

あかべこ

akabeco

Vol.
01

GAP生産者紹介
ふくしま。GAPチャレンジ



あかべこVol.1 GAP生産者紹介 ふくしま。GAPチャレンジ

01

新しい農業の形をつくつて 担い手を増やしていきたい

福島県田村市
移ヶ苔

FCAP認証取得
きくらげ、しいたけ

元々は車の部品を作る会社で働いていたという安田さん。19年勤めた会社を辞め、キノコ農家へ転身。西会津町の師匠のもとで研修した後に独立し、実家の田村市船引町で就農。今年で3年目を迎える。現在はきくらげ、しいたけをメインに栽培。「製造業で身につけた技術や知識はキノコ栽培にも生かせるんです。パイプを組合せ、施設内の散水装置を造るのはもちろん、無駄を省いてより効率的に作業できるように意識することも製造業で培った考え方です」と安田さん。新しい手法にも積極的にチャレンジしている。



安田さんの朝は納品先へ商品を届けることから始まる。「自宅のある本宮市からハウスのある船引町までは車で40分くらいかかるのですが、ただ車に乗るんじゃなくて、納品しながらだと通勤時間も無駄にならないので」と安田さん。スーパーや農産物直売所、ホテルなどに直接届けている。納品は売り場の担当者や他の生産者さんの「ミニユニケーション」を取れる機会。「他の生産者のみなさんも良いものを持ってくるので、自分も気が抜けないというか、頑張ろうと思えます」と話す。

キノコを栽培しているのは、車もほとんど通らないという山間部の移(うつし)地区。標高が高く、水も空気もキレイな自然豊かなエリアだ。近くの小川から流れる水は、やわらかい口当たりでミネラルもたっぷり。水分が約9割



前職は製造業の安田さん。そのノウハウは農業の分野でも生かされている。「うまく育たなかつたり、収穫量が増えない時でも天気のせいにしたくない。やり方が悪いこともあるので、農業にも製造業の考え方を取り入れて、より生産性を高めていきたい」と、効率化・合理化を図るために、様々なアイデアをこれまでに実行してきたそう。近隣のキャンプ場へのドローン配達もそのうちの一つで、実用化を目指している。「失敗もあるけれど、置かれている環境が自分でさらに成長させてくれる。ものづくりが好きなので、塩ビ菅を組んだりするのもプラモデルみたいで楽しい」と何事も前向きだ。

FGAP取得のきっかけは、GLOBAL G.A.P.を取得している農場での研修から。「新規就農の時、研修を通して手順書やルール等、GAPの大切さを身をもつて知ったので、私も最初にしっかりGAPに取り組もうと思いました。結果、安全・安心なものをするために管理できて、忘れずに実行することができます」と安田さん。水質検査などキノコ栽培にとつて重要なことも、マニュアル化することで抜けなく管理することができているそう。

「おいしいのは当たり前なので、差別化するためにどうPRしていますか」というのはいつも考えています。各直売所に娘が描いてくれた似顔絵つきのPOPを置いてみたり、お世話になっているシェフと共にレシピを作つてみたり。次は等身大パネルの設置なども考えています」と話す安田さんは、直売所の対面販売にも力を入れている。

「本人は人見知りというけれど、全然そんなことはない。積極的に話しかけてくれるし、若いのに頑張っていてすごいと思います」と話す生産者仲間のみなさん。「周りを巻き込むためには、一生懸命やらないと。そして自分も応援されてうれしかったので、今度は自分も応援する側になつていきたい」と安田さん。



しいたけはすごくデリケート。寒暖差のわずかな刺激で、生え方が変わってくる。軸は触ってしまうと黒ずむので、収穫の際はカサの部分を持ち、折るように菌床から取る。カサが開いていないものが良品だ。しいたけは秋冬、きくらげは夏秋がシーズン。通常は、1日朝・夕の2回ほど収穫している。中には売り物にならないものもあるが、二ワトリの餌にするなど効果的に活用している。

