吉川市農業の「これまで」と「これから」。ファームライフ吉川　2019年3月発行

FARM LIFE YOSHIKAWA



農家を継ぐということ
親元就農者インタビュー

農業法人を経営する
法人化インタビュー

雇用就農ではたらく
就職としての農業

6次産業化?
農業と加工品

農業はじめました
新規就農者インタビュー

FARM LIFE
YOSHIKAWA

吉川市農業インフォメーション 2019年3月発行

©農業者・農産物PR冊子企画制作委員会　吉川市農政課



吉川市

よしかわの農業を知る。

吉川市ではたらく
若手農家にききました。
農業の働き方とはじめ方
これまでとこれから。

吉川市は、埼玉県の東南部、都心まで約1時間の距離にありながら、農地が市面積の3分の1を占める、都市近郊農業地帯です。

古くは万葉集の頃から米づくりが行われ、江戸時代には幕府管轄である「御領」（天領とも言われる）として、中川を使った舟運で江戸にお米を送るなど、川に挟まれた優良な土と都市との距離を活かし、吉川の農業は発展してきました。

現在、日本の農業は深刻な後継者不足に直面しています。これは吉川市においても同様で、後継者不足はもとより、農地の担い手不足による耕作放棄地の増加などが問題となりつつあります。

そのような中、農業を仕事として選んだ若手農業者たちに、これまでの働き方とこれからの農業の話を聴きました。



FARM LIFE
YOSHIKAWA

Contents

03 農家を継ぐということ
親元就農者インタビュー

09 農業法人を経営する
法人化インタビュー

15 雇用就農ではたらく
就職としての農業

21 6次産業化?
農業と加工品

27 農業はじめました
新規就農者インタビュー

33 吉川市ってこんなところ

35 農業青年会議所・4Hクラブ

36 実り豊かな吉川市の農業関連情報

37 編集後記



吉川市イメージキャラクター
なまりん

Interview File

01 農家を継ぐということ。

代々続く農家。親元就農というかたちで農業を選んだUターン就農2名とストレート就農2名に仕事の魅力や葛藤、挑戦を聴いた。

代々続いた農業を親父の代で潰すわけにはいかないと思って…。そこで決心しました。

みなさん就農はいつごろですか？

染谷）私は33歳で始めて10年くらい経ちます。当時ホームセンターの農業資材部門で働いていて、お客様との交流で農業に興味を持ち出したのをきっかけに「あれ、そういえばうち農業やってるじゃん」って家業に目を向けたことで就農を決心しました。一生続けられるし、なかなか新規の人ができる仕事じゃないなと思って。もともと父親が兼業でやってたんですけど、3町の稲作と、そこにネギを追加してスタートしましたね。

飯箸）私は36歳です。18年間会社員をやって「この仕事はもう無理だ」と思っていつの間にか…。会社員の頃は両親の手伝いはなかなかできなかったんですけど、その頃から少しずつ手伝い始めました。

番場）僕は農業をやる気はゼロでした。フリーターを2年やってやりたいことを探してたんですけど、結局やりたいこと見つからなくて。親父はどっちでもいいよって言ってくれてたんですけど、色々話を聞くと結構長い歴史で代々農業をやっていたことがわかって、親父の代で潰すのもなぁって…。そこで20歳の時に決心して始めました。

鈴木）僕は18歳からなんで5年経ちますね。子どもの頃から農家で育って家も手伝わされてたし、いつの間にか農家になっていたというか…。



染谷さんの田植えの様子。田植え機でうまく植えられない場所は手で植える。





（左）ネギ畑で肥料散布をする番場さん。（中）飯箸さんのネギ収穫の様子。就農当初は失敗して真っ二つになったことも…。（下）鈴木さんのネギの皮むきの様子。大量のネギをキレイにしていく。

みなさんと同じような環境でも後継者のいない農家も多そうですよね。

鈴木）若い人はすごく少ないですからね。それでも吉川は若手農家が多いんですよ。若手農家の集まりに20代がいるのは、埼玉の東部だと吉川くらいなんじゃないですかね。

番場）もう農業始めて10年ですけど、やっぱり本当農業って大変ですからね。テレビなんかで良い部分だけ映されてるのを見て農家っていいなって思ってる人とか、楽しそうだよねって簡単に言う人には「結構大変だよ？」って思っちゃうことありますね（笑）。

飯箸）でも、なんにせよ農業やってみたいっていう人が増えてるのはイメージが良くなってることじゃない？ちょっとやってみて大変だなって感じてくれれば、もしすぐにやめたとしても野菜の価値を感じてくれる人になっていってくれるんじゃないかな？と私は思うけどな。

日頃農業を営んでいて大変なことは何ですか？

飯箸）機械の操作がまだよくわかってなかった頃、ネギの収穫をしたら獲れたネギが真っ二つになってたことがあって…。

鈴木）うちの父は何にしてもやり方は見て覚えろっていう昔ながらの人なので、就農当初、戸惑っていたら「なんでできないんだ！」ってよく怒られてました…。

染谷）やっぱり単純作業が多いのが大変ですね。毎日ラジオを聴きながらやってます。

鈴木）あとは、毎年新しい病気がでたりするから、いつも同じに出来るわけではないのは大変ですね。

農業をやってて良かったなっていう瞬間はありますか？

染谷）稲刈りが終わったときかな。

番場）僕はやっぱり出荷かなぁ。

飯箸）収穫したネギが太くて出来がいいときは気持ちいいかな。たまにネギの中から玉ねぎが出てきたりするのもおもしろい（笑）。

番場）違う種が混ざってるのか全く違うものができることありますよね。僕はブロッコリー作ったのにカリフラワーとロマネスコがいくつかでてきたこともありますよ（笑）。あとはトラクターで耕していると鳥が寄ってくるじゃないですか？あれは未だにおもしろいなって思います。こいつこんな顔してんだって思ったり（笑）。



