業法人に夫婦で勤務していたが、イチゴ農家になるため12年前にUターンした。

ISE
伊勢市

南圭輔さん・絵美さん
(39歳) (36歳)



イチゴでたくさんの 笑顔をつくりたい

地域みなさんに支えられたからこそ困難を乗り越えることができた

「東京で開催されていた『新・農業人フェア』で三重県の方に伊勢市がイチゴの産地だと教えていただいたことがきっかけです。それまでイチゴ農家になるためなら全国どこでもいいと思っていたので、生まれ故郷にUターンしてきたのは本当に偶然です。」

研修先の農家さんたちの協力があって、1年目からイチゴ栽培に取り組むことになった圭輔さんは、中古のビニルハウスを無償で譲ってもらうことができた。

「解体して移設する作業も研修先の師匠たちに助けていただいたので、初期費用は400万円くらいで済みました。もし2反のビニルハウスを新設しようと思ったら2,000万円から3,000万円くらいかかるとありますが、これから始めるという時にそれほどの借金は怖くてできませんよ。」

しかし、ここから想定外の状況に直面した。農地は水はけが悪かった為、ハウスがカビだらけになってしまったというのだ。少しずつ規模を大きくしていくつもりであったが、これ以上この場所で広げることはできないと考えた南さん夫妻は苦渋の決断を下した。

「妻と何度も話し合った結果、状況が変わるまで僕は外に働きに出ることにして、イチゴ栽培は妻が主体となってもらうことにしました。イチゴ農家を諦めるわけにはいきませんでしたし、かといって生活費も稼がなければならないですからね。」そんな状態にピリオドを打つことができたのはやっぱり地域の農家の方々の支えだった。「地域のイチゴ農家さんが亡くなった時に、まわりの農家のみなさんが空いたハウスを僕らに貸してくれるように働きかけてくれました。それがこのハウスです。」その後イチゴの苗が病気で全滅するという悪夢もあって、ようやくイチゴ農家として経営できる状態になったのは3年前からだという。

「まわりの農家さんに助けていただいているので続けることができますが、今思うと本当に困難ばかりでした。」

子育ても農業の一部

就農当初は企業との連携や多品種栽培にチャレンジしたりしながらブランドづくりに励んでいこうと考えていた南さんだが、子どもが生まれてからは子育てそのものを農業に含めて考えるようになったという。

「例えば子どもたちが夕方5時、6時に帰ってくるじゃないですか。そしたら寝かしつけるまでは仕事をせずに家族と一緒にいるようにします。その分、イチゴの箱詰め作業が深夜までかかってしまいますし、子どもの具合や習い事で仕事の予定を変えなければならないこともあります。でも子育てや家のことを大事にしながら働けることが妻とこの仕事を選んだ理由ですから、何とか頑張っています。」



農業に大切なことは？

この仕事は好きじゃないとできませんし続けることができません。そうした覚悟と強い気持ちを持って前に進んで欲しいなと思います。それから茨城県でお世話になった師匠から言われたことですが、新規就農するときは信念を持つことが大切です。信念を持っていれば必ず誰かが見えてくれていて助けてくれますと。とにかく信念を持つことです。

エンジニア・高校教員を経て、2005年に移住した村山邦彦さん。以来、約10年に渡って農産物の生産・流通に携わっている。
伊賀有機農業推進協議会副代表。

IGA
伊賀市

村山邦彦さん
(44歳)



こだわりの農業者がつながる 伊賀有機農業推進協議会

こだわりの「農業者」がつながる

有機農業の研修を実施している『公益社団法人全国愛農会（以下『愛農会』）』があることから、伊賀市は有機農業に関わる人々が多い地域だ。東京の機械メーカーを退職して就農の地を探していた村山邦彦さんも『愛農会』の農業講座をきっかけに伊賀市への移住を決め、10年前に農家として独立を果たした。

「私にとって必ずしもここでなきゃいけない理由というのはなかった訳ですが、なぜか伊賀には面白い人たちが溜まっていて、人を惹きつける力がそれなりにあるんですよ。」

村山さん同様に伊賀地域に惹きつけられた移住者や地元農家の有志によって『伊賀有機農業推進協議会（以下『伊有協』）』が2010年に発足した。「伊賀の有機農業者は“へんこ（関西の言葉で“頑固な変わった人”というような意味）”が多くてみんな個性的ですが、それぞれがそれぞれのネットワークを持っているんです。『伊有協』を運営していくことで、その多様なネットワークを視覚化してきましたけど、それはすごく大きな成果だという気がしますね。紹介していけるものってやっぱりネットワークだと思いますし、『伊有協』に行くとこういう人達とつながるよというのがわかるんじゃないかなって思いますからね。」

「伊有協」はセーフティネット

「農業って基本的にはベンチャーだから、いくつも立ち上がってはパーンって破裂してっていうのが起こると思うんです。だから場合によっては苦しい状況になる人がこれからたくさん出てくると思うんですよ。その時にみんなで支えあっていけるようなセーフティネットがあるかどうかってものすごく大事なことだと思います。そもそも農業ってそういうものだったはずですからね。農業経営や農法の答えを教えるみたいなことはできないと思いますが、セーフティネットはしっかりあるから安心して色々やってみなよって。いざ食えなくなったら1日3食くらい何とかしてやるからっていうような、なんかそういう昔の村が持っていたような包容力みたいなものをネットワークでできたらいいだろうと思います。」

