

ミライへつなぐ若き担い手

武豊町の農家 ニューフェイスに密着！

知多半島の中心に位置する武豊町は、温暖な気候に恵まれ、米や野菜、果樹や花きなどが育てられています。また、養鶏や酪農などの畜産業も盛んで、卵や牛乳、牛肉や鶏肉などの食材も豊富です。

まちの北部や南部には、大規模な田園が広がり、市街地でも家庭菜園を楽しむ人が多く、町民にとって、農業は身近な存在です。

また、豊かな自然や、地元で育つ農作物などは、子どもたちにとっても、健やかな成長の後押しとなっています。

豊かな自然の中で受け継がれてきた農業、一年を通して楽しむことのできる旬の農作物。そして、その魅力を受け継ぎ、守り続けてきた人々。

これらは、かけがえのない、まちの財産です。

しかし、農業に従事する人の高齢化や、担い手の数は確実に減少しています。後継者がおらず、規模を縮小したり、農家を継続することが難しくなっている人も多い中、10年後、20年後の武豊町の農業が心配される状況です。

みなさんは、「農業」にどんな印象をお持ちですか？

「仕事が大変そう。」

「儲かるのかなあ。」

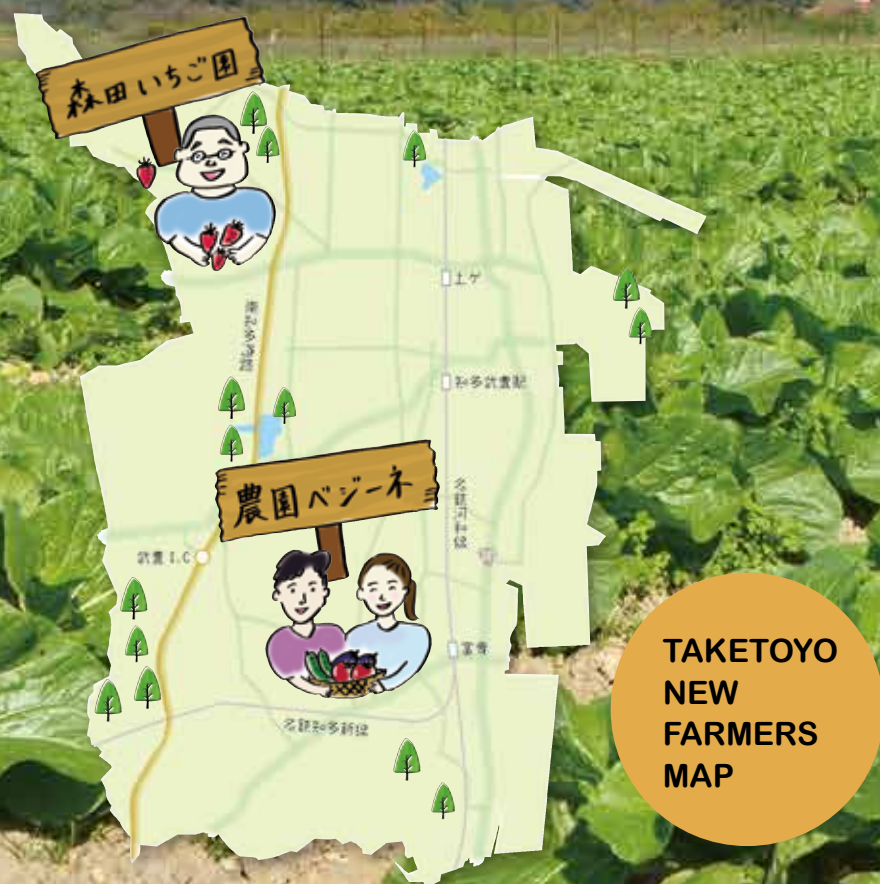
「休みはあるの？」

いろんな声が聞こえてきそうです。

一方で、武豊町で就農し、夢と希望を胸に、農業を営んでいる若者たちがいます。

若き担い手たちは、どのような想いで農業に取り組んでいるのでしょうか。

今回の特集では、町内で活躍する若き担い手たちの姿を通して、武豊町の農業を未来へつなぐヒントを探ります。





「武豊町にはいちごを生産している農家は少ないですが、周りの人がいろいろサポートしてくれる体制があるので、とても働きやすく、不便はあまり感じていません。」

**育てる品種は、
あきひめ「章姫」と「ゆめのか」**

森田いちご園で育てている品種は2種類。

「章姫」と「ゆめのか」です。

「章姫は酸味が少なく大きくて柔らかい食感で、ゆめのかは風味が良く、甘味も十分で少し硬めの食感です。」

特に、愛知県のオリジナル品種である「ゆめのか」は、好きな人も多い品種で、「みんなの夢が叶う、美味しいいちご」、という意味があるそうです。

**いちご狩りで
みんなを笑顔に**

悠揮さんが育てた、いちごを楽しみにしているファンは多い。

直売所に朝早くから並んでも、すぐ売り切れてしまうこともしばしば。「これからもたくさんの人に満足してもらえ品質を維持していきたい。」



農業の魅力

「農業はやってたらやっただけの成果が出るところが一番の魅力です。手をかけてあげればすぐに反応があります。失敗もたくさんありますが、その失敗をバネに、よりうまくいく方法を探り、頑張った結果として、いちごがおいしく育つと、自分の自信につながります。そんなところもやりがいの一つですね。」



もり た ゆ う き
森田 悠揮さん(40歳)
(森田いちご園)