鈴木）白鷺とかカラス、スズメなんかは来ますよね。あとはタヌキ、アライグマ、ハクビシン。見間違いかもしれないけど小さいイノシシっぽいのも見た（笑）。

STRAIGHT
ストレート就農



鈴木 翔吾さん（23歳）
農業高校卒業後18歳で親元就農。ネギ、米、ブロッコリー、レタスなどを生産。



番場 勇貴さん（29歳）
高校卒業後、フリーターを経て20歳で親元就農。ネギ、レタス、ブロッコリーなどを生産。

U-TURN
Uターン就農



染谷 直志さん（42歳）
ホームセンター運営会社勤務の後33歳で親元就農。ネギ、米などを生産。



飯箸 幸弘さん（45歳）
ガス会社勤務の後36歳で親元就農。米、ネギ、小松菜などを生産。

埼玉の中でも吉川は若手農家が多いんです。

鈴木さんのネギ畑の前で。
ネギを中心にブロッコリー、レタスなど露地栽培を営んでいる。

子どもと過ごす時間は サラリーマンのお父さんより 確実に多いと思います。



飯箸さん、ネギの収穫の様子。始めたての頃は収穫したネギが真っ二つになっていたことも…。

農業は子育てのメリットもありそうですよね。

飯箸）うちは子どもが小学生なので、帰りは学童に迎えに行ったり子育てには参加できてますね。朝早く会社に行く奥さんより一緒にいる時間は多いかも（笑）。

染谷）家で作業してるから、帰ってくる子どもに畑から「冷蔵庫にアイスあるから食べな」って声かけたりね。子どもと過ごせる時間が多いってすごくメリットですよね。

飯箸）サラリーマンのお父さんより一緒に過ごす時間は多いかもね。その分子どもに腹が立つことも多いけど（笑）。

新しく挑戦したいことはありますか？

飯箸）機械化は進めたいなと思います。規格※1の選別をする機械とか。

染谷）米をもう少し増やしながら、拡大していきたいなと考えています。手伝ってくれそうな人もいるので。

鈴木）僕はまだ親の下について働いているので、新しいものにチャレンジする段階じゃないですね。

番場）僕は前々から狙ってる作物があります。まだ内緒ですけど。種が手に入らないんですよね（笑）。

飯箸）この前、市の子育て支援課の方を通して子ども食堂にネギを寄付したよ。「子ども食堂で美味しくいただきました。」って報告もらったけど、行政とつながって食育みたいなこともできたらいいかもね。野菜の寄付からのつながりで市民の人たちが積極的に地産地消してくれることにつながったらいいな。

※1　野菜の太さや大きさのこと

「休みなくて大変だね」って 言われるけど、そんなに 大変だとは思わないな。



番場さん、ネギの土寄せの様子。暑い中の作業にも笑顔がこぼれる。

お休みはありますか？

鈴木）決まった休みはないけど用事があるときは前倒しで仕事を終わらせたりしますね。

飯箸）普通に会社に行ってたときみたいに土日が休みっていうのはないよ。

番場）あとは雨で仕事できない日とか、端境期（はざかいき）※2とか。農業を始めた頃は友人に「休みがなくて大変だね」ってよく言われたけど、慣れちゃったから別にそんなに大変とは思わないなぁ。

これから農業を始めたいという方がいたらどんなアドバイスをしますか？

飯箸）新しい人が入ってきて、新しいやり方で上手くいくなら実践して教えて欲しいし、私は「やってみれば」って言うかな。吉川の農業はまだまだチャンスがあると思うよ。日本の人口が減る中で、吉川市は今後10年で人口が増えていくだろうと言われている数少ない市だし。

染谷）都内に行くにも行きやすいし、販路の意味でも強い土地ですよね。

鈴木）僕は、最初はやっぱり誰かのもとで研修をしたほうがいいと思います。

飯箸）あとは経営ができる人がいたらいいなとは思う。今は生産者＝経営者だけど、経営のプロがいて、「俺たちは生産部」みたいな切り分けもいい形なんじゃないかなと思う。そういうことが近隣との協力でできればいいな。

染谷）適材適所でね。

番場）僕も農業始めて思いました。経営学べばよかったなって。

染谷）まだ間に合うよ！

※2　生産する農産物の入れ替わりの時期

Interview File

02 農業法人を経営する。

いわゆる「農家」から「農業法人」へと変化した二組に、家族経営との違いやこれからの挑戦を聴いた。

「これがちゃんとした食材だよ」と伝えるツールとして農業を選んだ。

お二人は就農はいつごろですか？

飯島）就農は18歳です。小さい頃から父親の仕事を手伝ったり、土に触れ合っていたので自然に「やるよ。」って言いましたね。

戸張）僕は28歳です。大学卒業の就職時期にはこれっぽちも農業なんて考えてなかったし、「農業なんか」ってバカにしてたところもありました。大学を出て飲食関係の会社で商品開発の仕事をしてたんですけど、お店で扱う真空パックのカットネギがあって、そのパックをパッと開けたときに薬品の匂いがしたんですよ。同僚に「みんなこれどう思う？」って聞いたら、「え？普通のネギでしょ？」って言葉が返ってきて、それがずっと引っかかってて。自分の舌が確かとは言わないけど、同僚たちの食材への無関心さにキョトンとしたというか。新鮮な野菜を食べて育ったからか、ショックがそれなりにあって。料理人の端くれとして美味しいものをお客様にちゃんと出せてるのかな？って思ったときに「このままじゃ出せない」、「でもちゃんとしたものを出したい」と思ったときに実家の農業に答えがあったんですよ。それから「親父、申し訳ないけど家業やらせてくれないか」って頭下げました。僕がやりたいことは料理として出すことだったけど、料理以前に「これがちゃんとした食材だよ」と伝えるツールとして農業を選びました。



株式会社 うまベジ

戸張 智之さん（32歳）

トマト、ミニトマト、枝豆、ブロッコリー、ネギ、小松菜などの生産・販売の他、規格外のトマトを使用したジャムなど6次産業化も積極的に行っている。

小さい頃から父親の仕事を手伝ったり、土に触れ合っていたので自然に「やるよ。」って言いましたね。



菜っぱ園株式会社

飯島 広大さん（29歳）

ストレート就農した飯島広大さんが働くのは、お父さんが小松菜に特化した経営をする菜っぱ園。継承を円滑にするために法人化という道を選んだ。

栽培品目は何ですか？

飯島）小松菜オンリーです。

戸張）うちはトマト、枝豆、ブロッコリー、ネギ、小松菜です。小松菜は年中、トマトも半年間くらいは出してます。うちは春夏秋冬、常に2品目で進めています。スタッフの方も雇いながらですけどね。

