



# 臼杵市 地域おこし協力隊

## 有機農業研修生 活動報告

左から順に

◎4期生  
東京出身  
飯沼 孝太

◎3期生  
埼玉出身  
山田 茉莉子

◎3期生  
京都出身  
林 大悟

◎3期生  
大阪出身  
洲崎 敦子

# 隊員紹介



# 私たちの任務



# 農業研修指導者 藤嶋さん



臼杵市野津町で、30年以上有機農業を実践されており、ほんまもんネットワークの会長も務めておられます。

農業初心者の私たちに、種の蒔き方、畝の作り方、農業用機械の使い方など、嫌な顔せず一から優しく指導していただいています。

# 農業研修について(1)



私たちは普段、藤嶋さんの指導の下、毎日農作業を行っています。

一口に農作業といっても、草刈から、畑の耕耘、肥料の散布、苗づくり、マルチ張り、植え付け、誘引、収穫等、様々です。さらに、これらの作業は野菜によって、肥料の量や、畝の幅、水のやり方等それぞれ変わってくるので、覚えることは山ほどあります。

また、将来ほんまもん農家として独立するためには作った野菜を販売していくことも重要です。藤嶋農園では、野菜を作って終わりではなく、収穫した野菜を綺麗に調整し、重さをはかって袋詰め、値段付けまで一貫して指導して頂いています。

# 農業研修について(2)

## 種まき～育苗



藤嶋農園では苗は買わずに自分たちで種を蒔いて育てます。種の蒔き方は野菜によって様々です。畑に直接蒔くもの、セルトレイに蒔くもの、ポットに蒔くもの、育苗箱に蒔くもの。水やりに関しても、種が腐りやすいウリ科やマメ科は少なめにする必要があります。

セルトレイや育苗箱に蒔いたものは、ある程度大きくなってきたら一回り大きいポットに移植する鉢上げ作業を行うこともあります。



左上の写真は育苗箱に蒔いた種、下の写真は鉢上げ後の写真です。

# 農業研修について(3)



## 土づくり～マルチ張り

苗作りと並行して、植え付け場所の土づくりを行います。藤嶋農園では、夢堆肥、発酵鶏糞、菜種油粕等を主に使用しています。これらを自分たちで散布し、トラクターを使って耕耘します。この作業は雨が続いて土が重くなるとできないので、天気に左右されやすい作業です。

寒い時期は、植え付けても地温が低くて根の活着が悪く、野菜の成長が遅くなってしまうことがあります。そういう時は、黒マルチやビニールトンネルでなるべく地温を上げることもあります。

# 農業研修について(4)



## 植え付け～その後の管理

苗が定植できる状態になったら植え付けを行います。灌水設備の無い畑では雨が降る前を狙って植え付けすることもあり、天気予報チェックは必須です。

植え付けた後も、草が生えれば除草し、ツルが伸びればネットを張って誘引し、虫が付けば取ったりと、日々の観察が重要になります。

# 農業研修について(5)

## 収穫～袋詰め

数々の苦難を乗り越えていよいよ収穫です。自分たちで種から育てた野菜を収穫する喜びは、育てた人だけが味わえる感覚だと思います。

収穫後は、土付きのものは泥を払うか水洗いし、葉物は外葉を落として綺麗にして袋詰めできる状態にします。暑い時期の葉物は、収穫後ちょっと置いておくだけですぐにしなびてしまうので注意が必要です。

最後に重さを量って袋に詰め、出荷できる状態となります。



# 農業研修について(6)



こちらは踏み込み温床づくりの様子です。2月頭頃、ビニールハウス内に深さ25cm程度の穴を掘り、落ち葉やワラ・米ぬか・油かすを入れてたっぷり水やりをしながら踏み込んでいきます。その後軽く土をかけて、何日か置くと発酵が始まり発酵熱で、地温が30度近くまで上がります。夏野菜の苗は、寒さに弱く、発芽にも温度が必要なので、こうした自然由来のものを利用して、発酵熱を発生させ、苗を温めてあげます。

# 農業研修について(7)



左の写真は何年も使われていなかった畑の様子で、2m以上にもなるセイタカアワダチソウが一面に生えていました。

私たちの研修用の圃場とするため、この草を刈り、トラクターをかけるという開墾に近い作業も行いました。

右の写真は切干大根を作っている様子です。千切り状態にした大根を天日干しします。晴れ間が続かないとなかなかできない作業です。

# 農業研修について(8)



他のほんまもん農産物生産者の方の所へ研修に行くこともあります。左の写真はマコモタケの栽培されている方の圃場を訪れた時の様子です。マコモタケという普段あまり目にしない野菜について知ることができました。

その他にも、ピーマンやナスの誘引の仕方、ビニールトンネルのかけ方等、人によってやり方が様々なので、ほんまもん生産者さんのところに研修に行くことは非常に勉強になります。

そして、農家さん毎に様々なスタイルで有機農業を実践されているので、自分に合ったスタイルを探す際にも参考になります。

# 集荷・搬送について



搬送  
に使用  
する保  
冷車

野津の生産農家さんから野菜を集荷し、臼杵の学校給食センターへの配達を行っています。



トキハ本店地下2階  
ほんまもん農産物専用エリア

週に3回、大分市のトキハ本店の専用エリアに、ほんまもん農産物生産者の皆さんの野菜を搬送し、陳列を行っています。

# ほんまもん農産物のPRについて(1)



ほんまもん農産物のPRの為に、県内外のイベントに参加することもあります。

左上の写真は臼杵市内で行われた旬食フェスタにおいて、私たちが作った野菜を試食を交えながら販売した際のものでした。

ほんまもん農産物を実際に食べてもらうことで良さを知ってもらい普及につなげようと考えました。



左下の写真は臼杵市内の八町大路で行われた食フェスです。

ひやくすたメンバーと一緒に、普段あまりほんまもん農産物の販売をしない場所でPRを行いました。

# ほんまもん農産物のPRについて(2)



東京で行われた販売イベントです。こういった活動が実り、東京方面の野菜の宅配セットや、飲食店からのほんまもん農産物の注文が以前より確実に増えています。

野菜販売イベントの他にも、移住希望者への相談会や、地域おこし協力隊の誘致イベントなどにも参加しています。



※今年度参加したイベント名  
国際オーガニックEXPO、ふるさと納税感謝祭、ふるさと田園フェスティバル、地域おこしフェア、大分暮らし塾(大阪、東京)、旬食フェスタ、食フェス、蔵出し、蔵開き、OITAオーガニックフェスティバル、臼杵チャンネルイベントetc