安田さんの お気に入りたち

安田さんが毎日身に付けているものや相棒のペットを紹介します。



愛ネコ カリン&ゴルルル

これまでに50匹もの猫を飼っているという安田さんご家族。みんな猫好きで、多い時で10匹を同時に飼っていたこともあるという。現在は2匹。木の下が大好きな三毛猫のカリン(16歳・メス)と、おだやかな性格の黒猫のゴルルル(15歳・オス)だ。特に安田さんの娘さんのお気に入りは、ゴルルル。2匹はケンカもするけど仲良し。

キノコのネックレス

安田さんに会うとパッと目につく首元のネックレス。「誰がみても何もののかわかるように、その時メインで収穫しているキノコを常に身につけるようにしています」。ネックレスは食品サンプルの業者が製作。きくらげは商品ラインナップになかったので特注だ。実際に安田さんのきくらげの型を取って製作したので、リアルな質感。今はマッシュルームを製作中のこと。

3つの帽子

昔はアパレル業界に憧れて古着屋でバイトしたこともあるという安田さん。お気に入りの帽子をかぶって日々仕事に励んでいる。ホテイウオのニットキャップ(冬用)、迷彩柄(夏秋)、麦わらハット(盛夏)の3つを季節に合わせて使用しているそう。「売り上げが悪い時なんかは逆さまにかぶってみたりして直売所のみんなに突っ込んでもらっています」



安田さんは「農家は儲からない、かつこ悪いというイメージを変えないと担い手は増えていかないと思っています。昔ながらではなく、新しい『令和の農業』をやりたいんです」と語る。人生、チャレンジ“との想いで、新しい手法もどんどん取り入れている。今取り組んでいるのは、マッシュルームの世界初の全自動収穫。「必ず一つ、自分がやりたいことをやろうと決めているんです。きくらげといったけが生活するための商品だとすれば、今試験中のマッシュルームは挑戦」。来年は株式会社化も予定しているので、機械化を進めて、一緒に挑戦する仲間も募集中だとか。

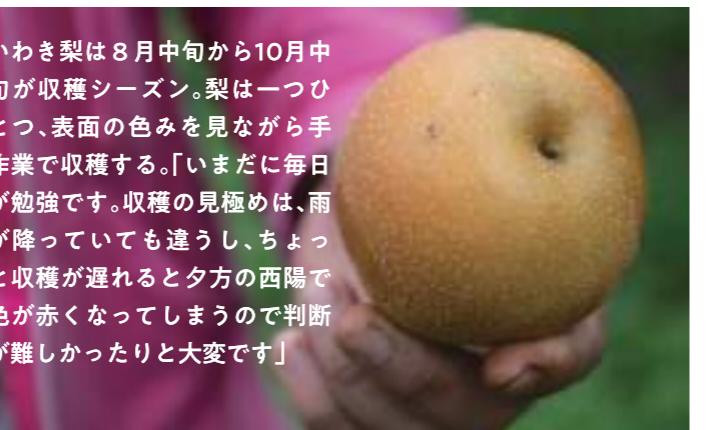
1.圃場を結ぶ道沿いには、安田さんのお父さんによる石の造形物がおかげ、静かに迎えてくれる 2.近くの山を流れる澄んだ水をキノコ栽培に利用。山の恵みをそのまま活かしている 3.収穫の後はすぐにハウス内を掃き掃除。常に清潔に保つことを心がけている 4.納品場所の一つ、郡山市『ペレッシュ』 5.直売所は他の生産者のみなさんと話ができるチャンスだという安田さん 6.Tシャツの背中にはQRコードが。読み込むと、きくらげの美味しい食べ方レシピを見ることができる。レシピは三春町のカフェ『ブリキイヌ』のシェフが考案したもの