雇用しているスタッフは何名ですか？

飯島）うちはスタッフは雇っていないですね。両親と私で3名です。

戸張）親父が社長で僕が取締役、その他に社員が1名、パートさんが8名です。トマトのハウスで働いてくれてる（受粉用の）ハチを入れると200名くらいになりますけどね（笑）。

日頃農業を営んでいて大変なことは何ですか？

飯島）僕は大変だと思ったことはあんまりないですね。常にハウスの中での作業なので夏場の暑さはかなりきついですけどね。今年は小松菜も暑さで焦げちゃいました。

戸張）ああ、今年の暑さは大変でした。トマトは積載温度なので1000℃光を受けたら赤くなるんです。33℃の日が30日あったら990℃でだんだん赤くなるという感じです。今年はこの暑さで赤くなる前に苗で上がって早めにトマトがだめになっちゃいました。あとは楽しみと不安が半々あります。法人化してるけど基本親元就農なので、明日親父が死んだらっていうのは同業の友人と話すときテーマにあがりますね。今親父の下で仕事していてそれがパッとなくなったときに、一人前の農家として仕事ができるのかという不安はあります。自分の代になったらこんなことしてみたいっていう希望と、自分でできるのかっていう不安と半々ですね。

トマトは年中同じ味に作れるんですか？

戸張）同じじゃないんですよ。トマトって本当は越冬してきた春先が一番美味しいんですけど、夏に早く赤くなるトマトと比べると全然違うんです。だから「去年の方が美味しかった」とか言われないようになるべく均一な味になるように調整してます。親父が長年かけて学んできた技術なのでそれを受け継げるのは恵まれてると思いますね。

代替わりは考えていますか？

戸張）うちは4年後を予定してます。普段の親父に対する接し方と、パートさんの前での接し方との線引きをまだ区別しきれてないところがあって、そこは常に意識するよう努力してます。普通上司には言わないことを言ってしまって喧嘩になったり…。今はあんまりないですけど、喧嘩しても勝てないんで（笑）。今年結婚して家族もできて、心境の変化もあったので、3年後、5年後を見据えていろいろ構想を練っています。

飯島）うちはしばらく親の代が続くかな。特に代替わりの話はしてないです。

戸張）農家って死ぬまで主導権を手放さない人が多いですよ。



（上）飯島さんの収穫の様子。一つ一つ丁寧に根を落としていく。（中）収穫後コンテナに詰められた小松菜。（下）作業場にて梱包機を使い梱包していく。素早く袋詰めすることで鮮度を保つのはもちろん、梱包時間の短縮に一役かう。





ハチが働くことで
効率も品質も向上

クロマルハナバチがいることで強制的な結実方法に頼らずにトマトを受粉させることができるため、品質も向上する。



（左）きれいに赤くなりはじめのミニトマト。見るからにおいしそう。（右上）戸張さんのハウスで働くクロマルハナバチ。200匹ほどいるという。
（右下）梱包が終わった小松菜を手にもつ飯島さん。

会社での担当は何ですか？

戸張）会社の経理は僕が全部やってます。親父の飲み代とかも含めて、お金のことはお前には全部透明にするって言われているんで、僕が計算してますよ。農作業でヘロヘロになって帰ってきて、パートさんの給料の計算とか夜12時越えとか全然あります。朝は4時起きなんですけどね…。

飯島）僕は主に栽培や収穫、梱包、配達などの実務ですね。



やってよかったなと思う時はどんなときですか？

飯島）収穫していてよくできたなって思った時ですかね。見た目も量も。見た目がいい時って量もとれるんですけどね。

戸張）僕は前年比で売り上げが上がった時かな。あとは新しい試みが受け入れられた時ですね。お客さんから「子どもがおいしいおいしいってすぐ食べちゃったからまた買いにきたよ」って言われたときは嬉しかったですね。

法人化ならではのメリットなどは何かありますか？

飯島）うちは節税だと思います。設備とか土地の相続とかを法人名義にしてってことだと思います。

戸張）うちは今のところは拡大路線なので、税理士さんにもここ数年は経費削減は全然考えてないって伝えてます。まずベースとなる売り上げを力ツンと上げることを考えてます。だから今はコストをかける時期ですね。うちは海外にも土地があるんですが、僕の代になったら支援事業で海外の人材を日本で研修して、研修終了後、海外法人で働いてもらうっていうのを考えてます。あとは6次産業化も少しずつ進めていて、トマトジャムをつくってスーパーに卸しています。味はいいけど傷があるトマトなんかを使ったりして廃棄を減らすことにもつながりますからね。そんな感じで毎年新しいことやってるので身も心もいっぱいいっぱいです。でもちょっと無理するくらいが自分のキャパを広げてくれるかなと思います。105％がいつしか自分の100％になっていってくれれば。本当にあの頃は農業をやりたいなんてこれっぽっちも思ってなかったけど、今は楽しくてしょうがないですね。チャンスがたくさん転がってて宝の山に見えます（笑）。



お二人とも本日はありがとうございました！

海外展開に6次産業化。
あのころ嫌いだった農業が、
今は宝の山に見えます。

Interview File

03 「就職」としての農業。

吉川市にある米（水稲）を生産する
3つの農業法人に就職というかたち
で就農した3名に話を聴いた。

これからは大規模農業の時代。

みなさんは農業法人で働いてらっしゃいますが、就職はいつごろですか？

大山）農業大学校を卒業して20歳で就職しました。中学3年のときに父の実家の秋田でトラクターに乗ったことで、農業をやってみようかなと思ったのがきっかけです。

関根）24歳の時に入社しました。もう16年ですね。それまでは豚を飼ってました。

岡野）22歳の時に会社ができるタイミングで入社しました。実家も農家なんですけど、やるつもりは全くなかったですね。当時、専門学校に通って、プログラマーになろうと考えてたんですけど、専門学校の勉強だけだとそこまでいけなくて。卒業してからなんとなく1年間フリーターしてた時に、農業の会社ができると聞いて慣れ親しんだ業種の会社ならいいかなと思って入社しました。家業も手伝ってましたし。これからは大規模農業の時代がくるだろうってことで設立したみたいですね。



