

農業の新しい風

温暖な気候に加えて、多様な地形を有する三重県では、古来、農業が盛んに行われてきました。生産者は、地域の特性に合わせて、さまざまな種類の農産物を丹精込めて育ててきたのです。

近年、農業を取り巻く環境は、高齢化や担い手不足が進むなど、厳しい状況が続きます。その一方で、次世代を担う生産者も現れています。

今回は、6組の農業生産者をご紹介します。野菜・伊

勢茶・果実など種類は異なり、取り組み方もそれぞれですが、安心・安全で、おいしい農産物を届けたい、そして、農業を盛り上げたいという想いに変わりはありませんでした。

*各農園や周辺施設での体験・イベントなどに関しては、実施期間・受け入れ人数・料金・受け入れ方法などに違いがあり、状況に応じて休止する場合があります。事前に必ずご確認ください。

取材文：中村真由美

中村元美

堀口裕世

撮影：梅川紀彦

尾之内孝昭

中村元美

ただし※印の写真は取材先から提供していただきました

椿茶園

柔軟な発想で、伊勢茶の魅力を発信し続ける



【鈴鹿市山本町】

猿田彦大神を祀る本宮として知られる椿大神社は、近年では縁結びの神社としても人気が高まっています。多くの女性やカップルたちが参道を行き交う中、平成28(2016)年、1軒のカ

平坦ではなかったといいます。女性建築家やデザイナーたちで設立した「一般社団法人WHAISS(ワイズ)」(神奈川県横浜市)との連携によって、ようやく乗り越えられたのです。「カフェの設計からロゴマークや紙袋のデザインまで何度も話し合い、多くのことを学びました」と市川さん。中でも、一人暮らし世帯の多くが急須を持っていないという話には危機感を募らせたといいます。しかし、発想を転換させ、物販スペースでは茶葉よりもティーバッグを多く販売するなどの工夫をしています。また、昨年は新商品「CHACHABY(チャチャビイ)」を開発。オリジナルマイボトルにティーバッグをセットし、ボトルの側面に記されたメモリや順番に従って、水やお湯を入れれば、おいしいお茶が飲めるというもの。急須で淹れるのは面倒とい



茶畑で作業中の市川 恭之さん※

的なカフェでは見かけない、急須が並んでいます。実は、同店が喫茶スペースで提供するのには、伊勢茶(煎茶・ほうじ茶・玄米茶・かぶせ茶)と伊勢茶に合う地元産の和菓子のみ。なお、伊勢茶とは、栽培

う人にも便利な上に、容量400ミリリットルと小ぶりなため、持ち歩きにもちょうどいいサイズとなっています。おしゃれな上に、環境にも優しい商品といえるでしょう。

「椿茶園」でおいしい伊勢茶をいただいた後、茶畑を案内してもらったこと。広大な畑の中には、各茶農家が共同で立ち上げた「有限会社 緑粋園」の工場があり、製茶のための多種多様な機械が稼

フェが誕生しました。「椿茶園」です。店内に入ると、笑顔で出迎えてくれたのは、市川 晃さんと恭之さん親子。市川さんは、「株式会社 椿茶園」の代表取締役であると同時に、茶農家の3代目でもいらっやいます。4代目の恭之さんも父の右腕として多忙な日々を過ごします。ところで、二人が立つ「お茶Barカウンター」には、一般

働中でした。「たとえ、よい茶葉であっても製茶で失敗すると、おいしいお茶にはならないのです」と教わります。おいしい伊勢茶を、より多くの人に届けるための親子2世代の挑戦は、今後も続くことでしょう。

面積・生産量ともに全国3位の三重県で生産されるお茶の総称です。鈴鹿山麓では古くから栽培されてきましたが、山本町(椿地区)のお茶は渋みが少なく、すっきりした味わいだと高評価を受けています。二人は、心を込めて育てた茶葉を、急須で一煎ずつ丁寧に淹れているのです。「前にも、茶店でお茶を販売していましたが、若い女性から『お茶は販売していないのですか?』と聞かれたことが転機になりました」と話す市川さん。その客によれば、茶葉はお茶の素で、欲しいのは飲むお茶だったので。これを機に、伊勢茶を気軽に飲めるカフェ出店に向けて動き出したものの、その道のりは



「CHACHABY」オリジナルマイボトルとボトルケース



「椿茶園」の喫茶スペース



鈴鹿山麓に広がる茶畑



揉捻機で揉まれた茶葉



「有限会社 緑粋園」工場



市川 晃さん(左側)と恭之さん

※印の写真は取材先から提供していただきました

三重県発祥品種のイチゴ狩りも楽しめる、
成長途中の農園

Tomi Berry

いちご農園

【伊賀市猪田】



真つ赤に色付いた大粒のイチゴ※

の際に腰を曲げなくてすむのも特徴です。この日は収穫前でしたが、ご厚意で赤く色付いた「かおり野」をいただくことに。「かおり野」は、平成22(2010)年に県内で開発された品種で、果実が大きく病気に強いのが特徴です。手のひらに乗せた途端に甘い香りに包まれ、爽やかな甘さが口中に広がります。酸味が苦手なお子さんでも大丈夫と、人気上昇中です。