地域の生産者が協力し合い、いわきの梨を広めていきたい。

福島県いわき市
福島さくら農業協同組合
いわき梨部会GAP研究会
FGAP認証取得
日本なし



『いわき梨部会GAP研究会』は、2018年に内郷・好間・平塙・赤井・高萩・小川の6支部で構成される福島さくら農業協同組合のいわき梨部会内に発足。沼倉果樹園・沼倉克美さんは、そのメンバーの一人。脱サラして、お父さんの営んでいた梨園を引き継いで早7年。「会社員時代は農業にあまり興味はなかったんですが、退職を機に次の仕事のことを考えた際、明治時代から続く実家の梨園のことを思い出したんです。私で4代目で、幸水・豊水・新高を中心に栽培しています。うれしいことに多くのお客様から“美味しい”と言ってもらっています」。



生産者の取りまとめをしているのは、福島さくら農業協同組合の園部さん。元々は和食レストランで働いていて、コロナがきっかけで転職。1次産業にも興味があったので、現在の職場へ。「農業は労働力や資材などコストかかる仕事ですが、コストをかけたからといって収益が上がるとは限りません。でも、私が當農指導することで成果に繋がったたらうれしいですね。それを積み重ねて少しずつ生産者の皆さんと信頼関係を築いていきたいです。FGAP認証を取得することで、安全安心ないわきの梨を知つてもらうことももちろん大切なことです。一番良いものを消費者に届けることだと思っています」と園部さん。農協と地域の生産者が一丸となって、高品質の梨を生産できる環境作りに取り組んでいる。

「果樹の農地継承ができるところを増やして、研修生を受け入れるなど、今までの農業の壁を壊していきたい」と話す、福島さくら農業協同組合の園部さん

沼倉果樹園では、現在、約100アールの畑で700本もの梨の木を栽培している。「うちではジョイント栽培など新しい栽培方法も積極的に取り入れているんです。枝をつなげて栽培することで、実の品質が一定になり、何より収穫作業が楽になります。農作業ってなにかと身体への負担も大きいので、少しでも快適に進められるのはうれしいです。特に3月下旬からの受粉作業は根気がいる作業なので、どれだけ楽に作業できるかは重要ですね」と沼倉さん。栽培方法や農業の考え方は、前梨部会会長の草野さんに教わったのだそう。



農業研修生として沼倉さんの農園を手伝っている芳賀さん。「元々梨は大好きで、地元いわきで農業をやるなら梨がいいな」と思っていました。県の紹介で沼倉さんに繋いだいただき、今いろいろ実践しながら勉強させてもらっているところです」。沼倉さんの農園には、こうした新規就農を目指す若者も研修に来ている。

芳賀さんは「梨の作業は力仕事もあるけれど、それだけじゃなく、すごく繊細な果物が相手の仕事だとおもいました。丁寧に扱わないと、傷がついたり、すぐにダメになってしまふ」と話す。コロナ前は中国やアメリカなど外国人からの人もよく買いに来ていたという沼倉さんの梨。「研修していると買っててくれる人や、食べて喜んでくれる人の姿を近くで感じることができます。まだ始めたばかりですが、1年を通してやることがたくさんあるので、これら意欲を持って学んでいきたいです」。実際に農家さんの中に入ってきたという芳賀さんは「沼倉さんのような梨農家になれるよう、これから経験を積んでいきたいです」と思いを熱くする。

農業研修生として沼倉さんの農園を手伝っている芳賀さん。「元々梨は大好きで、地元いわきで農業をやるなら梨がいいな」と思っていました。県の紹介で沼倉さんに繋いだいただき、今いろいろ実践しながら勉強させてもらっているところです」。沼倉さんの農園には、こうした新規就農を目指す若者も研修に来ている。

芳賀さんは「梨の作業は力仕事もあるけれど、それだけじゃなく、すごく繊細な果物が相手の仕事だとおもいました。丁寧に扱わないと、傷がついたり、すぐにダメになってしまふ」と話す。コロナ前は中国やアメリカなど外国人からの人もよく買いに来ていたという沼倉さんの梨。「研修していると買っててくれる人や、食べて喜んでくれる人の姿を近くで感じることができます。まだ始めたばかりですが、1年を通してやることがたくさんあるので、これら意欲を持って学んでいきたいです」。実際に農家さんの中に入ってきたという芳賀さんは「沼倉さんのような梨農家になれるよう、これから経験を積んでいきたいです」と思いを熱くする。

