特集

うまい野菜をつくる

笠間は農業をするうえで農作物の北限、南限の地であり、作物は何でも作れる恵まれた土地柄です。しかし、農業を取り巻く環境は、年々厳しさが増しています。農業に従事する方が高齢化し、同時に担い手・後継者不足も深刻化しています。農地についても、耕作放棄地が増加するなど笠間の農業も衰退が懸念されています。

現在、笠間の総農家数は、4,374戸あり、そのうち専業農家数は573戸、兼業農家数は2,512戸となっています（平成22年農林業センサスより）。その専業農家の中には、団体や法人を組織し、農業経営を安定的に営むために、※6次産業化に取り組む例もあります。

今回、市内で6次産業化や有機野菜の※かさま野菜づくりに取り組んでいる方々に、笠間の農業に対する思いや考えについてインタビューを行いました。

※6次産業化とは、生産（1次産業）から加工（2次産業）・流通販売（3次産業）までを掛け合わせて（1×2×3＝6次）、農業・商業・観光が連携して農産物の流通拡大を行うこと。
※かさま野菜には7種類の野菜が認定されています。（カボチャ、自然薯（じねんじょ）、ネギ、ダイコン、ニンジン、カブ、小原高菜（おばらたかな））

あしたを拓く有機農業塾は、有機農業志向者のスムーズな就農を導くために、研修農場「あした有機農園」を運営しています。研修生を受け入れ、栽培技術から独立するまでを指導し、支援しています。

現在は、3組の研修生が在籍しており、代表理事の涌井さんのもと実習を積んでいます。あした有機農園では、これまでに5年間で5人が独立しています。

涌井さんから4つのメッセージ

1 日本は資源大国?!

日本には、あり余るほどの有機物があって、これをたい肥や有機肥料として活用すれば、化学肥料を使わなくても日本農業が成立するほどの資源量です。

たい肥の中に増える微生物やミミズなどが、土の中の栄養をさらに豊かにしてくれることで、作物が健康に育ちます。

2 環境保全が最優先

農薬を使わないのは、何より自然環境のことを考えているから。環境生物の世界が崩れてしまうと将来農業に影響が出てきます。このまま農薬を使い続けると30～50年後には農業生産が難しくなるかもしれません。

ミツバチやトンボやアマガエルが作物生産を助けてくれています。

涌井（わくい） 義郎（よしろう）さん NPO法人あしたを拓く有機農業塾代表理事
鯉淵学園農業栄養専門学校に34年勤務。研修生からは先生と呼ばれている。

3 商品ではなく食べ物を作ります

化学肥料や農薬を使えば形は整ったものができます。無農薬で野菜を作ると、見た目がそろった商品生産にできないこともありますが、技術的には栄養価が高くて機能性に優れ、食べ物としての価値の高いものにできると考えています。

4 有機野菜は年間を通じて定額に

一般的に野菜は市場価格で変動しますが、私たちは年間を通して一定価格で提供しています。一年を通して購入していただくと一般的な野菜と購入額はあまり変わらないと思います。

年に約40種類の野菜を育てています。多くの皆さんに有機野菜の存在を知っていただきたいと思います。

研修生の皆さん

（左から）涌井さん、瀧本さん、小池さん、山田さんご家族

「農業は、何があってもすべて自分の責任で行うものなのでやりがいがある。また、自分の生活のペース配分や考え方で、いろいろなものに挑戦できるところが最大の魅力。」と話してくれました。

瀧本（たきもと）さん（坂東市）…今年1月、サラリーマンから農業の道へ。

小池（こいけ）さん（埼玉県）…今年4月、機械設計士から、子どもが生まれたのをきっかけに農業の道へ。

山田（やまだ）さん（石岡市）…大学で知り合って結婚。いずれは農業に従事するという夢をかなえようと研修へ。

※3組とも、市外から通ってきているので、笠間への移住を勧めてきました。（本気）
※有機野菜に取り組みたい方▶NPO法人　あしたを拓く有機農業塾（あした有機農園）の連絡先
住所：笠間市随分附1164-65　E-mail：info@ashitafarm.jp

Kamos（カモス）
（左から）照沼（てるぬま） 康生（やすお）さん・代表 大橋（おおはし） 正義（まさよし）さん
横山（よこやま） 慎一（しんいち）さん

微生物のお世話係

私たちKamosは、本戸地区にあるクラインガルテン付近の農場（ハウス38棟）で、主に小松菜やほうれん草を生産しています。

人間は微生物のお世話をして、その微生物たちに美味しい野菜を育ててもらう。そう考えて、元々畑に住んでいる微生物が元気に活動できるよう環境づくりをしています。

「人間が微生物のお世話をする→微生物が元気になる→野菜が健康的に育つ→病害虫がなくなり美味しくなる→お客さんに喜んでもらえる→楽しくなってますますお世話に精を出す」という良い循環が生まれています。

