

NOSAI

山形県農業共済組合広報紙

やまがた

VOL.36

より身近に、より丁寧に、農家のもとへ

7
2023



巻頭
特集

第7回 通常総代会

特集〈つなげ、未来へ〉

児玉 克志さん

ネクスト・レボリューション(東根市)

教えて！NOSAIさん

ナットク知っ得

アップデート
進化の巻

HPへのアクセスは
こちらから



安心のネットワーク
NOSAI山形

“喜び”こそが労働の対価だという信念を持つ児玉さん。教職を離れた第二の人生として、自然と寄り添いながら、農業と向き合っています。児玉さんが見据えるのは、どのような農業の在り方なのでしょうか。

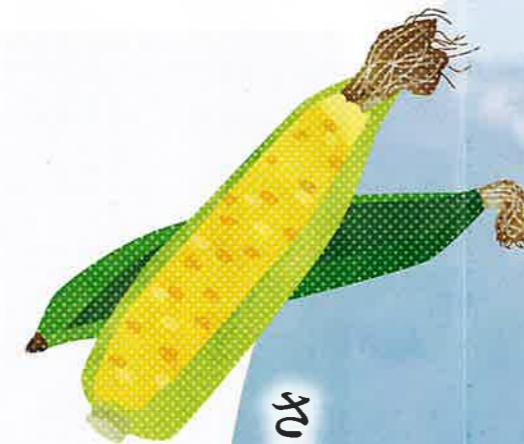


つなげ、未来へ

先人の知恵を受け継ぎ、
新たな取り組みに挑戦する農業人たち。
農業の未来を希望へと
“つなげる”人々を紹介します。

2
Connecting Agriculture

つながる農業提唱
児玉 克志さん
Kodama Katsushi



人生のリスタートとして 農業による地域貢献を目指す

私は、20年間小・中学校で教壇に立ち、教育委員会など教育行政で5年間勤めました。生来、地域貢献への思いが強かつたこともあり、2001年の学校週5日制が始まつた時は、子どもたちの居場所を作ろうと、親子による自然体験活動団体「神町わんぱく俱楽部」を、2004年には国際交流の窓口がなった東根市に、「東根市さくらんぼ国際交流協会」を立ち上げました。また、在宅のお年寄りや、散歩中の地域の方々が子どもたちの登下校の安全を見守る「神町パトロール」を組織。学内外で心地よく生活できる環境づくりに励みました。一方、両親は葉山山系に土地を所有し、林業を生業としていましたが、高齢になり管理がままならなくなってきたしました。160haという広さで、山の境が

農作物本来のおいしさを 引き出す栽培環境



ミネラル分を多く含む、長瀬地区の土壤で育つ「金のとうもろこし」。最高糖度は24度にも及び、味わいも濃厚です。オンラインショップのほか、県内数ヶ所のヨークベニマルで販売されています

法人として農業をする上で、できるだけ品目を限定し、個々の生産量を大きくしようと就農前から決めていました。そこで、トウモロコシと枝豆に絞って栽培することに決めたのです。教員時代の担当は理科でしたから、当時の知識と、自分なりの研究の成果を反映しながら栽培していると、毎年少しづつ農作物に変化が現れました。特に、糖度の変化は顕著で、トウモロコシは平均20度以上の甘さを実現できるようになりました。すると評判を聞きつけ、遠方の高級料理店や企業から声を掛けただけで、農業を始めたのです。また、枝豆に関しては、農薬を使わずに雑草を防ぐ方法を確立したので、枝豆に関しても、農薬を使わずに雑草を防ぐ方法を確立したのです。

わかりづらいこともあり、親が歩けるうちに山の世話を学ぼうと早期退職し、山の仕事を継ごうと思ったのです。しかし、いざ事業継承の準備を始めるとなれば、聞こえてきたのは両親の知人や地域の方からの耕作放棄地にまつわる悩みや相談事でした。山も大切ですが、命のもとになる「食」の生産に関わる農業も大切です。そこで、地域の農業に貢献したいと考え、48歳から第二の人生を始めると腹を決め、日本の農業が未来永劫続く仕組みをつくりたいと思い、50aの畠を借り入れて就農し、農業法人を設立したのです。