農事組合法人 吉川糧農
岡野 誠さん（45歳）

22歳のときに創業したての吉川糧農に就職した岡野さん。岡野さんの両親が所有する田んぼも会社で管理をおこなっている。

INTERVIEW FILE 03







（左上）袋詰めしたお米（1袋30kg）を運ぶ吉川受託協会の大山さん。（左下）同じく袋詰め作業中の岡野さん。（右）もみすり機を操作する関根さん。

みなさん実家が農家の方が社員なんですか？

大山）就職したいっていう人はほぼ非農家の方ですね。

関根）非農家の方もたくさんいますよ。中井農産センターでは水稲以外に、加工部もあって、まんじゅう、団子、大福、ちらし寿司、巻き寿司、赤飯、冷凍おにぎり、のし餅（年末）なんかもやってるので農業未経験の方でも働けますよ。あとは農業大学校の研修の受け入れもしています。泊まり込みで田植え時期と稲刈り時期に来たり。

水稲が中心とのことですが、冬の時期はどんな仕事をしてるんですか？

関根）12月は生産部ものし餅を手伝います。だからうちは年間通して暇な時期はないですね。

岡野）うちは米だけですけど同じかなぁ。冬の時期って何もないように見えるかもしれないけど忙しくはないだけで来年の準備がいろいろあるしね。

大山）うちもだいたい同じですね。

外国人の社員はいますか？

岡野）今のところいないですね。でもそういう方向も考えていかないとかもなぁ。人口減ってるし、農業者人口なんかもっと減るからね。

関根）今後代替わりの時期が来る頃には土地がもっと余ってくるから米以外もやっていくことになるのかもね。

大変なことは何かありますか？

岡野）春と秋は田植えと稲刈りで休みがなくて大変ですね。子どもができてからは育ち盛りの時期に一緒にいる時間がないのは辛いなと思うようになったかなぁ。子どもと出かけられないし。まぁ法人だから一番忙しい時期以外は週休二日だし、連休もとれるから個人の方よりは融通が利くかもね。

関根）あとはやっぱり夏の暑さかな。冬はトラクターに乗ってるからそんなに寒くはないけど、今年の夏は熱中症にはならなかったけど毎日頭痛かったな。

大山）それ熱中症ですよ（笑）。

関根）あとは野焼きの苦情かな。通報されたり。どっちの気持ちもわかるからやりづらいところはありますね。洗濯ものに煙がきたらやっぱりイヤだろうし、農家は農家で仕事の一環だし。

大山）僕はまだ経験が少ないので覚えなきゃいけないことがたくさんあって、気持ちのキャパがいっぱいいっぱいなことですかね。

休みは何をしていますか？

大山）僕は基本的に家にいます。ごろごろして甲子園を見たりしています。

岡野）家族で過ごしてます。子どもの行きたいところに行くだけですけどね。

関根）7月の頭に毎年家族で沖縄旅行にいってます。法人だとみんなでカバーし合えるから繁忙期以外は連休も取れるところがいいとこかもね。

法人だと社員同士
みんなでカバーし合えるから
そこが良いところかな。



有限会社 中井農産センター

関根 俊和さん（40歳）

24歳で入社した関根さんは、以前は養豚を営んでいた。中井農産センターでは水稲以外に加工部があり冷凍おにぎりや団子、大福などの加工品も生産している。





（左）中井農産センター　関根さんの肥料散布の様子。（右）吉川糧農　岡野さんの代掻き※の様子。大型のトラクターが大規模栽培では活きてくる。

今後新しい試みや、こんな風になるといいなってことはありますか？

大山）一番やりたいのは3法人集まって田んぼのトレードをしたいですね。田んぼもなるべく隣接してた方が効率が上がるので。

岡野）うちは最近新しい技術を導入して、以前に比べ種を倍に蒔いて植え付け量を減らし、1反で使う苗の量を少なくするようにしたんです。それに対応した田植え機が必要なんですが、そうやって人が増えない分、効率上げていけるといいなと思ってます。来年もそこに挑戦していきます。

新しい機械もフルで活きてくるのが法人のスケールメリットですかね。面積がないと米は儲からないので。

関根）将来的には人が増えない分を新しい技術でカバーすることは必要ですよね。でもドローンを使っての直播なんかは、吉川では厳しいかな。用水の水が入っちゃうと腐っちゃうし、自分のとこのタイミングで水をコントロールできないですからね。それこそある程度面積を集積できればできるかもしれないですね。

岡野）ドローンで農薬散布とか肥料の散布はありえますね。ただ、たくさん積めないので専用の肥料や農薬ができれば使い勝手はよくなると思います。稼働時間の問題はついてまわる気がしますけどね。でもドローンって他の農業機器とちがって他の産業でも使うからそんなに高くないので現実的ですよね。２００万くらいはしますけど。

栽培しているお米の品種を教えてください。

岡野）コシヒカリ、彩のかがやき、彩のきずな、みつひかり、ミルキークイーン、もち米などです。

関根）うちは黒米も3反だけつくってます。栽培の手間がかかる割に、少ししか取れないけど、単価は高いですね。

大山）うちもだいたい他の2法人と同じです。ミルキークイーンは粘りがあってもち米と普通の米の中間みたいな食感です。

有機農業や無農薬栽培についてはどう思いますか？

岡野）米で無農薬栽培を事業として成り立たせるのは厳しいかな。

関根）その道が全くないとは思わないけど、ただでさえ大変な仕事がより大変になると思います。年取ったらそういうのをやってみたいとは思いますけどね。

大山）実際、吉川でやってる人いますよね？確か。野菜だったと思うけど。

仕事中、面白かったことは何かありますか？

岡野）面白くないハプニングだったらたくさんあるけど（笑）。用水に落ちるとか。あとは野生の動物はよく見ますね。タヌキとか。ヌートリアっていう大きいネズミもいますよ。

