

あさご 農業委員会だより

認定農業者

認定新規就農者の紹介

認定新規就農者

梶原 翔太 様



梶原さんは大阪で暮らしていた頃、妻の「農業をやってみたら？」という言葉が、就農を意識した最初のきっかけでした。ちょうどその頃、コロナ禍で物流が滞り、生鮮食品が手に入りづらくなる場面がありました。日々の「食」が決して当たり前ではないと実感したこと、そして地元が農業に適した環境だったことが、就農を後押ししました。

な作業を組み合わせたながら安定した経営を続けておられます。梶原さんが今大切にしているのは「無理なく続けられる作付け体系を整えること」です。短期的な利益を追うのではなく、長く持続できる経営基盤を築くことに重点を置いておられます。さらに、地域の人が働きやすく、農業に関わり続けられる場を作ること、200年先まで続く農業経営を目指されています。

「収穫の瞬間に感じるワクワクする気持ちはずっと変わりません」と梶原さん。規模が大きくなって、作物が実る喜びは何よりのやりがいだと語られます。一方で、近年は水路やコンクリート構造物の老朽化が進み、農地に影響が出る箇所が増えてきています。ここ2、3年で特に傷みが目立ってきており、悪化のスピードが早まるのではないかと心配されています。これらの水路は農業用水を運ぶだけでなく、豪雨時に地域を守る役割も担っているため、その維持管理は地域全体の課題となつていきます。「関係者の皆さんと協力しながら、少しずつ改善に向けて取り組んでいきたい」と話してくださいました。

地域で持続可能な農業経営を実践される梶原さんは、短期的な利益ではなく長く続けられる経営基盤づくりに重点を置いておられます。水路の老朽化という地域課題にも関係者と協力して取り組み、収穫の喜びを感じながら200年先を見据えた農業を目指しています。梶原さんの長期的視野に立った経営の展開を、これからも見守っていききたいと思えます。

発行
朝来市農業委員会
令和8年3月
TEL 079-672-2833
(直通)

認定新規就農者
鴨谷 晃輝 様



鴨谷さんが農業を始めたきっかけは、近隣に空いた畑があったこと、そして何より「岩津ねぎ発祥の地で生まれ育ったこと」にあります。中で、「自分がその一人になって岩津ねぎを守りたい」という強い思いが、就農への原動力になりました。生まれ育った土地への愛着と、地域の食文化を次世代へつなごうという使命感が、鴨谷さんを農業の道へと導いたのです。

現在岩津ねぎは25a、スイートコーン25a、にんじん15aと、地元特産の岩津ねぎを中心に、多様な品目に挑戦しながら経営の幅を広げられています。白ねぎ・丹波黒大豆枝豆などの栽培を中心に、農業経営の基盤をしっかりと固めることが目標とのこと。その先には、従業員を雇用し事業を拡大しながら、さらに多くの野菜づくりにチャレンジしていきたいと考えています。「おいしい野菜で、たくさんの方を笑顔にできる事業体をつくりたい」という明確なビジョンを持って取り組まれています。

認定新規就農者
福地 知明 様

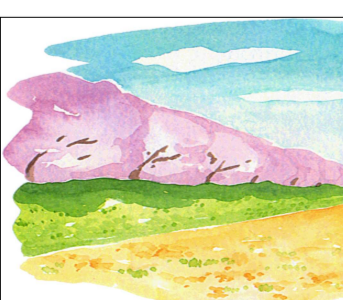


福地さんが農業の道を選んだ背景には、コロナ禍での大きな価値観の揺らぎがありました。不安や不満が募る中で、「自分自身で事業をつくりたい」と考えるようになった。生活の根幹である「食」を仕事にしようという決意が、農業へとつながりました。今は一日の作業を大切にしながら、先輩農家の皆さんから学び、自分なりの農業経営のかたちを描いていくところです。

現在岩津ねぎ40aと、岩津ねぎを中心に地域に根ざした作物づくりに取り組んでおられます。土づくりや水管理にも気を配り、品質の安定と収量の向上をめざして、試行錯誤を重ねながら日々の管理を続けておられます。今後は経営規模の拡大を図りながら、地元の特産である岩津ねぎの知名度向上に貢献したいと考えています。地域ととも



もに成長していく農業経営を目指しておられます。農業には、日々の中で多くの学びがあり、栽培・経営・販売など総合的なスキルが身につくことが魅力だと語ります。また、自然の中で働くことで、四季の移ろいを肌で感じられることも、大きな喜びだといいます。自分が手をかけて育てた作物を「おいしい」と言ってもらえたとき、その一言が次の挑戦への大きな励みになっていきます。



