

産農人

さんのうじん

2021年9月 第11号

■発行:横須賀商工会議所
横須賀市平成町2-14-4 ☎046・823・0421
■編集:(株)タウンニュース社 横須賀編集室



横須賀商工会議所
6次産業化を応援!

■「産農人」とは農作物をつくるだけでなく、市場ニーズを理解し流通させることのできるマーケットセンスを持った新しい農業人を表す造語。横須賀商工会議所と地域の農家・加工業者・飲食店・メーカーが一丸となって、将来の農業を担う有用な人材の育成に取り組んでいます

「産農人」理念を理解、さらに成長

「産農人育成プロジェクト」2期生（三浦初声高校卒）のその後を追った。
ふたりは社会人1年生。現場で揉まれながら日々奮闘している

「産農人」の実習で世話になった鈴木優也さんの農場で額に汗して作業に励んでいる。「非農家」の彼が独立就農するための最短距離として選んだ進路だ。「作る」「売る」「加工する」といった新しい農業の可能性に挑戦している師匠の横で学びたい、という気持ちも大きい。「市場に出回らない珍しい野菜で勝負しているところなど、とても参考になる」と秋元さんは静かにほほ笑んだ。朴訥で真面目な性格。スポンジのような吸収力で農業技術をどんどん自

分のものにしていく。農業機械の習得にも熱心で、耕運機や大型トラクターの操縦はお手のもの。真っ黒に日焼けした肌が、この夏の成長を物語っている。
「(秋元は)有り余る体力で作業をどんどんこなしていく。今では欠くことのできない戦力」と鈴木さんは最大限に評価。今後の課題は、市場分析や加工商品の開発などのマーケットセンスを磨くこと。産農人のテーマであった、新時代の農業人に求められる基礎体力を身につける。



「出口戦略」今なら理解できる

横須賀セントラルキッチン / 佐藤藍音さん

学生時代から興味のあった食品加工に携わっている。勤務先は「産農人」アドバイザーの下澤敏也さんが経営する会社の一部門。グループの飲食店のバックヤード的な役割を担う現場で、調理の下ごしらえや食材のカットなどの業務をこなしている。デザートメニューの開発なども任されており、初々しさは残しつつ社会人として順調に成長している。

「産農人」の学びが血肉になっていることを実感する日々だという。規格外野菜の存在とそれを減らすための取り組みや出口戦略から考える農業経営を学んだ。「学生時代は『出口』って何?、という感覚で聞いていたけど、言葉の意味するところが今なら理解できる」。産農人の実習で印象に残っていることを質問すると「台風被害に遭ったハウスの組み直し」と即答。自然相手の農業が持つ宿命的部分を、きつい作業から感じ取った。「農業の厳しさ」と農家の苦労が分かる。だからこそ、自身も真剣勝負で目の前の仕事に挑んでいる。



いつの日か独立就農

ヨコスカアグリファミリー / 秋元琉椰さん

フードビジネスの先端を知る、学ぶ



カゴメのスタッフと画面越しにやりとりする産農人メンバー

トマトジュースやトマトケチャップで知られる食品加工のリーディングカンパニー、カゴメ株式会社も「産農人プロジェクト」の強力な援軍だ。農業を軸としたフードビジネスに携わろうとしている産農人メンバーに学びの機会を提供しており、先ごろはカゴメが新たに打ち出した「ベジタブル・ソリューション」をオンラインで学ぶセミナーを横須賀商工会議所で開いた。
ベジタブル・ソリューションとは、野菜メニューやサービスの提供を通じて消費者のニーズに応えるとともに、調理の負担軽減や食材ロスの削減など、今日的な課題や困りごとの解決をめざす取り組み。この日は、カゴメのスタッフから画面越しに説明を受けながら質疑応答するコロナ禍ならではの研修となった。活発な意見交換が行われ、メンバーはフードビジネスの最先端の話題に触れた。

横須賀商工会議所

産農人

育成プロジェクト



カゴメの ベジタブルソリューション (オンライン展示会)



熱心に聞く生徒たち

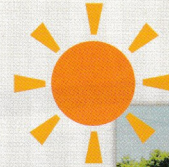


カゴメ株の山本さん(左)と熊木さん(右)

カゴメにコロナ禍で実施する初のオンライン展示会を産農人育成プロジェクトの生徒向けに実施いただきました。野菜の食品メーカーであるカゴメが、今後何に力を入れていくか、どう売っていくのか?などをカゴメの山本さん説明のもと実施しました。生徒たちもいっぱい質問してくれて、とても内容の濃い時間となりました。



日々の農作業の様子



ネギの定植!



先輩に教わりながらの農作業



ナスの管理作業 & マルチ張り!



じゃがいもの収穫



休憩中