**楽しみにしてくれる皆さんに、
満足してもらえ品質を維持していきたい**

**「おいしい」の一言で
頑張れる**

いちごを高設栽培（高い位置に棚を組んで、その上で育てる栽培方法）で育てている、森田悠揮さんは、武豊町で就農して三年目になります。

就農する前には、半田市のいちご農園で研修を受け、美浜町の観光農園でも働いていたこともありました。悠揮さんが経営する、「森田いちご農園」は、武豊町の北部、梨子ノ木地内にあり、栽培面積約2,000㎡、株数は約12,500本、年間で約10トンのいちごを収穫しています。

いちごが収穫期を迎える頃には、ハウス周辺に甘酸っぱい香りが漂い、行き交う人々の気持ちをリラックスさせ、心地よい気分へと誘います。「この二年間で、たくさんの方が自分のいちごを食べてくれて、お

悠揮さんは武豊町生まれ。小学生の頃に町外へ引っ越ししましたが、縁あって今の土地に巡り合いました。農業を始めてからは、次第に知り合いが増えたたくさんの人に支えられています。



**周りの人たちに
支えられて**

いいと言ってくれた。その時のお客様の笑顔が忘れられない。」悠揮さんは嬉しそうに語ってくれました。

悠揮さんは続けて言います。「もぎたてのいちごを食べてもらい、もっとたくさんの方の笑顔が見たい。」

森田いちご園では、来年の2月頃から、いちご狩りを始めようと、準備を進めています。

皆さんも、これからの悠揮さんを、悠揮さんの育てたいいちごを、ぜひ応援してください。



ハウス内が25℃～30℃となるよう日々天候を見ながら、常に温度管理を行う悠揮さん。冬の収穫に向けて、この時期の苗づくりが、美味しいいちごの出来に関わるため、いつも汗だくになりながら、一生懸命作業しています。



森田いちご園

字梨子ノ木413番地
☎84-7154
ホームページ作成中。2022年
公開予定。

自分たちで土壌キットを使って土壌診断を行い、日々旬な野菜作りに励むポージン夫婦。色鮮やかで立派に育った野菜を収穫する喜びがたまりません。



夫婦一緒に
子育てしながら
美味しいこだわり野菜を
お届けします！



ポージン ケンさん(32歳)
友貴さん(30歳)
(農園ベジーネ)

人の口に入るものだから、
安心してきて 美味しい野菜を

武豊町には、ご夫婦で農業経営
をしている、新たな担い手がいま
す。ポージン・ケンさん、友貴さ
んです。

夫のケンさんと、妻の友貴さん
は、武豊町で就農して二年目にな
ります。二人とも、農業を始める
前は、デスクワークが仕事の会社

員。会社を辞め、美浜の農園で有機栽培の研修を受けた二人は今、武豊町の富貴地域、東大高地域を中心に約1.5haの畑を耕作し、様々な有機野菜を育てています。

また、安全で美味しい野菜を食べてもらうため、自ら土壌診断キットを使って土壌診断を行い、肥料設計までも手掛けるほどのこだわりを持っています。

「しっかり土づくりをすること

で、病気や害虫に負けない元気で強い野菜が育ちます。栄養価や糖度のことも考えて育てたい。」今回の取材でも元氣一杯に話してくれました。

トカイナカのまち

ポージン夫婦にとって、武豊町は全く知らない町でした。研修生のときに武豊町の土地を紹介されただけの、たまたまの縁。

季節野菜の魅力と味力

ポージン夫婦は、季節に応じて様々な有機野菜を育てています。

夏はキュウリを中心に、ナスや調理用トマトなどを、秋から春にかけてはブロッコリーを中心に、ニンジンやミニ白菜、サニーレタス…。愛知県の伝統野菜である「天狗ナス」も育てています。

日本特有である四季の巡りの中で成長し、最適な時期に収穫された「旬」の食材は、みずみずしく、栄養価も高いといわれます。

「手をかけた分だけ、良い畑にな

り、美味しい野菜ができます。私たちの育てた有機野菜を食べて、日本の四季を感じてもらえたら。」
「こだわりの野菜づくりを楽しみながら実践するポージン夫婦は、自然由来の農薬しか使用しません。害虫の発生には、納豆菌など有機栽培でも使用可能なものを活用して対策しています。ポージン夫婦の徹底した野菜づくりへのこだわりが、安全・安心で、栄養価の高い、味力いっぱいの野菜を育て、みなさんの食卓を彩ります。

農業を志す仲間を増やしていきたい

「私たちは、農家出身ではありません。農業に対して何のノウハウも持っていない会社員でした」。ポージン夫婦は語ります。

農業で生計を立てていくことは簡単ではなく、そう感じている人も少なくありません。それはポージン夫婦も例外ではなく、「有機栽培はやりがいがありますが、収益を上げるのは大変です。でも、品目を絞って効率化を図り、戦略的に栽培すれば収量も上がるし、収益も上がります。」と友貴さん。

「私たちのように、農家の出身じゃなくても、農業はできるというところを見せられる先駆者になって、農業を志す仲間を増やしていきたい。」とケンさん。

武豊町には、今回取材した2組以外にも、若き担い手があります。武豊町の農業に明るい光を照らす若き担い手たちは、新たなまちの財産となっています。

農園ベジーネ

大字富貴字前畑地内
ホームページ: vegene.jimdofree.com
Instagram: [yuki.polzin_farm.vegene](https://www.instagram.com/yuki.polzin_farm.vegene)
#農園ベジーネで検索するとすぐ出ます♪