大山）一回スッポン見たことありますよ。

関根）あとは、とんびとか鷹とかキジを見るようになったな。

新規就農を考えている方へメッセージなどありますか？

岡野）農業生産法人に就職・就農ってことであれば特に問題ないと思いますよ。ただ、米は４月入ってすぐは忙しいからそこだけ覚悟は必要かも。

関根）農家の人って、ざっくばらんだったりするから一般企業の同僚とか先輩とはちょっと感じが違うかもしれない。そこが合う人だったら全然心配ないかな。俺も新規就農で40歳までやってるわけだし。

大山）慣れるまでは結構つらいこともあるとは思いますけど、ものを作るとか栽培するのが好きっていう人は楽しめると思います。

やりがいはなんでしょう？

関根）自分でつくったものが食べられるっていうのが一番かな。

岡野）あとはなかなか１０００万超えるような高級車は乗れないけど、１０００万超える農業機械には乗り放題ですからね。機械好きは楽しいと思う。

大山）それはありますね！

みなさん本日はありがとうございました！

※しろかき。土を細かく砕いて平らに慣らす田植え前の作業

最新の機械もフルで活きてくるのが法人のスケールメリットですかね。



農事組合法人 吉川受託協会

大山 和明さん（23歳）

非農家出身でありながら、20歳で吉川受託協会に就職した大山さん。雨の中、大型トラクターで代掻き作業をおこなう様子。

Interview File
04 6次産業化？農業と加工品？

伝統工芸、養鶏に日本酒。
今流行りの6次産業化とも言える
加工品に関わる農業を営む3名に話を聴いた。

少し回り道したけど、家業を継いだ3人。

みなさん就農はいつごろですか？

石川）中学卒業後、高校を中退して15歳から19歳まで農業をやっていました。19歳からまた高校に通い始めて、21歳で再び就農しました。

飯嶋）就農のきっかけは母親が亡くなったことですね。農業高校、農業大学校は一応出てますけど、すんなり就農はせずに27歳で就農しました。親父一人じゃ大変なんで。

海老原）私は養鶏をやっています。妻の実家の家業なんですが、就農は25歳くらいからです。バイトをしながら週に何日か手伝っていて、本格的に始めたのは30歳くらいからですね。結婚を期に鶏の世話は私が主体となりました。

みなさんどれくらいの規模で経営されてるんですか？

飯嶋）面積は今60町くらいですかね。

石川）うちは一人で15町です。米の値段が下がってるので面積増やさないと収入上がっていかないですからね。

海老原）うちは鶏が全部で8000羽位います。そのうち雛が1000羽、当たり前ですけど全部雌です（笑）。

水稲・しめ縄
石川 昌良さん（33歳）



代々江戸川区春江町にてしめ縄づくりを続けてきた石川家。都市開発をきっかけに新天地として吉川に移住し、米づくりとしめ縄づくりを続けている。

酒米の五百万石は、吉川市の地酒「なまず御前」になっています。





水稲・酒米:五百万石

飯嶋 啓之さん（36歳）

個人農家出身の飯嶋さんは中村農産に入社し、米作りを中心に行っている。吉川市の地酒「なまず御前」に使われている酒米の五百万石の生産も行っている。









（左上）農産物品評会にて農業委員会会長賞を受賞した石川さんとしめ縄。（右上）大型コンバインで米の収穫をする飯嶋さん。（左下）田植え中の飯嶋さん。（右下）石川さんの「ミトラズ」の収穫の様子。名の通り、実をとる前に収穫する。

飯嶋さんは個人農家から中村農産に入社したとお聞きしました。

飯嶋）個人農家じゃなくなったので、野菜はやらなくなりましたね。中村農産では米をメインでやってます。あとは五百万石という酒米をちょっと作ってます。なまず御前という吉川市観光協会が作ってる日本酒になっています。辛口の純米酒です。



なまず御前

石川さんはしめ縄を作っているんですよね？

石川）米としめ縄を作っています。うちの親が江戸川区春江町出身なんですけど、春江町は小松菜としめ縄が有名で、産業道路が通るときに土地がなくなってしまったので、新天地として吉川に来たらしいです。俺が生まれる前の話ですけどね。ミトラズという品種でしめ縄を作ってます。実をとらずに早い時期に刈るんですけど、植える時期は普通の稲と同じで、7月末から8月に収穫してそのまま乾燥。11月までは暗室で保管して年末に作ります。神社、農家、大工さんなんかに直接販売しています。毎年同じものを注文してくれる人とそれぞれですね。

デザインのアレンジもできそうですね。

石川）やりたいんですけど才能がないんですよ（笑）。華道家の友人に相談して新しいものを作ったりしてます。今は母と二人でやってます。吉川だとしめ縄をやってるのはうちだけですね。農家半分、伝統工芸職人半分みたいな感じかな。しめ縄の時期は朝6時から夜中の2時まで作業したりしてますね。クリスマスまでが大忙しなんです。生モノ（橙、ユズリハ、ウラジロ等）が付くので早めに作ってストックができないんです。原料の「ミトラズ」を買っていく人も中にはいますね。小さい玄関用のもので1500円からって感じです。

安い！もっと高価だと思ってました！

石川）そこを入り口にしたいんです。そこから買ってくれる人や興味持ってくれる人が増えてくれればいいなと思ってます。

海老原さんはどんなところで卵を販売しているんですか？

海老原）基本的にはうちの店で販売しています。卸先は吉川のフレッシュファーム（JAさいかつの直売所）や、わくわく広場新三郷店（多店舗展開の農産物直売スーパー）。よしかわマルシェにも出しています。あとは市内のケーキ屋さんやパン屋さん、フレンドパークさん（クッキーなどを手作りしている福祉施設）にも使っていただいています。

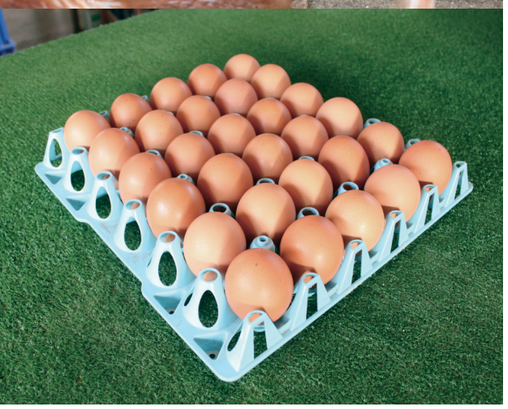
うちの卵を使ったケーキやプリンを食べるとおいしい商品になったんだなぁと嬉しく思いますね。