こうした地域の農業を支え合うネットワークは、地域に飛び込んだ新規就農者にとって、とても心強い存在だ。そうした意味でも「伊有協」の存在感はこれからさらに高まっていくだろう。



これからの農家は？

「私たちは有機農業を通して食のあり方をデザインしているわけですが、そうすると住まいや衣類のことだって考えていかなければなりません。そういった広い視野を持って、異分野を横断的に動けるような人材が農業の世界にもっと必要ですし、農家が暮らしをデザインするんだという意識に変わっていくべきです。地域は生態系なので、色々な価値観やネットワークを持っている人が必要ですが、そういう意味で移住者はすごく大事な存在です。」

▶ 伊賀有機農業推進協議会 | <http://www.iyuukyo.jp/>



伊賀有機農業推進協議会をクリエイティブな感性で盛り上げようと奮闘しているのが伊賀市在住の奥田悠史(ゆうじ)さんだ。昨年フリーランスになり、イラストレーターの奥様と生まれ故郷にUターンした。

Alpenglow works | WWW.alpenglow-w.com

IGA
伊賀市

奥田悠史さん
(28 歳)

農学部卒業のデザイナー だからこそできることがある

古民家をゲストハウスとして運営するつもりでUターン

長野県の大学を卒業後、ライターとして地元企業に勤めながら長野暮らしを楽しんでいた。生まれ故郷の三重県には時々帰省する程度でそれ以上の関わりは無かったが、母親が代表を務める NPO 法人が管理する古民家の活用について提案したところ、ぜひ実現しようとまわりが動き出したため、三重県を意識しはじめたという。

「実姉が自然食品の専門店やオーガニックカフェを運営しているので、古民家宿ができれば人もモノも循環できるし、プロモーション効果も大きくなると思いました。それに大学では農学部の森林科学科だったので、木のことをたくさんの方に伝えるプラットフォームにできたらいいなと。人が安らぐ場所を作りたかったんですよ。」

しかし故郷へのUターンを決意し、退職までした直後に古民家が人の手に渡ってしまい、構想を実現する道が絶たれてしまった。

「残念でしたが、色々な人とのつながりでまた実現できるはずと思っています。とはいえ会社も辞めて、いまさら後戻りもできないので、結局そのまま三重県に引っ越すことにしました。長野での仕事もしているので2地域居住みたいな生活ですけど。」

奥田さんが三重県へのUターンを決断した後にまず最初にしたのは、暮らしの支出をいかに抑えるかを考えることだった。

「デザイナーとしての独立と移住が同時期だったので不安もありました。貯蓄もわずかでしたしね。それでも収入と支出のバランスが取れば何とかかなると思って、少ない貯金で井戸付きの中古住宅を購入しました。思い切った決断でしたが、安価な家であれば家賃を払い続けるより負担をかなり減らすことができますからね。それからデザイナーとして独立してからもうすぐに仕事ができるよう、収入があるうちに高価な機材類を揃えておいたというのかなり効きました。独立後はしばらく現金収入がありませんから。」

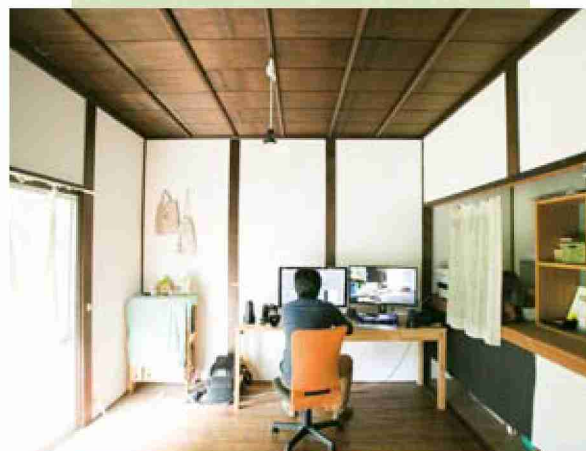
農村にもクリエイターが来て欲しい

「この地域でデザインを仕事にしながら生活している人がいなければ、大阪でデザインを学んで戻って来るって人もいないんじゃないかって思うんですよ。農業も飲食業も同じで、誰もうまくいっていない地域に行くには相当の覚悟が必要です。年金で何とか生きてますっていうおじいちゃんやおばあちゃん達ばかりの農村には入りたいて思わないですからね。やっぱりそれぞれの世代で頑張っている人がいるから人は育つし、相互に仕事をし合うこともできるようになります。」

これから僕の下世代が周りに増えたら、全力で仕事を紹介したいなって思います。実際に仕事は手一杯の状態なので、同年代くらいの方がいたら頼もしいですね。この地域には飲食店さんや農家さんがたくさんいるので、若いクリエイターがどんどん来て欲しいなあって思います。