「会社員と違って農業は、自由度が高いので自分に合っていると思っています。でもコストはかかるし、天候にも左右されるので読めない部分も多いです。自由な反面、サボれば自分に確実に返ってくるので手は抜けないし。だから毎日が自分との戦いなんです」と沼倉さん。真面目で温厚な人柄が垣間見れる。現在はお母さんや手伝ってくれるスタッフさんたちと和気あいあいと農作業に取り組んでいる。「ここ



沼倉さんの道具たち

梨農家の沼倉さんが愛用している仕事道具を紹介します。



1.収穫した梨はコンテナで作業場まで運び、みんなで選別作業をする。2.農協出荷用の梨はスタッフが集荷に来てくれる。3.集められた梨は『JA福島さくらいわき梨共同選果場』へ持ち込まれ、ベルトコンベアに乗せられながらセンサーなどで選果、箱詰めされていく。機械を使って1日に1,000~2,000コンテナの梨を処理しているのだそう。4.今年の梨の出来を確認している園部さん。5.いわき産の梨は瑞々しくジューシー。品種ごとに若干味が違うので、食べ比べもオススメ。6.いわきの美しい海岸は豊かな地域の象徴。近くを訪れた際は、是非立ち寄りたい。

「梨など果樹栽培は初期投資も多く大変ですが、でもとにかく人がいないと活気が出ないと 생각します」と農協の園部さん。「新規就農やリターンの人たちが働きやすい環境を作ることで、部会員を増やしていきたい。そのためにも、受け身ではなく、農協側からも積極的にアクションしていく」と話す。手始めに、初心者でも農作業の環境を整え、どんどんチャレンジしていくける場所にしていきたい」。



輪っか



電動ハサミ



ハサミ3種

鉄鋼職人だった沼倉さんのお父さんが手作りしたという、サイズを確認する特製の輪っか。「選別の時に梨を通してみて、通り抜けちゃうのであれば規格外です。素早く判断できるので重宝しています」。ステンレス製で耐久性も考えた作りになっている。試行錯誤した結果、現在の形になったのだと。また、大きすぎるものも規格外となるそう。

太い木の枝を切るのは実は重労働。今は電動のを取り入れて負担を軽減している。以前は手動のものをよく使っていましたが、たくさんの枝を切っていたら手が腱鞘炎になってしましました。電動ハサミを導入して、かなり救われました」と沼倉さん。冬の時期に、3ヶ月から4ヶ月ほど時間をかけて剪定作業を進めていく。



私たちが、普段何気なく食べているものは、農家の皆さんのが一生懸命に育てた食材から、作られたものです。

野菜、果物、米、肉…：

農家を知ることで、

それらがどこで、

どうやって作られているのか

興味が湧いてきます。

農家の皆さんのが農産物に込めた、思い、こだわり、

その全てを伝えることができたら、

普段の買い物や食事は、

もっと楽しい時間になると思います。

GAP認証は、私たちの知りたいと、農家の皆さんのが伝えたい、をつなぎます。

利用者さんをはじめ、みんなが 楽しく作業に取り組んでいます。

福島県南会津町
NPO法人あたご
FGAP認証取得
だいこん・とうもろこし
ブルーベリー・大豆

平成9年、障害を持つ方々の受け入れ先が地域に少ないことから、有志者が「あたご共同作業所」をスタート。自分たちが食べる分として、利用者さんと共に野菜を作り始め、現在では『あたごファーム』として農産物や加工品の販売も行なっている。FGAP認証品目は、だいこん・とうもろこし・ブルーベリー・大豆。この他、ピーマン、トマト、オクラ、ナスなど様々な野菜を栽培。障害者の自立を目指し、楽しく農作業に取り組むことや加工食品などの販売を通して就労訓練を行なっている。