養鶏・卵
海老原 哲哉（39歳）
養鶏を営む奥様のご実家で就農した海老原さん。餌やりなどの鶏の世話全般は海老原さんが全て担当している。









（上）卵を収穫する海老原さん。鶏たちは海老原さんが来るとはしゃぎだす。（中上）ご自宅の販売所にて一枚。（中下）海老原家の元気な鶏たち。（下）販売所に並んだ新鮮な卵。



市内の洋菓子店にて販売されている
海老原さんの卵を使用したカステラ、ドーナツ、プリン
吉川市の地域ブランド「大吉ブランド」認定商品

卵は時期があるんですか？

海老原）旬は冬です。卵は一年中産みますが、冬の卵は絶品ですよ。卵以外だと、時期によってはないこともありますが、鶏糞を肥料として販売しています。

今後あたらしく挑戦したいことはありますか？

海老原）鶏の数を減らし、より良い飼育環境の元で最高の卵を作ることです。

飯嶋）卵かけご飯屋とかどうですか？

海老原）考えたことはあります。でも夢のまた夢ですね（笑）

石川）私は子どもが生まれたことをきっかけに、安心安全を意識するようになりましたね。現状は米7：しめ縄3の割合なんですが、しめ縄が年中売れるようになったら割合を増やしたいですね。経営も安定しますし。

やっていてよかった瞬間はどんなときですか？

石川）やっぱりお客さんに美味しいとか、米を変えてから子どもが食べる量が増えたよとか言ってもらえると嬉しいですね。

飯嶋）僕も一緒です。喜んでもらえるとこっちも嬉しいですね。

海老原）海老原さんちの卵しか食べられなくなったよ。とか言われると本当にうれしいです。あとは、養鶏場なのに臭わないねと言っていただくと日頃の疲れもぶっとびますね（笑）。

お子さんが大きくなったら一緒に農業をやりたいと思いますか？

石川）思いますね。絶対ケンカになると思うけど。今は近所の子ども達に声をかけて農作業の体験をしてもらったりしてます。新米が取れたら少しあげて、自分が手伝ったお米を食べてもらったり。遊びながら農業楽しいなって思ってくれれば、それがきっかけで農家なり、食に関わる職業についてくれたら嬉しいですね。お米は毎日食べるものだから、作り方を子ども達にも知っててほしいと思います。

みなさん本日はありがとうございました！

INTERVIEW FILE 05

Interview File
05
農業はじめました。新規就農者インタビュー

非農家出身で新規就農した園芸農家の川上さん夫妻と、水耕栽培の阿佐美さん。新規就農ならではの苦労や挑戦を聴いた。

新規就農 園芸農家
川上 竜一さん（32歳）由香里さん（30歳）

花屋さんで出会った川上さん夫妻は非農家出身ながら、品種改良を行い10種以上のオリジナル品種の花を栽培する園芸農家。

異業種のキャリアを積み農業の世界へ。

新規就農のきっかけを教えてください。

川上）農業高校、農業大学校を卒業しているのですが、挿し木※1で植物が増えていくのがおもしろいなって思ったのが最初のきっかけでした。就職時期に園芸農家を目指したんですが、なかなか土地を貸してくれるところが見つからなくて、まずは販売の方を勉強しようと考えて花屋さんに5年ほど勤めていました。奥さんとも同じ花屋さんで出会い、その花屋さんが閉店するのをきっかけに、埼玉県春日部農林振興センターで今のハウスを紹介していただいて始めることができました。
研修で3ヶ月間、吉川市の園芸農家で働かせていただいていたんですが、その時から農業次世代人材投資資金（旧青年就農給付金）※2を活用していました。販売をやっているころから生産者の勉強会には参加していましたね。

阿佐美）私は高校からの友人の岡田君※3からの誘いで始めました。彼のお父さんが農業をやっていて、水耕栽培のハウスが一棟空いているというのを聞いてやってみようと決心しました。以前は英会話スクールの営業を7年間勤めていたのですが、なんとなく定年まで勤めるイメージが湧かなくて。岡田君と「何か新しいことをやりたいね。」っていつも話していて、やっと現実的なイメージが湧いたのが農業だったんです。
僕たちは県や市が窓口になっている新規就農者向けの研修制度をまったく知らずに自分たちだけで勝手に農業を始めたので、今活用している農業次世代人材投資資金※2にたどり着くまでちょっと回り道しました。



川上さんオリジナルの品種
「ホイップマカロン モカモンブラン」

※1　さしき：植物の枝や葉を切り取り、砂や土に挿して根付かせること

※2　就農後5年間の経営を支援する制度　※3　グラフィックデザイナーとしても働いており、本誌の制作も手掛けた。







（左上）阿佐美さん、リーフレタスの梱包作業の様子。季節で品種を変えながら約7種類の葉物野菜が栽培されている。（左下）オリジナルパッケージに梱包されたベビーリーフ。（右）アフリカ時代に阿佐美さんが撮った一枚。とうもろこしを栽培する畑と子ども達。

実際始めてみてどうでしたか？

川上）今7年目（研修期間含む）なんですが、借りているハウスはずっと使われていなくて、最初は苔や雑草だらけでした。ハウスの修繕から始めたので大変でした。

阿佐美）私は準備期間含めて4年目なんですが、最初の2年は分からないことが多すぎて本当に大変でした。上手く栽培できているうちは良いんですけど、失敗したときに比較対象がないので原因がわからなくて。でもきっちり記録は取っていたので、去年と比べてこの対策が上手くいってないとかが分かるようになってきて、最近は少し楽になりました。

川上さんはオリジナルの品種を栽培されているんですよね？

川上）はい。品種改良を重ねてオリジナルの花を作っています。挿し木だと遺伝子が変わらないので、いろいろな花から選抜して増やしています。たまになんとも言えない色の花ができたり失敗もありますが（笑）。