移住の心構えは？

どっぷり農村に入る場合は区費や出合いみたいなことですかね。そういった地域活動が難しい場合は住宅地が良いかもしれませんが。僕の場合は仕事で地域活動に参加できない日が多いのですが、区長さんが理解してくれているのでごく暮らしやすいです。でも地域によっては、神社費や会費(寄合)などそれぞれの地域で決まりごとなどもあります。そのあたりのことは、実際に地域に入ってみないと分からないことだったりするので難しいですね。





2011年に兵庫県西宮市から伊賀市に移住した田公邦明さんは、高齢のため維持できなくなったぶどう畑を引き継ぎ、巨峰と安芸クイーンを中心とするぶどう農家として独立を果たした。

IGA
伊賀市

田公邦明さん
(37歳)

ゴルフショップ店長から ぶどう農家へ

テレビの特集番組がきっかけで農業へ

「ゴルフショップの店長をしていましたが、自分でつくったものを売りたいかつたし、独立したいという気持ちがありました。そんな時にテレビで農業の特集番組を見ていたら、農業だったらできるかもしれない・独立しても大丈夫かもって思ったんです。今思えば、結構安易だったかもしれませんね(笑)」現在、田公さんは甲子園球場のグラウンド部分とほぼ同じ広さのぶどう畑を借りている。「ぶどう栽培は思っていた以上に手間がかかりますが、割とハマリやすい性格ですし、ひとりで黙々と作業することは嫌いではないので苦ではありません。でも2年目に収穫前のぶどうが1日で100房ほどアライグマに落とされてしまったのですが、そのときは落ち込みました。今では電気柵をまわりに張り巡らせているので、被害はなくなりましたけどね。」

小房ぶどうの栽培に挑戦中

「ぶどうの種類は1万種類ほどあると言われていて、どれも個性的で味も形も全然違います。青りんごや梨のような味のぶどうもありますし、ハート型とか桃の形もあるんですよ。でも実際にスーパーで買えるものは10種類もないかなというくらいです。たまに珍しい品種のぶどうが売っていたとしても1房4〜5,000円で売られていたりするので、手軽に買えるようなものでもありません。だったら、できるかぎり栽培の手間を省き、低価格のぶどうを多品種販売できたら喜んでもらえるんじゃないかと思って、1房あたりの粒を少なくした小房ぶどうに挑戦したんです。間引く作業を一切せずに済みますし、見た目も小さく可愛い上に味も凝縮していておいしい。これならいけるんじゃないかなって期待しています。」

この「小房ぶどう」、既に岡山県で実証されているようだが、三重県内では前例はまだない。しかし田公さんの熱意で、たくさんの品種の「小房ぶどう」が手軽に買える日も決して遠くはないはずだ。

農村移住を目指している方に

ぶどう棚だけが残っている耕作放棄地も増えていきますし紹介できる畑もありますので、興味があればぜひ来ていただければと思います。ぶどう栽培が軌道に乗るまで3年くらいはかかりますが、その間、野菜をつくっても良いですし、伊賀は工場が多いのでアルバイトすることだって可能です。伊賀は住みやすいところですよ。

農村で働くポイント

①移住する際にお金は多少必要だとは思いますが。

僕は1・2年収入がなくても何とかやっていけるだけのお金を貯めていました。

②地域の行事にはできるかぎり出るようにしています。

近所付き合いとか割と苦手な方なんで特に意識していることはないのですが、全部断ったらさすがに暮らしづらくなるだろうし。

③住民票は最近移しました。

伊賀で色々とお世話になっているので、きちんと税金を収めなければいけないなと思います。



横浜市から伊賀市に移住した横田正和さんは、神奈川県出身の妻：末佑（みゆ）さんと長女珠那（たまな）ちゃんの3人暮らし。新規就農者として三重県や伊賀市の支援を得ながら、今年から農家として独立を果たした。

IGA
伊賀市

横田正和さん
(43 歳)



自然環境も教育環境も 都会より贅沢な暮らし

子どもの教育環境は都会に劣っていない

「保育所に通っている娘の同級生は12人。都会に比べたら圧倒的に少ないですね。でもいわゆるマンモス学校に通っていた私たちに友達が多いっていうとそんなことはない。逆に同学年が少ないから年齢問わず一緒に遊んでくれるし勉強も教えてくれる。大人になっても仲が良い。この辺りのおじいちゃんやおばあちゃんがお互いを「〇〇ちゃん」って呼び合っている姿を見ると羨ましいですね。」

確かに田舎では、学年の隔たりなく遊んでいる子どもたちをよく見かける。少ない人数だからこそ助け合わなければならない状況もあるだろうし、先生との距離感も近い。だから教育環境が都会に比べて劣っているとは思わないと正和さんは言う。自宅の庭には野生のキツネが手の届くところまで近くにきたことがあるという。子どもが野生の動物と出会う経験を得られることも田舎の魅力だ。