「おはようございます!」と利用者さんは元気な挨拶から、あたごの一日が始まる。運営するグループホームなどから自転車やバスに乗って、次々と集まる利用者さん。みんなで準備体操を終えたら、早速、各班に分かれ作業開始。農業班では約20種類の野菜を栽培している。

農業班を取りまとめるのは、生活支援員の三木さん。東京で生まれ育ち、結婚を機に南会津町に移住。「植物が好きで、ずっと農業に興味はあつたけれど実際やってみるのは初めて。毎日、スタッフや利用者のみんなと試行錯誤しながら取り組んでいます」。南会津町は夏でも朝は15度以下まで気温が下がるので、その寒暖差が美味しい野菜を作るそう。そ

の味わいは利用者さんにも好評。「自分で育てた野菜だからより美味しい」と買って帰る人も多いのだとか。

「私たち支援員は、利用者さんを怪我なく帰すことが大切です。元々利用者さんが分かりやすいよう整理整頓など独自に取り組んでいたので、GAPの規定を守ることで利用者さんの安全をよりしっかりと確保できるようになつたと 思います」とスタッフの三木さん。

「利用者は始めはできないところからのスタートなんですが、何回も続けることでゆっくりでもできるようになつていくのが一緒にやっていてとても嬉しいです」。



畑の恵みでぐんぐん育った『あたごファーム』自慢のとうもろこし。一つひとつ手作業で収穫していく。皮を剥けば、みずみずしい実がぎっしり。今年は実が通常の黄色い品種に加え、白い品種も栽培。甘さが強くて人気なのだとか。収穫後に袋詰めして近隣のスーパーなどに納品している。



寒さの厳しい冬。雪が降れば、マイナス10度にもなるという南会津。「冬でも実は仕事があるって。2月、3月は”雪下野菜”的収穫があります。これが甘みが増して美味しいんです」と馬場さん。雪の下は温度が0度ほどで凍らず、冷たさから身を守るため、糖度が高くなるそう。他にも、高齢者の家の除雪支援など冬仕事も様々だ。

「FGAP取得のきっかけは、安全な農産物だとわかりやすくPRできるからです。私たちは割と早い段階で取得したので、同じような施設に情報提供することも多いんです」と主任職業指導員の馬場さん。『あたごファーム』では地域の人たちとの関わりも大切にしている。施設外就労もあり、週2回ほどキノコ農家さんの手伝いを行っているそう。「キノコの手伝いも大好きなので、行くのが楽しみ」と利用者さんは話す。

収穫の時期には、収穫祭として

地域の行政を招いて餅つきをした

り、南会津の郷土料理「しんごろ

う」をみんなで作ったり。子どもた

ちとのサツマイモ掘り体験を毎年企画しているそう。「福祉サービス

を地域に密着した事業として、障

害者も健常者も一緒に地域生活ができるように」。

スタッフと利用者さんの仲が良いのも魅力だ。利用者さんたちからは「草むしりとか大変な作業でもみんなでやれば楽しい」という声も。おしゃべりしながらイキイキと活動していて、時折笑い声が畑に響くこともあるそう。丹精込めて育てる野菜はどれも栄

養満点。それを食べているおかげか、みんな毎日元気いっぱいだ。「作物は天候などで毎日条件が違っていて、それに対応して作業を進めなくてはなりません。大変ですが、みんなの力を合わせて取り組み、終わった後は達成感があります」と話す三木さん。



NPO法人あたごの農産物加工品たち

NPO法人あたごが作る農産物を使用した加工品を紹介します。



1.『NPO法人あたご』の理念は”笑顔、感謝、ありがとうございます” 2.みんなでピーマンの袋詰めをする様子 3.採れたての野菜を使ったバーベキューは格別 4.畑で採れるトウモロコシは利用者さんも大好き 5.左から、中村さん、馬場さん、三木さん 6.「ひかりのひろばカフェ」には、売店コーナーがあり、6次化商品や弁当なども並ぶ。南会津産杉の割り箸も購入することができる 7.オリジナルのブレンドコーヒーをはじめ、美味しいケーキや飲み物を用意している