阿佐美さんのリーフレタス

園芸農家の方の中では品種改良ってよくすることなんですか？

川上）いや、あまり品種改良している人は多くないと思います。みなさん種苗メーカーの種で栽培されてる方がほとんどですね。今はだんだん増えてオリジナル品種で10種類以上あります。規模が小さいので単価を上げないとやっていけないので他の花は作っていません。

花屋さんで働いていた経験は今に活きていますか？

川上）そうですね。仕入れを担当していたので、市場での人脈もありますし、競りに参加して、ものすごい数の商品を見てきたので、どういうものが好まれるのかを見る目が養われたと思います。

話は変わりますが、阿佐美さんはアフリカにいたことがあるんですか？

阿佐美）マラウイという世界で一番貧しいと言われている国にボランティアに行っていました。現地で農業を営む方達と協力し合いながら農業支援をしていく活動なのですが、立ち上げだったのでゼロベースで現地スタッフを集めるところから始めましたね。オフィスを探して、掃除もしてっていう本当なんでも屋みたいな感じでした。最終目標は現地農家の方をたくさん集めてファーマーズクラブをつくり、マネジメントまでこなせるようになりましょうっていうプロジェクトだったんですけど、その経験は今も活きていると思います。

アフリカでのボランティア経験は今も活きていると思います。

新規就農 水耕栽培

阿佐美 慶和さん（39歳）

非農家出身で新規就農した阿佐美さん。水耕栽培のハウスでベビーリーフ、リーフレタスを生産している。アフリカで農業支援のボランティアの経験もある。





（左）川上さんはオリジナル品種のラベルも自らデザインしている。（右）阿佐美さんのリーフレタス収穫の様子。一つ一つ大きさを確かめ、パネルから引き抜く。

販路はどうしていますか？

川上）販路は市場で統一しています。個々に取引すると、発送やお金のやりとりなどの手間がでてきてしまうので。

阿佐美）今は直売所がメインで、一部付き合いのある飲食店に卸しています。

今後工夫していきたいことはありますか？

川上）規模を拡大するのはなかなか難しいので、自分のオリジナル品種を仲間の農家さんにつくってもらって、マージンをもらう品種提供をしてみたいなっていうのは考えています。うちの花の単価は既存の花の3倍くらいはあるので、私たちに使用料を払っても協力生産者さんにも十分メリットはあると思います。あとは種苗登録も今出願中です。

阿佐美）岡田君もいるので最初からパッケージやブランディングは工夫しました。季節的に数がなくて卸せない店舗があると、「お客様からベビーリーフについ入荷するの？って問い合わせが来ているんです」って電話がきたりもしますし、ハウスでの水耕栽培なので安定して一年中出荷できるのもあって、卸先での認知には繋がっていると思います。でもブランディングに関してはいろいろ試した結果、葉物野菜はトマトとかフルーツみたいに見た目だけで高く売れるわけではないということがわかりましたね。

同じ時期で同じ商品でも店舗によって売れる値段が違うので、価格は物の良さはもちろんですが、地域の所得や年齢層にも関係するっていうのがわかったのは勉強になりましたね。

あと、流通に関して、やっぱり直売所だと毎日出荷する手間があるのでそこを改善できたら、土地を増やすなり次の段階にいけるかなと思ってます。収量に関して、冬はある程度改善できたので夏の時期をどうやって伸ばすのかが課題ですね。

大変なことは何かありますか？

川上）園芸業界は今売れる時期が短くなってきていて、秋の花が夏の残暑でやられてしまったり、ここ数年、季節がずれこんできているのが大変ですね。

あとは常にハウスの中での作業なので、夏の暑さは大変ですね。中の温度は45℃近くあると思います。

阿佐美）私は最初の1、2年は1日に12時間以上働いていたのでそれが大変でした。今は効率も上がって1日8時間くらいの作業で収まるようになったので多少楽になりましたね。

あと新規就農に関して言えば大変なのは「管理」だと思います。0から10まで自分で方針を決められる分、栽培計画から品目の選別、苗づくり、販路の開拓、売り上げ・経費の管理まで、全部自分でやらなければいけないのでそこは大変だと思います。当初は無駄をなくすために作業の時間を逐一計ったりもしてました。

やりがいはどんなところですか？

川上）やっぱり注文がたくさん入った時ですね。あとはオリジナルの品種なのでハッシュタグで自分の花を検索するのも楽しみになっています（笑）。

阿佐美）収量など、計画通りに生産が改善していくと嬉しいですね。

新規就農の方にアドバイスはありますか？

阿佐美）私はまだアドバイスをする段階じゃないんですが、一つ言えるとしたら、いろいろなことをよく調べて、きちんと貯金をしておいた方がいいよということですかね。当面のお金があれば不安にならずに最初の1年は栽培に集中することができますからね。

川上）私もやっぱり最初は思った以上に稼げなかったので、貯金はしておいたほうがいいと思います。

川上さん、阿佐美さんは埼玉県でも新規就農者の模範モデルとして期待されているそうです！これからもがんばってください！

協力農家への品種提供でのマネタイズと種苗登録の出願も考えています。



埼玉県吉川市は首都圏から25kmに位置する人口約7万人の街です。首都高速6号三郷線三郷ICから車で10分、東京駅から電車で約55分と都内からのアクセスも優れており、近隣には大型ショッピングモールのイオンレイクタウン、ららぽーと新三郷などが名を連ねます。また、江戸川と中川に挟まれた土地には豊かな自然が広がっており、市面積の3分の1を農地が占めるなど、都市近郊農業を営むうえで立地、土地の確保、販売顧客の獲得など、たくさんのメリットがあります。



Yoshikawa City Map

吉川市ってこんなところ



吉川市のデータ

面　積	31.66km²	人口増加率	+0.7%（前年比）
人　口	72,891人	人口密度	2306.6人／km²
世帯数	30,098世帯	平均年齢	43.0歳