これからの夢

現在、正和さんはコメを含めて23もの作物を栽培している。やっぱり子どもには自分の作った野菜を食べさせたいという思いがあるので、とりあえず色々な種類をつくっているのだとか。ただ、もち米は近所の直売所の販売部長さんが心配してくれて、「作ったら全部買うから、もち米を作れ」と申し出てくれたので今年から栽培を始めた。

「ずっと放置されていた場所で肥料も使っていないのですが、大きくなりすぎて倒れてしまうんじゃないかと心配になるほど順調です。」

「まだ県の担当者の方に色々教えていただいている段階ですが、母屋が1棟空いているので農家民宿のようなこともしてみたいと思っています。かつて島ヶ原というところは宿場町だったようですし、昔のようにたくさんの人が泊まりに来るようなまちにできればなと。」

末佑さんは製菓の専門学校を卒業したこともあり、伊賀米の米粉を使った洋菓子を提供できたらと考えている。近い将来、横田さん夫妻がつくる美味しい農作物とお菓子を楽しむことができる宿が登場するかもしれない。

「とにかく自分たちが成功モデルになって、後から来る人が安心して生活できるようにしていきたいですね。こんないいところないですから。」



伊賀市に決めた理由は？

就農フェアで出会った伊賀市の農家さんを家族で訪ねた際に食べさせていただいた野菜が、本当に美味しく衝撃を受けました。妻もすぐに気に入って、それからまもなくして家族での移住生活が始まりました。



震災の影響で地元福島県での就農を諦め、避難生活をしていた鯨岡恵さん。避難先で開催された「新・農業人フェア」を訪ね、興味のあった有機大玉トマトを栽培しているところを聞いて回っていたところ、現在のお師匠さんを紹介され、三重県名張市で有機農業をスタートさせた。

NABARI
名張市

鯨岡恵さん
(34 歳)



東日本大震災の避難生活を経て 有機農業をスタート

最低でも 200 ～ 300 万円の貯金が必要

鯨岡さんはトマトとパプリカを施設栽培しているが、どの程度のお金が必要なのだろうか。

「ビニールハウスやトラクター、保存用冷蔵庫等は無利子の融資などを上手に活用すれば、経営開始当初の自己資金は少なくとも購入できるのですが、コンテナや支柱・ホース・はかりみたいな消耗品は全て自己資金を準備しなければならないので、積み上げていくとそれなりの金額になります。そういうものだけでも初年度に 100 万円以上はかかりますね。それ以外に生活費もかかりますから、200 ～ 300 万円くらいは少なくとも必要です。私は避難生活で貯金を使い果たしてしまっていたので、どうしようかなと途方にくれたこともありましたが、おかげさまで何とかやっています。」

有機のパプリカ農家になりたい

鯨岡さんにこれからのことを尋ねると、パプリカの栽培技術を向上させたいとのこと。有機でパプリカを出している農家が近くにはいないため、収量と品質を高めていければ大きな強みになる。しかし当初からメインに取り組んでいるトマト栽培と作業時期が被るので、手間をかけようと思うと実際には大変のようだ。

「大玉トマトの栽培は、師匠のおかげで 1 年目からうまくいったのですが、パプリカは 1 年目がアブラムシで翌年はダニ、そして今年は生理障害が原因の尻腐れ果に悩まされました。今夏の異常な暑さが原因でもあります、負けてはいられません。それに働くサイクルが次第にわかってきたので、仕事の効率自体は良くなってきました。ゆっくりですが進歩していると思います。」

鯨岡さんは師匠同様、畑を綺麗にすることには気を使っている。農地を借りている以上、それは当然のことなのかもしれないが、地域の方の信頼を得るためにはこうした日々の積み重ねが大切なかもしれない。実際、鯨岡さんに畑を使わないかと地域の方から申し出ていただけるようになってきたそうだ。

「地元の先輩方にはそんないい加減なことを言ったらダメだと言われますけど、農業はやってみないとわからないこともあるので、まずはたくさんの人に体験してほしいです。」

自慢のトラクターは 230 万円くらいで購入。既にトラクターを公道で走らせる大型特殊免許（農耕車に限る）は取得していたが、三重県に来るまで畑で走ったことはなかったという。今では年間 100 時間以上運転している。



販売先の開拓は？

師匠と出会った際に大手の事業者さんとお付き合いがあるかどうかを尋ねました。今では仲間に入れていただいて大切な収入源となっています。知らない土地で就農するなら、そういった販売ネットワークを持つ研修先を選ぶことも大切だと思います。



県内屈指の透明度を誇る銚子川のほとりで『紀伊ファーム』を営んでいるのが紀北町長島在住の石倉至さんだ。今年でUターン6年目の専業農家として露地野菜を中心に手がけている。

KIHOKU
紀北町

石倉至さん
(37 歳)

