



「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

有為な農業人材を輩出

農業をこれからの成長産業に位置付け、若い人材の育成に取り組む「産農人」。この春、卒業する3期生の2人は新しい可能性を追い求めて社会へ飛び出す



長島諒治さん

カルドソガブリエル
ヘンリケナチビダトさん

三上隼馬さん

須田萌愛さん

結城七菜香さん

水野綺音さん

佐藤あかりさん

大沼侑太さん

飯島あゆみさん

「産農人」3期生（前列）と4期生のメンバー。報告会・修了式で

活動通じ、学びと成長

三浦初声高校都市農業科の生徒が参加する「産農人育成プロジェクト」の令和3年度活動報告会が2月24日、横須賀商工会議所で開かれ、1年間の学びの成果を発表した。メンバー9人のうち、今春卒業する3期生の大沼侑太さんと飯島あゆみさんには平松廣司会頭から修了証書が手渡された。

「産農人」は農業を志す高校生に実践の場を提供して戦略的な農業経営を学んでもらう試み。必須メンバーは、新型コ

ナに翻弄されながらも1年間、畑での生産実習と食品加工技術の習得、市場分析（マーケティング）に励んだ。この日の報告会で大沼さんは、規格外野菜を使ったスイーツ開発の挑戦を振り返った。お土産コンテストへの出品は残念ながら選外となったが、「消費者ニーズの分析が足らなかった。商品の魅力づくりをもっと深く考えないといけない」と

とがわかった」と発言。卒業後は祖父の暮らす宮城県で農業に就くと宣言し、「人と違う取り組み（農業を）楽しみたい」と展望を話した。飯島さんは流通経路や市場価格の決定など、収穫した野菜の行方についてレポート。これを知ること、一つひとつの作業の意味やコスト削減のための努力などを理解できたという。「多くの大人たちと関わりを持った2年間の活動を通じてコミュニケーション力を高めることができた」と締めくくった。

「産農人」メンバーが開発したサツマイモを用いた「プリュレ」と「タルト」のスイーツ2品が完成し、1月20日に加工実習を行っている横須賀市役所地階の「横須賀セントラルキッチン」でお披露目を兼ねた販売会を開いた。収穫から商品化までメンバー主導で取り組み、産農人OGで同キッチンに勤務する佐藤監督さんが監修を務めた。味の追求だけでなく、食感にもこだわり、満足の出来に。「タルトは仕上げに砂糖をバーナーで焦がし、パリの舌触りを楽しめるようにした」と佐藤あかりさん（2年）。この日は用意した品が瞬く間に完売した。現在は、「うれしたのし屋 追浜店」のデザートメニューとして提供されている。2品ともに440円。

平松会頭は「農業がこれからの横須賀の産業を支える基軸になっていく。しっかり成長させてい」と総括。次年度は横須賀三浦地域農政総合センターと連携して「産農人」の事業を拡大発展させる方針を話した。

オリジナルスイーツ2品 いざ実戦投入!



購入者に商品説明をしながら接客。ダイレクトな反応を得た

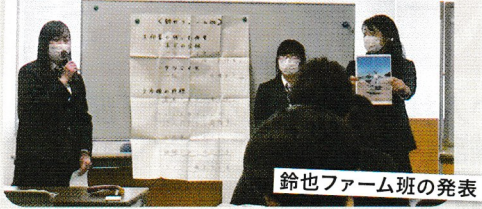
成果発表



飯島さん成果発表



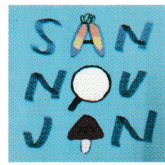
大沼さん成果発表



鈴也ファーム班の発表



セントラルキッチン班の発表



産農人ロゴマークを考えました!



永島農園班の発表



JCOMのインタビューを受けてる3期生



大沼さんに修了証を授与

平松会頭から 修了証書授与



飯島さんに修了証を授与

全員での記念撮影



平松会頭

神奈川県横須賀三浦地域
県政総合センター 能勢所長