兵庫県が開発した新品種「コ・ノ・ホ・シ」は、近年の猛暑でも品質が落ちにくく、今の時代に合ったお米です。夏の高温で粒が白く濁る「白未熟粒」が出にくく、従来多く栽培されてきたコシヒカリと比べても、暑さに左右されずに実るのが大きな特長です。実りにムラが出にくく、「その年の気候で出来が大きく変わる」という不安が少なくないため、地域の稲作に安定感をもたらしてくれそうです。病気にも比較的強く、気温差の大きい朝来でも収穫が期待できる品種として注目が高まっています。

さらに、倒伏しにくく作業性にも優れていることから、高齢化が進む農村地域においても導入しやすい品種と言われます。栽培管理が比較的しやすいため、新規就農者にとって

も挑戦しやすいお米と言えます。炊きあがりもふっくらとして、おにぎりやお弁当にもよく合うやさしい味わい。冷めても硬くなりなく、日々のごはんはもちろんです。行事食など幅広い場面で活躍が見込まれます。家庭の食卓にも取り入れやすいお米です。(※現在のところ但馬地域での種子・苗の入手は難しい状況です。)

兵庫県が開発した新品種「コ・ノ・ホ・シ」は、近年の猛暑でも品質が落ちにくく、今の時代に合ったお米です。夏の高温で粒が白く濁る「白未熟粒」が出にくく、従来多く栽培されてきたコシヒカリと比べても、暑さに左右されずに実るのが大きな特長です。実りにムラが出にくく、「その年の気候で出来が大きく変わる」という不安が少なくないため、地域の稲作に安定感をもたらしてくれそうです。病気にも比較的強く、気温差の大きい朝来でも収穫が期待できる品種として注目が高まっています。

も挑戦しやすいお米と言えます。炊きあがりもふっくらとして、おにぎりやお弁当にもよく合うやさしい味わい。冷めても硬くなりなく、日々のごはんはもちろんです。行事食など幅広い場面で活躍が見込まれます。家庭の食卓にも取り入れやすいお米です。(※現在のところ但馬地域での種子・苗の入手は難しい状況です。)

も挑戦しやすいお米と言えます。炊きあがりもふっくらとして、おにぎりやお弁当にもよく合うやさしい味わい。冷めても硬くなりなく、日々のごはんはもちろんです。行事食など幅広い場面で活躍が見込まれます。家庭の食卓にも取り入れやすいお米です。(※現在のところ但馬地域での種子・苗の入手は難しい状況です。)

#兵庫 #これからのお米
コ・ノ・ホ・シ



コ・ノ・ホ・シの写真

新しいお米「コ・ノ・ホ・シ」

(久)

農産物直売所紹介⑤

道の駅あさご

駅長

羽瀧 敏明 様

道の駅あさごは、1993年4月22日に全国で103の道の駅が同時に登録された際の一つであり、いわば「老舗の道の駅」として長い歴史を持っています。登録からすでに30年以上の年月が流れ、その間、地域の皆さんや多くの来訪者に親しまれながら歩みを続けてきました。

なお、この4月22日は、現在では「道の駅の日」として記念日に制定されており、全国各地の道の駅で記念イベントや特別な催しが行われるなど、道の駅の役割

割と魅力を再確認する日となっています。制度発足当初から、毎年のように新しい道の駅が全国各地で認定されてきました。当初は国道沿いが主な設置場所でしたが、その後は、高速道路内や離島、海岸線沿いなど、設置場所のバリエーションも広がってきました。

近年では、遊園地や温泉施設、宿泊施設を併設した大規模な道の駅も登場し、単なる休憩施設にとどまらず、観光拠点や地域交流の場としての性格を強めています。

この約30年余りの間に、道の駅の数はいくつか増加し、現在では全国各地で1000以上の道の駅が登録されています。道の駅を取り巻く環境が大きく変化していることがうかがえます。

道の駅あさごは、旧朝来町における「村おこし」を目的に整備された施設で、国道2号バイパスの完成と同時に、物産販売所とレストランが開業しました。開業当初から地域の顔としての役割を担い、観光客のみならず、地域住民にとっても身近な存在となってきました。



店舗外観



店舗外観

特に、地元農家の皆さんにとっては、農産物の重要な販売先として機能してきました。開業以来、毎日「朝市」が催され、季節ごとの新鮮な野菜や果物が数多く出荷されてきました。その結果、農家の皆さんの生産物が安定して現金化できるようになり、道の駅が地域農業の発展に大きく貢献した時

期もありました。生産者にとつては、出荷の機会が増えるだけでなく、消費者の反応を間近に感じることができ、貴重な場となり、作付けや品質向上への意欲にもつながってきました。道の駅あさごにおける取り組みとあわせて、朝来市を代表する農産物である「岩津ねぎ」のブランド化も着実に進んできました。市役所、民間事業者、JAなど、関係機関が一体となって販路拡大やPRに取り組んできた結果、その知名度は県内外に広がり、地域を代表する特産品として高く評価されるようになってきています。