生まれ故郷で 新規就農

とにかく「勢い」で始めた農業

石倉さんは大学卒業後、神奈川県でサラリーマン生活を送っていたが、大学が農学部だったこともあり農業への興味を抱き続けていた。最初は農業ボランティアの情報を収集しようとネットで調べていたが、アメリカでの農業研修を綴ったブログを見つけて「これだ!」と思ったという。「一週間後には海外研修の申し込みをして、仕事も辞めました。」約1年半の海外研修を終え、農業をするなら生まれ故郷である三重県と思い、県内の農業法人で働き始めた。さすがにこの時ばかりはこのまま農業の道を歩んで良いのかなと悩んだそうだが「そのあとは勢いです(笑)」というようにとにかく前へ進んできた。しかし三重県で農業をしようと決心したものの、その後の農地探しは苦労した。「当初、農地探しはそれほど難しくないと思っていました。田畑は余っていると聞いていましたし。でも県内を順に聞いて回ったのですが、どこの骨の者かわからない若者になかなか貸してくれませんでした。時々、農地を売りたいというお話はいただいたりしていたのですが、さすがに最初からそこまで手を世せませんでしたね。結局、生まれ故郷の紀北町で偶然にも今の農地を紹介していただけたのですが、台風も多いし農業には厳しいだろうなと思いました。でもまあ環境的にも気持ちのよいところだし実家にも近いし、やってみてダメだったらまた他で探せばいいだろうくらいにとりあえず始めてみたんです。」

石倉さんは現在、契約栽培を中心に展開している。京都の事業者から依頼されているサラダカボチャと地元の黒ニンニクメーカーに卸しているニンニクだ。当初は少量多品目で地元の人たちに食べてもらえるような野菜もつくっていたが、契約栽培はたくさん量をいっぺんに出荷しなければならなかったためものすごく忙しい。どうしても少量多品目の野菜づくりがおろそかになってしまい、出来も良くない状態になってしまった。

結局、安定的に売上を見込める契約栽培を中心にしながら、台風でも唯一心配なく育ってくれるサツマイモと地元の特産品「茎漬」の材料となる八頭(ヤツガシラ)の4種類に絞ることにした。

自社ブランドでの加工・販売へ

安定的な農業経営をめざしている石倉さんは加工にも力を注いでいる。「元漁師の父親が使っていた水産加工場を農産物加工場として活用しているのですが、地元の特産品である「くき漬け」づくりも離乳食用に依頼される八頭や人参のペーストづくりも自分でしています。まだアイデア段階ですが、現在6品種育てているサツマイモ全てを使った干し芋もつくりたいなと考えています。色も味も違う干し芋の詰め合わせができたら面白いかなと」

石倉さんのこうした発想や事業感覚に影響を与えているのが、紀北町で年に4回開催している「海・山こだわり市」のメンバーたちだ。町が主催していたリーダー研修で出会ったそうだが、みんな1ターン・Uターン者。「それぞれ思いをしっかりとっていて、目標があって、経営者としての視点を持っているので話が合います。実際にみなさん成果も上げているし、思いを形にしている方ばかりなので良い勉強になります。もし一人で農業していたら今頃諦めていたかもしれないですね。」

サラリーマン時代は大抵の仕事は一人でできたし自信もあったが、いざ農業を始めてみると一人でできることの限界を思い知ったという。逆に考えると、人とのご縁が広がればできることがますます増えてくるということかもしれない。

今後は更に収量を増やしていくとともに、加工品を安定させたいと考えている石倉さん。去年まではこのままでは厳しいかなと感じていたようだが、ようやく見通しを立てられるようになり、人手も足りなくなってきたようだ。

これからの活躍が楽しみな農業者のひとりである。





2009年に愛知県から紀北町に移住し、全く経験のなかった農業の世界へ飛び込んだ。
以来、トマト栽培を中心に展開し、伊勢志摩サミットでは完熟トマトとトマトジュースが採用された。株式会社デアルケ代表。

KIHOKU
紀北町

岩本修さん
(30 歳)

トマトの施設栽培で 満足な生活を実現

農業はストレスフリー

「両親も兄もみんな会社経営しているので、僕も自営業タイプです。人の言うこと聞けないですし、団体行動も無理です（笑）。だから農業はいいですね。ストレスフリーです。」

しかし当初は農地探しがなかなか思うようにいかず、結局、父親が購入していた宅地で始めることになった。勉強会に参加したり農家に指導してもらいながら、草刈から整地、ハウスづくりまで自らの手で行った。

「機械系の仕事をしていた親父を学生時代には手伝っていたので、ハウスを作ることもそれほど苦ではありませんでした。でも自分ですると余計にお金がかかったりするんですね。やり直しも多いから人件費が高くつく。でもその分、技術は身につきました。」

農業は地域に求められている仕事

農業をビジネスとして考えると、とても割に合わないと言っている岩本さんは言う。ではどうして農業をしているのだろうか。

「農業をしているだけで褒められます。「頑張ってるな！」って。それだけ地域に求められている仕事なんです。そこに価値観を感じる人でないと難しいんじゃないかな。けど生活費は稼がないといけないので家族からは嫌われる仕事です。社会からは喜ばれますが、家族からしてみたらもっと稼いで欲しくてくれています。」