※平成31年1月1日時点

吉川市
YOSHIKAWA CITY

- **POINT.01** 市面積の3分の1が農地で都市近郊農業※に最適
- **POINT.02** 若い子育て世代が多い
- **POINT.03** 首都圏から25km圏内
- **POINT.04** 最寄りインターまで10分の好立地
- **POINT.05** 東京駅まで直通電車あり（55分）

※都市近郊農業
生産者（農家）と消費者（都市部）の距離が近い好立地を活かした農業。新鮮な農産物の供給はもちろん、体験農園、観光農園といった農業を通した都市住民との交流の取り組みも含む。

Yoshikawa City Information

実り豊かな吉川市の農業関連情報

03



「吉川のしずく」

吉川市内の団体「JAさいかつ吉川米の会」が生産する埼玉県認証の特別栽培米コシヒカリです。農薬や化学肥料の使用を最小限に控え、食味値80以上のお米のみを厳選しています。

02



「なまず御前」

「なまず料理に合う地酒を」との思いから誕生した吉川市の地酒「なまず御前」。98年に製造を始め、08年度に埼玉県彩の国優良ブランド品に認定されました。

01



「吉川ねぎ」

「巻きがしっかり、煮くずれしらず」と言われ、その品質の高さは専門家も唸らせるほど。特に「夏ねぎ」は埼玉県唯一の指定産地となっており、市場での人気も高い逸品です。

06



農業まつり農産物品評会

農産物品評会に出品される農産物は、どれも丹精こめて作られた一級品。その中でも特に優れた農産物には各賞が授与され、審査終了後は、出品された農産物の展示会と即売会が行われます。

05



水稲立毛協進会

ねぎ立毛協進会同様、農業まつりの一環として、稲刈り時期に差し掛かる8月下旬に実施しています。丹精込めて丁寧に管理された田んぼは、まるで芸術品のようです。

04



ねぎ立毛協進会

農業まつりの一環として行われ、生産者が実際に栽培する畑で、管理·栽培技術を審査し、優れた生産者を表彰する取り組みです。夏ねぎの出荷時期となる6月下旬～7月上旬に実施しています。

吉川の農業を知る

東に江戸川、西に中川が流れるこのまちでは、肥沃な大地を活かし、品質の高い農産物が数多く生産されています。江戸時代から続いている稲作をはじめ、ねぎ、小松菜、レタス、ブロッコリーなどの生産も盛んです。特に、埼玉県唯一の指定産地となっている「夏ねぎ」は、味の良さや品質の高さにも定評があり、まさに吉川の誇る至極の一品です。また、「吉川に来て、なまず、うなぎ食わずなかれ」と言われるほど、川魚料理のまちとしても有名で、特になまずは、市のマスコットキャラクターになるなど、市民にとって馴染み深い存在となっています。吉川市は、都心から25km圏内という距離にありながら、緑豊かな自然が残されており、どこまでも続く田園風景からは、どこか懐かしい想いを感じることができます。そんな素晴らしいまち、吉川で、農業始めてみませんか?



お問い合せ先 吉川市役所農政課 **TEL:048-982-9482**

Pick up!

吉川市の若手農業者が運営する2団体

01 吉川市農業青年会議所





（左）吉川市民まつりでのお餅の販売。つきたての餅を切り分ける。（右）よしかわマルシェにて栽培した野菜を手に。

吉川市農業青年会議所は、若手農業者の意向を反映し地域農政の推進に貢献することを目的に活動する団体です。年4回開催される、「よしかわマルシェ」で販売される、新鮮な野菜や卵、小松菜のスムージー、「市民まつり農業まつり」で販売される杵つき餅は、毎年行列ができるほど大人気です。その他、市長との意見交換会や視察研修、青年農政懇話会など、30代の地域農業の中心となっているメンバーが吉川の農業を盛り上げるため活動しています。

02 吉川市4Hクラブ





（左）大学との交流事業 吉川産野菜レシピコンテストの表彰式。（右）市民まつりでの吉川市4Hクラブの一コマ。

吉川市4Hクラブは、将来の吉川の農業を支える20～30代前半の若い農業者が中心となって組織され、農業経営をしていくうえでの身近な課題の解決方法を検討したり、より良い技術を検討するためのプロジェクト活動を中心に、消費者や他クラブとの交流、地域ボランティア活動を行っています。市内在住、在勤の農業経営に意欲的に取り組んでいる農業者で構成され、人間総合科学大学との交流事業や市内小中学校の樹木の消毒、視察研修など、年間を通じて様々な事業を行っています。

編集後記

「吉川の若手農業者のカッコいい姿を見てもらいたい」
そんな想いからこの冊子制作はスタートしました。

はじめは、初対面の方も多く、撮る方も撮られる方も緊張しながらの撮影でした。
撮影の日程調整をする時も、自己紹介から始めたのを覚えています。

それでも、一年間一緒に撮影や対談を進めていく中で、多くの人と出会い、
協力しながら冊子制作を進めていく過程で学んだものは大きく、
これからの人生において、かけがえのないものを得ることができたと感じています。

対談の時に、口では「農業は本当に大変」、「あまりおススメはしない」という方も、
その表情には笑顔が溢れており、熱く語り合う姿からは、
「あぁ、みんな農業好きなんだなぁ」と感じ取ることができました。

この冊子を手に取ってくれた方が、『農業って、カッコいい』、『吉川で農業がしたい』と感じてくれたら、
また、将来進む道を選ぶときに、選択の一助となれば、編集者としてこれ以上の幸せはありません。

末筆となりましたが、この冊子を作成するにあたり、ご協力いただいた農業者の皆様、
PR冊子企画制作委員の皆様、そしてなにより、撮影にも対談にもご協力いただいた
デザイナーの岡田俊樹氏に心よりお礼申し上げます。

編集部一同

FARM LIFE YOSHIKAWA

— Credit —

編集部

企画・編集・写真撮影



新實 真生
（吉川市農政課）



新井 瑞穂
（吉川市農政課）

都筑 博士
（吉川市農政課）

農業者・農産物PR冊子企画制作委員会

染谷 直志 / 戸張 智之 / 互 美章 / 飯島 広大 / 鈴木 翔吾

アートディレクション・グラフィックデザイン

岡田 俊樹

吉川市農業青年会議所・吉川市産業振興部農政課農政係

吉川市