店舗内観

岩津ねぎの生産を通じて、地域の自然環境や資源を守りながら循環型の農業を実践していることが評価されたものであり、朝来市にとつても大きな誇りであるといえます。

しかし一方で、近年は岩津ねぎ生産者の高齢化が進んでいることに加え、地球温暖化に伴う気候変動の影響などもあり、生産量や生産者数の減少が顕著になってきています。これまでの通りの形での生産を維持することが難しくなりつつあるのが現状です。

そのような課題のある中で、朝来市内では、若い世代による岩津ねぎ生産への新たな参入も見られるようになってきました。若年層の生産者が少しずつ増え、それぞれが規模を拡大しながら、意欲的に生産に取り組んでいます。

道の駅あさごにおける取り組みとあわせて、朝来市を代表する農産物である「岩津ねぎ」のブランド化も着実に進んできました。市役所、民間事業者、JAなど、関係機関が一体となって販路拡大やPRに取り組んできた結果、その知名度は県内外に広がり、地域を代表する特産品として高く評価されるようになってきています。

新しい技術の導入や、販売方法の工夫など、若い担い手ならではの発想も加わり、岩津ねぎ生産の将来について、明るい兆しが見え始めています。今後は、ふるさと納税の返礼品としての需要も、さらに高まっていくことが予想されます。岩津ねぎをはじめとした地域の農産物が、全国の皆さんに選ばれることで、農家の所得向上や地域ブランド力の向上にもつながっていくことが期待されます。

道の駅あさごにおいても、こうした環境変化をしっかりと受け止めながら、店舗の改装や人員配置の適正化、サービスの見直しなどが求められています。時代に即した道の駅の運営を行うことで、地域住民にとつても、観光客にとつても、より魅力的で利用しやすい施設へと成長させていくことができればと思います。

今年度もお忙しい時期かと思いますが、皆さまにはそれぞれの立場で力を発揮していただき、実りある日々となりますようお祈りいたします。今後とも、農業委員会だよりへのご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。
(大田垣)

に生産に取り組んでいます。新しい技術の導入や、販売方法の工夫など、若い担い手ならではの発想も加わり、岩津ねぎ生産の将来について、明るい兆しが見え始めています。今後は、ふるさと納税の返礼品としての需要も、さらに高まっていくことが予想されます。岩津ねぎをはじめとした地域の農産物が、全国の皆さんに選ばれることで、農家の所得向上や地域ブランド力の向上にもつながっていくことが期待されます。

サービスは、これからも変わらず重要です。そのうえで、時代の変化や利用者ニーズの多様化に応じた、新たな施設整備や取り組みを検討していく必要がある時期にきていると考えます。

近年は、道路が一本新しく開通するだけで、交通の流れが大きく変化し、これまで多くの車が立ち寄っていた道の駅の利用状況が急に変わることも少なくありません。その結果、道の駅の経営面での厳しさが表面化している事例も各地で見られます。

道の駅あさごにおいても、こうした環境変化をしっかりと受け止めながら、店舗の改装や人員配置の適正化、サービスの見直しなどが求められています。時代に即した道の駅の運営を行うことで、地域住民にとつても、観光客にとつても、より魅力的で利用しやすい施設へと成長させていくことができればと思います。

5回にわたり掲載してきました「農産物直売所紹介」は、今回で最終回となりました。ご多用の中、原稿作成にご協力いただいた各直売所代表の皆さまには、あらためて厚くお礼申し上げます。

このシリーズを通じて、それぞれの直売所が独自の工夫を凝らしながら地域に根差した活動を展開されている様子をご紹介することができました。生産者と消費者を結ぶ拠点としての役割をあらためて実感いたしました。なかでも、今回取り上げた「村おこしセンター」は、開設から30年を迎えられました。長きにわたる地域に根ざし、地元農産物の販売と交流の場として歩んでこられたことに敬意を表するとともに、今後のさらなる発展に大いに期待しています。

編集後記

農業者年金に加入しませんか？

1 農業に従事されている方は誰でも加入できます

60歳未満の国民年金第1号被保険者(国民年金保険料納付免除者を除く。)であって年間60日以上農業に従事している方は誰でも加入できます。配偶者や後継者など家族農業従事者の方も加入できます。

家族一人ひとりの年金を！今、女性の新規加入者が増えています

詳しくは、農業委員会事務局、またはJAにお問い合わせください。

全国農業新聞

週刊月4回金曜日発行

月額900円、年額10,800円 (税込価格)

発行所 一般社団法人 全国農業会議所 〒102-0084 東京都千代田区二番町9-8 中央労働基準協会ビル

電話 03-6910-1130 FAX 03-3261-5132

ホームページ <http://www.nca.or.jp/shinbun>

購読の申込みは農業委員会事務局へお気軽に連絡ください。