今後のことを尋ねると、結局、求められることをやっていくしかないんだろうなと思っているとのこと。

「最近子どもができてからは今の暮らしに満足してきちゃったので、これから借金までして新しいことをしなくてもいいかなって思い始めています。」

経営者には移住してきた従業員と地域とを繋ぐ責任がある

岩本さんは、雇っている若い従業員を地域のイベントや祭りに連れていったりしながら、人と人とのつながりづくりに配慮している。

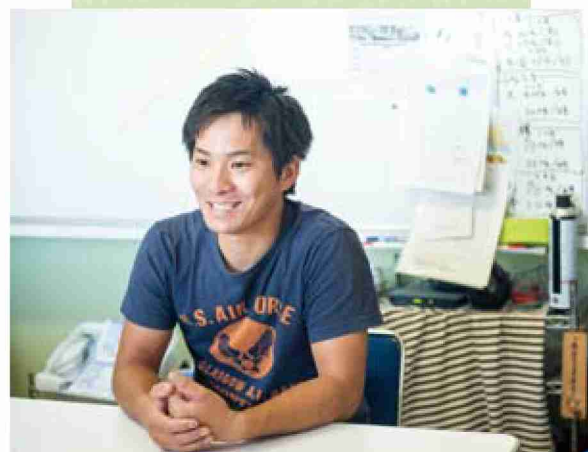
「機会があれば手伝いや出店をさせたりしています。そうしないと地域とのコミュニケーションがありません。僕は代表者として色々な会議に呼ばれるので仲間がたくさんできますけど、従業員は本当に交流する機会がありません。

それに地元は地元のコミュニティが既にあるので、移住者の方から積極的にいい顔しながら入っていかないと仲良くなれません。だから僕もかなりいい顔しています（笑）。」

地域と仲良くするコツは？

例えば僕が紀北町に越してきて最初にしたのは中古の古ぼけた軽トラを買ったことですが、最初から新車の軽トラでかっちょよく農業しようと思っているとみんなにそっぽ向かれるんじゃないですか。

泥にまみれて朝から晩まで一人でずっと仕事していたら次の日には近所のおじいさん、おばあさんが覗きにに来てくれて、次第に買いに来てくれるようになります。



熊野川流域の中山間地で有機農業に取り組んでいる大阪府出身の村瀬和孝さん。この地で3年間、地域おこし協力隊として活動した後、そのまま定住することを決めた。

KUMANO
熊野市

村瀬和孝さん
(39 歳)



地域おこし協力隊の活動地域に 定住して有機農業

農業は地域とのつながりがないと難しい

千葉で有機農業をしている友人を手伝いながら技術を学び、就農することを考え始めた村瀬さんだが、実際には地域とつながりがないと難しいことを知ったという。

「だからといって今から農業大学みたいなのに通うのも大変だなんて思っていたので、地域おこし協力隊を選択しました。」

三重県熊野市に協力隊として就任後、ニンジンジュースの製造や観光スポットになればとレンコンづくりなどに取り組んだ。

「僕はサーフィンが好きなので、海に近いということも熊野を選んだ理由の一つです。農業しながらサーフィンもできる環境って最高ですからね。でも実際にこっちで暮らしてみると川がものすごく良い。畑の目の前に熊野川が流れていますが、夏は毎日、川で体を冷やしていましたね。」豊かな水をたえる熊野川。度々水害にも悩まされるが、そうした自然条件で堆積してきた土壌は肥沃で微生物も豊富だと、村瀬さんはこの土地での農業に期待を持っている。

自分の暮らしは自分でつくる

村瀬さんは協力隊活動中に出会った奥さまの千慧（ちさと）さんと2歳の男の子の3人で暮らしている。地域に同年代の子どもは少ないが、そのかわり友達同士のつながりは深い。当然、親同士のつながりも同時に深まり、お互いに支えあうような関係づくりができていくという。

「遊び仲間の家族同士で自主保育をしています。週に1回、4世帯で家を持ち回りしながら昼ごはんを一緒に食べて遊んでいます。そういった環境があるので保育園に小さい時から預けなくてもいいかなって思います。」

都会と同じような暮らしはできないが、人とのつながりを身近に感じながら自分の暮らしをつくっていくことができるのが農村の魅力だ。

よそ者を受け入れることは地域の人たちにも時間が必要

それでは移住先はどのように決めればよいのだろうか。

「その土地が自分に合うかどうかは行ってみないとわかりません。だから気になるところがあれば、まずは行くことが先決です。」

反対にその土地の人も見ず知らずの人を受け入れるためには、良い人かどうかを見極める時間が必要なんだと村瀬さんは教えてくれた。

「そういう意味でも協力隊の活動期間は、自分にとっても地域にとっても必要な時間なのかもしれませんね。」



就農するための費用は？

そんなには必要ないと思います。100万円とか150万円とか。軽トラも最初10万円でしたし、農機具は最小限で揃えましたね。

今後は、干し野菜やピクルスみたいな商品や、野菜のお弁当をつくって売ろうかなって考えています。

この辺でご飯食べようかって思っても困るときがあるので。

熊野市でみかん農家として独立6年目を迎えた鈴木翔さん。三重県四日市で生まれ育ち、農業を志そうと北海道の大学へ進学。卒業後は地元で就農しようと三重へ戻った。

KUMANO
熊野市

鈴木翔さん
(33 歳)