『あたご』では、農作物や加工品の他に、南会津産の杉を使った割り箸も利用者さんと共に製造している。また、南会津町役場内でカフェも運営し、施設で作る弁当や雑貨を販売。町民の憩いの場となっている。今後は、農業生産法人化を目指しつつ、引き続き自然の中で一人ひとりの個性を生かし、働きながら成長していくける環境作りに取り組んでいく予定だそう。「ゆくゆくは古民家を借りて、一般の人を泊めて農業体験や交流ができるコミュニケーションティースペースも作ってみるのも良いかも。みんなで学びながら”あたご式”的のやり方を探していきたい」と夢は広がる。



十割麹味噌

凍み大根・切干大根

ブルーベリードリンク

自家栽培の大豆と、南会津産の米から作る麹、そして塩のシンプルな素材で作る十割麹味噌も人気。まろやかな味わいで「きゅうりなど畑で採れた野菜との相性も抜群です」。利用者さんと一緒に、大豆の収穫や選別などを行なって作る自慢の一品。「昔ながらの桶で仕込む1年味噌。ぜひ味わってみてほしいです」とスタッフ。

昔から会津地方では定番の保存食・凍み大根や切干大根も商品化。あたごの凍み大根は茹でずに、一晩水に浸けて翌日寒風にさらして作る。一方で切干大根は、短冊に切って水に浸した後、アク抜きも兼ねてさっと茹でてから乾燥させて作る。「凍み大根は煮物がぴったりです。切干大根はさっと戻してサラダでも美味しく食べられますよ」。

あかべこ

■タイトル/あかべこ

akabeco Vol.1

GAP生産者紹介

ふくしま。GAPチャレンジ

■発行日/令和5年3月

■発行/福島県農林水産部環境保全農業課

福島県福島市杉妻町2-16

(福島県庁西庁舎9階)

ふくしま。GAPチャレンジポータルサイト

<https://gap-fukushima.jp/>



Instagram >[fukushima.gapchallenge](https://www.instagram.com/fukushima.gapchallenge)

まずは、GAPを「知ること」から。

ふくしま。GAPチャレンジの取組

福島県では、2017年から環境にもひとにも優しい農業「GAP」を推進しています。2030年までには、流通する県産農産物の半数以上がGAP認証農産物となることを目指しています。



『ふくしま。GAPチャレンジ』統一マーク



「ふくしま。GAPチャレンジ」統一マークはGAPチャレンジに取り組んでいることを示す目印。福島県で生産されたGAP認証農産物に貼付けられています。商品選択の基準の一つとして、このマークを探してみてください。

ギャップ GAPって何?

ギャップ GAPとは、英語の「Good Agricultural Practice」の頭文字をとったもので、日本語では、「よりよい農業の実践」と訳されます。農産物は様々な工程を経て、みなさんの食卓に届けられています。それぞれの工程で、安全を確保するための取組が行われています。その一番川上である農業の生産工程で実践される、安全性に配慮した取組が「GAP」です。



農業生産工程のルールを守ること、食品の安全性はもちろん、環境の保全や、人権保護、労働者の安全など配慮すべき事項に対応することを「GAPをする」と表現します。適切に「GAP」をしているかを専門の機関が審査をして、基準に適合すると「GAP認証」が与えられます。つまり「GAP認証」は、第三者が農場に対して、生産工程の安全性のお墨付きを与えることです。また、配慮すべき事項は、SDGsに関連する内容が多く、GAPは農業のSDGsを支えています。みなさんもGAPを「知ること」「買うこと」でGAPにチャレンジして、農業のSDGsをサポートしませんか。