# ほんまもん農産物のPRについて(3)



ふるさと納税の返礼品を通してほんまもん農産物のPRも行っています。

写真は、約10品目の旬の野菜を詰め合わせたセットで、評判が良く去年と比較しても倍以上発送しています。

また、ニンジンやジャガイモの単品セット等もあります。



# ほんまもん農産物のPRについて(3)



メディアに出演して、ほんまもん農産物のPRを行うこともあります。

左上の写真が、八丁大路商店街で開催された食フェスについて、臼杵ケーブルテレビで宣伝した際のものです。

下2枚の写真は、毎月第1週の水曜日に臼杵ケーブルテレビで放送されている「ほんまもんご飯」に出演した時の様子です。この番組では自分たちが育てている野菜の様子と、その野菜を使った料理の紹介を行っています。



# 地域活動等について(1)



地域活動の一環として、小中学生の農業体験の受け入れも行いました。

里芋やジャガイモの収穫を行い、収穫の喜びを共に分かち合いました。



下の写真は市が運営しているオーナ一農園の様子です。

当日は役所の方たちと一緒に受付や、植え付けの補助など運営のお手伝いを行います。

# 地域活動等について(2)



左の写真は、野津で毎年手植えで田植えをされている方の所で田植え体験をさせていただいた際の様子です。田植え機を使って田植えを行う農家が多い中、手植えで行う田植えという貴重な体験ができました。秋には新米をいただき、美味しいお米を食べることができ喜びを改めて感じました。

# 地域活動等について(3)



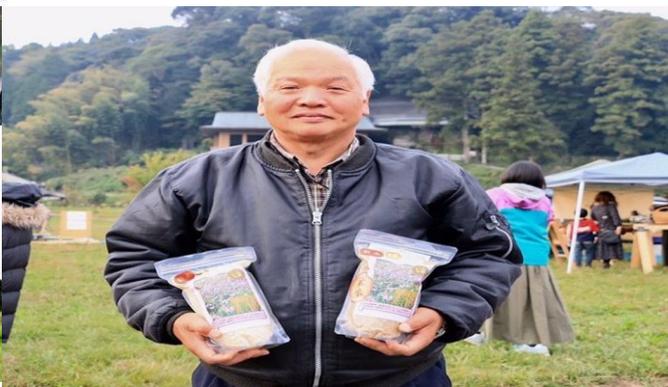
こちらは、Usuki Farmer's Market ひやくすたの写真です。

「ひやくすた」とは「百姓ニュースタンダード」の略語で、「農家と消費者が“Face to Face”の関係性を築く」、「有機農業の横の繋がりを深める」を目的とした販売イベントです。

同じほんまもん農産物の生産者の方や、私たちの野菜を使って調理してくれる飲食店の方が出店しています。



# ひやくすた 出店者の方たち



# 地域活動等について(4)



こちらは、臼杵の商店街（畳屋町）にある「こまちゃん食堂」です。ワンコインランチで、美味しい家庭料理が食べられます。ある時、店主の児玉さんが、お店で「ほんまもん農産物」の販売をやってほしい、と声をかけてくださり、このイベントが実現しました。テーマは「元気を食べよう」でした。野菜の販売と共に、私たちの野菜を、児玉さんが素敵なメニューにアレンジして提供してくださいました。臼杵の方にほんまもん農産物のことや児玉さんの料理の魅力をお伝えできる、貴重な機会となりました。



# 今年度の振り返り & 次年度の目標



# 3期生 山田茉莉子



今年度は、茄子の追肥・仕立て方・トマトの雨よけハウスの立て方・台風が来た時のビニールのはぎ方・トマトの乾燥時間に課題が残りました。来年度は、今年度学んだ内容を活かして再挑戦したいと思います。また、来年度はメロンの立体栽培にも挑戦するので、美味しいメロンが作れる様、頑張ります。

## 3期生 洲崎敦子



今年度は出来る限り色々な野菜に挑戦し、卒業後に作り続けたい野菜を探す一年にしていますが、今はおおまかに野菜を絞ることができました。

次年度はラストイヤーになるので、この一年間で可能な限りの失敗をし、それを糧にして卒業後に活かせる年にします。

# 3期生 林 大悟



今年度は、自分がなぜ有機農業をしているのかについて考えることの多い1年でした。そして、自然と共に生きることの面白さと厳しさを実感しました。

次年度が研修最後の年になるので、将来どんな農家になりたいのか、どんなスタイルがいいのか明確に固めていきたいと思います。

# 4期生 飯沼孝太



今年度は生産、販売、配達、その他普及活動など与えられた仕事をこなす日々でしたが、次年度は主体的に活動できる時間が増えるので、生産や販売だけでなく、食の大切さを改めて感じてもらえるような企画を積極的に立案していきたいです。また、これからを担う若者たちにほんまもん農産物を食べてもらいたいので給食への食材提供にも力を入れたいです。

ありがとうございました。