大学卒業後に みかん農家へ新規就農

三重南紀元気なみかんの里創生プロジェクト(P33 参照)に参加

「熊野にはそれまで縁もゆかりもありませんでしたが、就農するなら果樹をしたいと考えていたので、みかん農家は理想でした。それに蓄えも限りがあったので、初期投資が抑えられる点はありがたかったです。みかんの木も最初からありましたし、維持管理はほぼ手作業ですから大きな機械も必要ありません。とはいえ 200 ～ 300 万円は必要です。」

みかん農家の下で1年間研修後、鈴木さんは独立することができたが、意外にも一番苦労したことは住まい探しだったと言う。

「最初の2年間は熊野市の移住支援住宅で暮らしていましたが、その後の住まいがなかなか見つかりませんでした。だから何とか研修先の農家さんから今の家を紹介してもらえたときはホッとしました。」

やはりこういう時に頼りになるのは地元の方なのだろう。

鈴木さんは当初、大規模農園を目指してたくさんの農園を借りていたが、実際にはじめてみると経費が想像以上に膨らんだ。そんな経験から今では一人で成立するみかん農家へと舵を切っている。

「最初は早く大きくしてそれなりの利益を上げたいって焦っていたところがありました。でも、焦ったところでいいことはありません。みかん農家ってやり方次第では何とかなると思っていますし、実際、この地域の方でも続けている方はいますからね。」

移住する前に土地の暮らしに触れてみること

これから移住を検討する際に気をつけるべき点はどんなことだろうか。

「人間関係や地域参加とか、田舎暮らしって都会とは違う大変さもあります。そういうことを事前に知っていたり、経験しておいたほうが良いかなと思います。そういった生活のイメージって事前になかなかできませんよね。どういう人が住んでいるのかとか、どういう地域性なのかということは暮らしてみないとわからない部分ですから。だから、事前に訪れてアルバイトしながら考えるくらいの余裕があると良いのではないのでしょうか。」

アルバイトではないが、県内各地域で就農体験や田舎暮らし体験が開催されている。その土地の雰囲気や生活に直接触れることができるという意味では貴重な機会だ。新しい土地に移住するなら、できるかぎり参加してみることがまずは大切なかもしれない。



移住を成功させるコツは？

移住や就農に何を求めるかってことを良く考えることだと思います。
ほんと急がんほうがいいと思いますよ。僕は結構急いでいたというか
焦っていたというところもありましたが、焦っても良いことはありません。



“年中みかんのとれるまち”として県内でも有数のみかん産地に新規就農者として移住した仲井照清さん。勤めていた会社の早期退職制度が契機となって、全く別の道を歩もうと農業に転身することを決意した。

MIHAMA
御浜町

仲井照清さん
(46 歳)

22年間続けた会社員生活から心機一転

農業は楽しみながらやっているからこそできる

御浜町に移住して2年、仲井さんは自宅の庭に植えた苗木も入れて約9反の農園でみかんを栽培している。種類も極早生と早生みかん・ポンカン・不知火（しらぬい）、はるみ、カラマンダリンと豊富だ。

「手間暇はかかりますけど朝から夜中まで働き詰めてことはないです。夏場も摘果作業がありますが、週に1日くらいは暑いですから休みますし、どちらかというと私は趣味感覚で農業をしている感じです。サラリーマン的な感覚で農業していると辛いでしょうね。」

自営農業は全て自己責任というプレッシャーがあるが、楽しみながらやっているからこそできると仲井さんは話す。

「私はだいたい9月半ばから採り始めて13トン出荷できました。規模についても最初小さいかと思いましたけど、ちょうどいいくらいですね。」
現在、極早生だけでなく取引単価が比較的高い中晩柑に移行している段階とのことなので、苗木が順調に育てば更に安定させることができるという。



海釣りも溪流釣りもできる環境で農業

「農業でいきなり稼ぐことは人脈もない中では難しいので、一旦は会社員生活を経験してからでも遅くはありません。私も体力の心配をされることがありますが、全くそんなことはないです（笑）。」

高齢化に伴いみかん農家を引退される方も増えてきているため、良い園地が借りやすくなっているという。新規就農者にとっては参入しやすい状況であることは間違いない。

「それに太平洋が目の前ですからね。毎朝、畑仕事に行く前に釣りに行けますし、釣り好きの人にとっては良い環境ですよ。山も近いから溪流釣りに行くことだってできます。」

収入はどのくらい？

就農する前に地元の先輩から、贅沢はできないけど普通の生活であればできると言われました。大規模農園を経営されている方も、中程度の方でも同じように話していたので、よっぽどのことがないかぎり大丈夫なのかなと思います。

就農するための費用は？

だいたい15万円/月。月に2・3回大阪に遊びに行ってもそのくらいです。就農するための初期投資は軽トラや噴霧器など諸々買って80万円くらい。でも翌年すぐに収入があるわけではないので2年間分の生活費はあったほうがいいですね。