ロコシと枝豆に絞って栽培することに決めたのです。教員時代の担当は理科でしたから、当時の知識と、自分なりの研究の成果を反映しながら栽培していると、毎年少しづつ農作物に変化が現れました。特に、糖度の変化は顕著で、トウモロコシは平均20度以上の甘さを実現できるようになりました。すると評判を聞きつけ、遠方の高級料理店や企業から声を掛けただけで、農業を始めたのです。また、枝豆に関しては、農薬を使わずに雑草を防ぐ方法を確立したので、枝豆に関しても、農薬を使わずに雑草を防ぐ方法を確立したのです。



除草剤を使わぬことで、丈夫な根の成長が促され、おいしい野菜が育ちます。草刈りなどの手間は増えますが、児玉さんは農作物のおいしさを最優先しています

決策ではなく、根本的な構造の見直しが必要だと考え抜いた結果、私はある思いを抱くようになりました。それは、「つながる農業」という仕組みです。地域の農家同士がつながれば、技術や労力、時間やお金をシェアし、効率よく農作物を生産することが可能となります。結果的に新鮮でおいしい農作物を消費者の皆さんに届けることができるのです。この方法なら高齢化や後継者不足、また資金難など農家が抱える潜在的な悩みを払拭できるのではないかと信じています。現在、賛同してくれた16件の農家さんとつながる農業を実践していますが、この仕組みがいつか地域



手作業で収穫することで、水分と香り、おいしさを保持。さや外しや袋詰めも全て手作業で行うため、1時間で2kgほどしか仕上げられないそうです。それだけにおいしく、リピーターが絶えません

草や生き物など、畑の生態系と共生しながら栽培しています。畑にカエルが寄ってきて害虫を食べてくれますし、マメ科の根に付く根粒菌は、枝豆の栽培に適した栄養になつてきます。収穫はさやに傷が付かないように手作業で行いますが、それによって収穫後3日経つても新鮮で、おいしい枝豆が出荷できます。就農から5年を経て、農薬や過度な肥料を使わなくとも、植物の力を信じ、きちんと手間を掛けてあげれば農作物は本来の

おいしさで応えてくれることを知りました。

そこで私は独自の生産規格を設け、その基準を満たすものをそれぞれ「金のとうもろこし」、「金の枝豆」と名づけて販売するに至ったのです。所有する山では、豊かな自然の恵みを受けてさまざまな山菜が芽吹きますが、同じく品質が優れたものは「金のわらび」など、金の山菜シリーズとして販売しています。

日本の農業を未来へつなぐ それが自らの天命と信じて

私は、会社の事業の核は喜びであると考えています。食べる方の喜び、われわれ生産者の喜び、また地域の方の喜びです。そのため就農時も、農業をするぞ!というよりは、地域の農家の困り事を解決し、喜んでもらうことができればと考えていました。表面的な解



児玉 克志(こだま かつし)

1964年、村山市生まれ。ご両親は戦後、村山市にある葉山山系国有林地に組織された松岡開拓団に入植。原木を伐採し、根を掘り、畑を作る開墾作業を体験した。しかし、苦労して山肌に植えた杉苗が大木となった今、その価値はなく、山に足を運ぶ人もいなくなったと嘆いていた。そういった両親の姿を見て、現在の取組みに至る。



自然の素晴らしさを学ぶ「山の学校」。食育に励む『あおぞらこども園』(東根市神町)との連携では毎年、金の枝豆栽培を行い、収穫した乾燥豆で味噌や豆腐を作り、本当のおいしさを感じています

修に使われるなど徐々に活動を再開しています。子どもたちが原体験として、どのような環境でどのような農作物が育っているのか知ることは大事なので、続けていきたいと思います。農作物を作りながら私が一番願うのは、人をどれだけ喜ばせられるか。生産者も消費者も、地域の皆さんも含め、全員で喜びをシェアできれば、農業の未来は明るいはず。農業者の皆さん、ぜひ一緒に日本の農業を盛り立てていきましょう。



株式会社 ネクスト・レボリューション

所在地／東根市神町西2-3-34
<http://yamanoichiba.com/>