微生物が育てた野菜、ぜひ食べてみてください。

メンバーと従業員

売場の様子

「おいしい野菜を、いつでも、普通の場所で、普通の値段で買えるようにしたい」

笠間と水戸周辺のスーパーなどで販売しています。

Kamosのマークが目印です。

探してみてね！

良いものができた時は何とも言えない喜びを感じます

橋本（はしもと） 和子（かずこ）さん
笠間アグリビジネスネットワーク協議会会員
看護師を36年務め、退職後、夫婦二人三脚でさわらや農園運営

農業を始めたきっかけは、嫁ぎ先が農家であったこともありますが、県立中央病院の看護師として36年勤務しているときに患者さんと触れ合う中で、健康は食べるものによって大きく左右されるのだということを強く感じたからです。

その影響から、減農薬の有機栽培に取り組んでおり、微生物の力を借りた健全でおいしい農産物を作っています。作っているものは、自然薯と古代米。そして古代米を使った甘酒で、生産から加工、販売まで行っています。

古代米から作る甘酒については、当初の1年は試行錯誤を繰り返してとても苦労しましたが、良いものができた時は何とも言えない喜びを感じます。古代米は苗づくりから乾燥まで管理して、他品種と混ざらないように、特に気を遣っています。

今後も、有機農業で安心安全な自然薯や古代米をつくり、販売にも力を入れていきたいと考えています。

甘酒と古代米のせんべい

食べ方おすすめ！（甘酒）

温めて飲むだけでなく、凍らせてシャーベットにして食べると、風邪を引きにくい丈夫な体になりますよ。

永田（ながた） 良夫（よしお）さん

笠間アグリビジネスネットワーク協議会会長
農業生産法人　有限会社ナガタフーズ社長

平成25年7月に発足した笠間アグリビジネスネットワーク協議会は、当初30名であった会員が、現在は61名にまで増えています。当協議会は、「作るから売るまで」の作業に携わる専門家たちが連携し、情報交換や新たな商品開発、販売促進活動などを行っています。

生産農家から加工業者、レストランなどの販売業者まで幅広い分野の方が会員となり、6次産業化に取り組んでいます。

協議会も4年目に入り、有機栽培のかさま野菜は、本格始動の時が来たと思っています。

こだわりが差別化を図る

こだわった作り方をしなければ、なんの特色も差別化も図れない。その一つがブランド化するための秘策！「微生物の活用」。現在、ヨーグルトやイースト菌などを使った笠間独自の微生物を培養し、新たな味のかさま野菜の創出に取り組んでいます。試作の段階ではありますが、水戸のレストランや調理関係機関、市内のレストラン関係者も現地の野菜を見にきて、直接買っていただくほど、興味を持ってもらえています。

笠間の伝統野菜 小原高菜

かさま野菜の中でも唯一、笠間伝統野菜である「小原高菜」。その復活に向け、地元農家の方が持っていた「タネ」を分けてもらい、栽培に取り組んでいます。まだまだ収穫量が少ないので量産できるよう開発に取り組んでいます。

今後は、協議会として市内のスーパーや居酒屋、飲食店などでもっと利用してもらえるような体制づくりを目指したいと思っています。

特色を持ったこだわりの地元野菜は、世界の農業のどんな変化の中でも、対応していけると確信しています。絶対にうまいかさま野菜を作ります。

市では、魅力ある農業を推進していくため、有機農法をはじめとする、安全安心にこだわった笠間の野菜やそれを使用した加工品を広めるため、毎月カサマルシェを開催しています。

カサマルシェでかさま野菜を手に入れてみませんか

生産者の顔と思いが見える朝市として、毎月第4土曜日の午前8時から11時まで友部公民館の敷地内で開催している**カサマルシェ**。

笠間の「おいしい！」をお届けするため、農家と飲食店等が集まり、減農薬やエコなど、こだわり農業で生産された農畜産物や評判の加工品をそろえています。

カサマルシェでは、旬な野菜や、めずらしい野菜、コンクールで入賞した加工品、人気飲食店のおいしいパンやお惣菜などが数多く並んでいます。

また、できたてを食べられるコーナーもありますので、家族や友だちと普段とは違う朝食をとってみてはいかがですか。

生産者の皆さん

直売の様子

あとがき

地元野菜というと、全国的に有名なのは京野菜、加賀野菜、鎌倉野菜などが浮かびますよね。どれも最初から有名ではなく、地元の方が地産地消で消費することから始まり、次第にレストランなどが食材としたことでブランド化につながったそうです。

私は、肉料理が好きです。特に豚肉が大好きで、野菜はほとんど食べませんが、今回取材を行ったことで、地元野菜の素晴らしさを実感し実際に食べてみました。おいしかったです。

今後は、野菜を中心とした食生活に切り替えて、かさまの野菜を応援していきたいと思います。

特集「うまい野菜をつくる」完