みかん農家を営んでいる岩崎和広さんは、もともと母方の実家が紀宝町だったことから、子どもの頃からよく遊びに来ていた。海にも山にも近いこの地に憧れみたいなものがあった、いつかはここで生活したいと思っていたという。

KIHO
紀宝町

岩崎和広さん
(46 歳)

おばあちゃんの 残してくれた土地で

地域全体をみかんのブランド産地にしたい

「今まで農業とは無縁でしたが、このあたりにおばあちゃんが残した土地やみかんの木があったりしたので、近い将来みかんを売りながら生活できるといいなあなんてもの凄く浅はかな気持ちで来ました。でもこのあたりの仕事は選択肢が少なかったのも、だったらという感じでみかん農家をしてみたいです。そしたら1年間の収入が40万円くらいでこりゃダメだと。」

岩崎さんはこの時点で一度みかん農家を中断して、農業の勉強ができるかもしれないと思いJAに転職したが、新規就農者への給付金制度が始まることになり、本格的にみかん農家の世界へ飛び込んだ。親戚も比較的多いため、園地探しも空いているところをすぐに紹介してもらえた。

「これからはどこも担い手不足ですから、園地を貸してくれるところは増えてくると思います。自治体も『三重南紀元気なみかんの里創生プロジェクト協議会』(P33 参照)を設置し、みかんの新規就農者を募集していますから園地も紹介してくれますね。でも栽培技術は自分で経験を積んでいかなければなりません。地域みんなが上手にみかんを作れるようになれば地域全体がブランド産地になってみんなが潤っていくはずなので、僕は自分で試してみて良かったことは若い人たちに伝えています。」

これからの農家は売ることプロフェッショナルに

岩崎さんは積極的に売り先の新規開拓に取り組んでいる。

「インターネット販売で個人客を増やしていくという考え方もありますが、箱詰めや発送作業でどうしても人手が必要になります。それではせっかくの利幅も小さくなってしまいますので、何とかひとりで完結する仕組みを作りたい。そこで、市場にいる友人に助けてもらいながら、このあたりの大手スーパーに直接コンテナで卸すことができる関係を築いてきました。そうすれば箱詰めや発送作業の手間も省けるし、市場を通さないで手数料もいりません。これからは急な依頼でも対応できるように同世代の農家と協力体制をつくっていくつもりです。」



読んでいる人へメッセージ

物価は都会と比べて安く、月額20万あるかないかでも十分生活できます。農業を応援してくれる人もたくさんいますし、やる気があれば何とかするとは思いますが、最後は気持ちではないでしょうか。若い子が来てくれることは地域の方々も大歓迎してくれるはずなので、ぜひ思い切って来て欲しいです。



『農業・農村資源を活用したビジネスプラン』実証活動展開中！

農村でしか
生まれない
ビジネスがある。

2016（平成28）年夏、若き農村移住者の皆さんから、農業・農村資源を活用したビジネスプランのアイデアを広く募集し、3件のモデルを採択しました。現在、県内各地で実証活動が展開されています。



津市「株式会社いのさん農園」代表 岡田 孝幸さん

●実証活動の内容

これまで、地元のデパートや道の駅等を中心に販売してきた、ブルーベリーやイチゴ、加工品などの販路を拡大し、都内の高級百貨店や、アジアを中心に海外への展開をめざしています。そのため、台湾やシンガポール等での展示会・商談会等へ参加し、品質の良さをPRしながら、リピート購入を促す仕組みづくりに取り組みました。いくつかの百貨店、バイヤーとの継続的な商談につながるとともに、シンガポールでのテストマーケティングも始まっています。また、台湾を中心とした外国人観光客の誘客をめざし、観光農園のPR活動も展開しています。



伊賀市「伊賀有機農業推進協議会」

●実証活動の内容

伊賀・名張は全国でも有数の有機農業者が多い地域です。さらに伊賀市は城下町であり、昔からの文化も豊かに残る地域です。こうした地域資源を活かし、面白く、より豊かな地域を創造していくために、本協議会では農業者と様々なクリエイターが繋がるプラットフォームづくりを目指しました。具体的には『イガグリインタラクト』と称した学びと実践のワークショップを開催し、近隣地域の農業者や料理人、建築家、デザイナー、プランナー等と共に、3つのプロジェクトを立ち上げました。現在、その中の一つである、地域のプロフェッショナルを巡るツアーの本格始動に向け、取組を進めています。

紀北町「紀伊ファーム」代表 石倉 至さん

●実証活動の内容

紀伊ファームで栽培している複数品種のサツマイモを加工して、干し芋の詰め合わせ商品の開発を進めています。見た目の面白さだけでなく、風味や食感の違いを比較して楽しんでいただけるよう、色、味、栄養素が異なる3種類のサツマイモを選抜しました。甘くてねっとりして柔らかな黄色・茶色の干し芋と、甘さは控えめだけど、抗酸化物質のアントシアニンが豊富な紫芋の干し芋の3種類をセットにしています。

今後は、干し芋の栄養素にも着目して、商品の付加価値向上に取り組んでいきます。