小春日和のある日「Tomi Berry いちご農園」を訪ねると、広々としたハウス内に、イチゴの花や実が1メートルほどの高さから垂れ下がる様子が見えました。「高設栽培と呼ばれる栽培方法です」と教えてくれるのは、同農園代表の富田 高平さん。お話によると、イチゴを栽培するベンチの中には土が入っていない、必要な養分や水分が行き渡るようになっていているとのこと。各作業や収穫



キッチンカーで「いちごスムージー」も販売

さんですが、20代までは農業に従事するとは想像もしなかったといいます。平成26(2014)年、病気を機に実家のある伊賀に戻り、新たに何かを始めようとした際に念頭に浮かんだのが、祖父が家庭菜園の野菜を近所の人々に配り、喜んでもらっていた姿でした。ほかにも偶然の出会いが重なり、現在につながったと淡々と話す富田さんですが、その目は、未来を見据えています。「今後は、伊

お問い合わせ

「Tomi Berry いちご農園」(火曜日定休)
TEL 080-11607-1115

※印の写真は取材先から提供していただきました

業務用野菜に特化し、企業としての成果を

農事組合法人 忍の里

【名張市西原町】



元氣よく茂る小松菜

場を案内していただく、立ち並んだビニールハウスには小さな苗から出荷寸前のもので、ハウスのことにさまざま大きな小松菜や水菜が育っています。出荷間近の小松菜は、見慣れたものよりも丈が高く、濃く鮮やかな緑。さわると柔らかく、いかにもおいしそうです。「業務用の野菜なので、

「輸入されている野菜を国産化したい」と思って農業をはじめましたが、現在の農業を企業として成り立たせていくのは、とても難しいことなんです。努力した者だけが利益を出していける」と話されるのは「忍の里」の代表理事・山本晃さん。土木業から転身し、様々な試みを積み重ねて、名張市のほか岡山県にも大規模農園を展開している方だけに、説得力のある言葉です。

スーパーマーケットなどで売られている野菜の規格には合わせていません」と珍坂さん。「健康でおいしい野菜を作りたいんです。ある程度風に当てる植物自身の力を出させたり、苗を植える前にハウスの温度を高くして雑草や虫をなくし、薬品の使用量を抑えるなど、色々な工夫をしています。最近では気候変動



水菜も鮮やかな緑色



猪上 桃子さん 珍坂 優基さん 代表理事の山本 晃さん

お問い合わせ

「農事組合法人 忍の里」
TEL 0595-65-0821

工業と融合させた未来志向の農業

うれし野アグリ株式会社

【松阪市嬉野新屋庄町】
にわのしやう



ハウス内に実るミニトマト

工場と水田の間に「うれし野アグリ株式会社」のキラキラと輝く温室がとがった屋根を連ねています。背の高い温室は、3棟で3.2ヘクタールという広大さ。温度や湿度、CO₂の濃度などが自動制御され

賞するなど、この事業自体はうまくいったのですが、バイオマスボイラーで出る熱を無駄にしない方法はないだろうかと探ったとき、農業の温室はどうかという案が上がって来たんです。そこで、私どもにはないノウハウや技術をお持ちの『株』浅井農園『さんや』三井物産『株』さん、『イノチオアグリ(株)』さんと協力してこの会社を立ち上げました。おかげで、再生可能エネルギーを使って、環境に配慮した最先端の温室ができました。農業と工業を融合させた未来志向の試みです」と、自信があふれます。



自動制御された広大な温室



LEDライトが点る温室内



整然とトマトが並ぶ



トマトジュースと「房どりミニトマト」

たハイテク温室です。中には水耕栽培されたミニトマトが天に向かって長く伸び、真っ赤な実が同じ高さにずらりと並び、まさにトマト工場の様相を呈しています。出荷される「房どりミニトマト」は、房の元から先端まで、全ての実が真っ赤に熟していてつややか。実が熟すまで枝に付けて育てるので味も濃厚です。これは品種を選び、こまめに摘花や剪定せんていをするな

す。よく頑張ってくれていますよ」とにっこり。
「この温室は日照時間の短い季節や曇りや雨など照度が不足する日はLEDライトが点くんですよ。自動制御で得られた環境のデータや栽培のデータ、人が行った作業の記録などと、収穫したトマトの分析データとを対比して、どんな栽培をすればどんなトマトができるのかを可視化しています。これは、安心安全や、農業の改革につながります。」



代表取締役社長の辻 保彦さん

ど努力を重ねた成果。「うれし野アグリ(株)」の社長であり、株主の「辻製油(株)」の会長でもある辻 保彦さんにお話を伺うと、「ここには現在、パートタイマーも含めて120人程が働いていま

「今はミニトマト中心ですが、熟した実からジュースも作っていますし、他の野菜も視野に入れています。食糧自給率の低い日本にとって農業は重要でしょう。『辻製油(株)』では他にも、高知県で柚子ゆず、県内では黒ニンニク、柑橘類、キダチアロエなど各地でアグリ事業にも力を入れていきます。」「うれし野アグリ(株)」の経営理念にも「地球に優しい農業」、農業を面白くするイノベーターであることなどが挙げられています。

「今は先祖から伝えられてきた耕作地や山林が荒れているでしょう。荒廃し

た土地を見ると私は胸が痛むんです。若い人が戻って来て奮起してもらわないとこれを打開することはできませんが、将来性が見えない場所に人は戻ってきませんよね。企業ですから、利益を出すことはもちろん必須ですが、若い人にやる気を出してもらうための仕掛けを作って行くのも、私の重要な役目だと思っていますんです」。まだまだこれから大きな新展開が見られそうです。

お問い合わせ

「うれし野アグリ株式会社」
TEL 0598-1311-3773

新たな技術で持続可能な社会を

株式会社ポモナファーム

【多気郡多気町】



彩り鮮やかなマイクロリーフ

ているわけではな
いんです。

彼らの目的は、
いわば人類の未来
を守ることに。持続
可能な社会を作る
うという挑戦です。
気候変動や水不足
が地球規模で心配
されている今、環
境負荷が少なく、
やがて人類が直面
するであろう食糧
危機に対応できる
農業を研究し、新
たな方法を実践し、企業としての利益も
着実に生んでいます。

豊永さんは大学在学中に遺跡の発掘
や保存などの研究でカンボジアを訪れ
た際、環境破壊によって短期間に遺跡の
崩壊が進み、河川等が汚染されていくの
を目の当たりにしたそうです。「農業廃
水は窒素を多く含んでいて、環境に大き
きなダメージを与えています。」

な負荷を与
えています。
発展途上の
国々ではそ
れが目に見
える形で起
こっていて、世界は非常に危険な状態だ
と実感しました。歴史的に見ても、一つ
の文明が減じるのは、ほぼ人口増大→環
境破壊→食糧危機という順序で起こっ
ています。」



CEOの豊永 翔平さん

豊永さんが出会い、独自に研究を重ね
たのが「環境適応型膜式栽培農法」。人
工の培養土の下に三層の薄いシートと
マットを敷く農法で、土は使いません。
このシートは直接根に水や肥料を与え
るのではなく、水分を気化させるとい
います。水の少ない厳しい環境に置かれ
た植物は自然本来の力を発揮し、「湿気
中根」という綿のように細く長い根を茂
らせ、空気中の湿度を効率よく取り込む
のだそうです。「この方法は、作物の糖
度などを比較的容易に管理できますし、

小高い山々に囲まれた多気町丹生。
古く水銀の産地として知られたこの地
は、今は静かな農村です。田畑の広がる
中に、ずらりと並ぶビニールハウスが平
成29(2017)年に創業した「株式会社
ポモナファーム」。若者たちが運営する
この農園のCEO・豊永翔平さんは言
います。「僕たちは農業自体を目的とし

その品種本
来の個性を
活かした高
栄養の野菜
を作ること
ができます。



熟したトマトのジュース

地元の方にも『懐かしい昔の野菜
の味』と言ってもらっています」。必要
な水は従来の農業の10分の1程で、農業
廃水はゼロ。シートは半永久的に使用
施工費などのコストも押さえられる、多
角的にメリットの多い栽培法なのです。
現在このファームで実践され、ハウスの

中にはトマトがたわわに実り、マイクロ
リーフは色鮮やかに育っています。また
熟したトマトからジュースやケチャップ
なども作られています。

技術開発と農業生産を両輪として企
業展開し、現在、日本内外の20以上の
企業や研究機関のパートナーとなつて
おり、拠点は海外にも。「今はサンディ
エゴやハワイなどにも農場があります。
先ず丹生から始めたのは、ここが北緯34
度32分の『太陽の道』と呼ばれるライン上
に位置していることが大きいですね。
これは世界的に見ても、聖地が並び、か

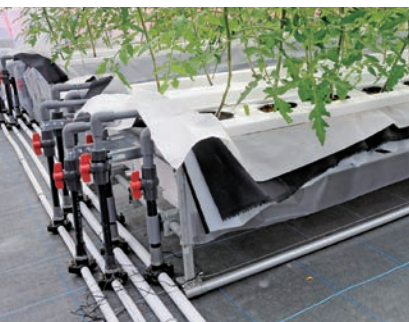
つては自然の恩恵を受けて文明が栄え
た場所なのですが、今は環境汚染や異常
気象による被害を最も多く受けている
地域帯なのです。だからあえて、この場
所から始めようと思いました。ファーム
の名の「ポモナ」はローマ神話の栽培
をつかさどる女神の名前ですが、この女
神は日本神話では丹生都比売神に当た
るとのことです」。近い将来、丹生は新
たな伝説の地となりそうです。

お問い合わせ

「株式会社ポモナファーム」
TEL 080-4848-6685



ミニトマトが花盛りのハウス内



三層のシートを用いた「膜式栽培農法」



培養土の下に茂る「湿気中根」※



ミニトマトは色も味も濃厚

※印の写真は取材先から提供していただきました

町のイメージを重ね、みかんに付加価値を 石本果樹園

【南牟婁郡紀宝町】



みかんの収穫は一つひとつ手作業で

温暖な気候に恵まれる三重県最南端の紀宝町に「石本果樹園」があります。温州みかん、伊予柑、ポンカン、はるみ、清見、カラなど年間約40種類を生産し、国道沿いの直売所から全国へ旬の柑橘を発送。4か所の畑で栽培し、広さは3

ヘクタールです。

代表の石本慶紀さんに温州みかんの畑を案内していただきました。紀州犬の「サスケ」が見守る中、30年以上勤務するベテランスタッフが作業にあたります。熊野灘を望む果樹園は段々畑で、日当たりは抜群。また礫質の土壌は水はけがよく、余分な水を吸収しないため、甘みをしっかりと蓄えたみかんが育ちます。土地の特徴を活かした栽培ですが、高低差があり、石が転がる地面に機械の導入は難しく、手作業が頼り。「樹木栽培の農業にIT化は取り入れにくいのですが、ドローンを使った獣害対策や、自動掃除機を応用した自動草取り機のようなのができないか模索しています」と農家にとって深刻な重労働や獣害

果樹園ではハウス栽培やマルチ栽培で品質向上にも努めています。基本は土壌栽培となり自然相手。台風などの被害や温暖化等の気候変動も悩ましい課題で「暑さ寒さが極端になり、去年2月の冷え込みで果汁が凍ってしまい、5月の出荷分でもろに影響が出ました」と現場の変化を肌で感じています。

販売方法についても、イチゴやブドウなどに高価な商品が出る中、みかんにも新たな価値観をと誕生させたのが、不知火しらぬいを木成り完熟させた「はるぼん」です。長く木で育てるにはリスクもあ



温州みかんの育つ段々畑



国道42号沿いの直売所に旬が並ぶ



「垣根仕立て」で「はるぼん」を栽培



飼育員の伊藤 柊也さんは「地域おこし協力隊」

りますが、「垣根仕立て」と呼ばれる方法で獣や鳥の侵入を防ぎ、みかん類が少なくなる3月に売り出しています。農業や暮らす地域に危機感を抱いて活動する慶紀さんは、「道の駅紀宝町ウミガメ公園」の運営に17年前から関わり、現在は社長を務め、経営面で手腕を振るっています。「モノも大事だけれど、それより思い出。紀宝町に良い思い出ができれば、みかんのことも気に留めてくれる」と、情報発信に力を注ぎ、YouTubeでの動画配信も飼育員の伊藤柊也しゅうやさんに期待します。またネット社



「石本果樹園」の3代目・石本慶紀さんと「サスケ」

創業以来、約80年に亘って、栽培にこだわる「石本果樹園」。戦後、国策として取り組んだ町の柑橘事業に、慶紀さんの祖父が参入しました。当時は筏師で賑わった熊野川河口の和歌山県新宮市へ、祖母がリヤカーでみかんを売りに行き、鶴殿村（現在の紀宝町）に大きな製紙工場ができてからは、その近くに販売所を設けました。2代目の父が栽培種を広げ、今の基盤を築きます。家業を継ぐことに対して、迷いはなかったという慶紀さん。三重県農業大学校で基礎を学び、大分の農園で修行をしたのち、ふるさとに戻りました。

会にだけ注目するものではありません。道の駅スタッフが情報を集め、月に一度、手書きの新聞も発行。必要としている人に、きちんと情報を届けています。「柑橘を観光とセットで紀宝町を広めていきたい。それにウミガメが産卵に来る海のきれいさは、山の管理と結びつく。そのためにも、果樹園をしっかりと守っていかないと」と農業の使命を感じ、町の将来を見据えています。

お問い合わせ

「石本果樹園」
TEL 0735-132-1403