

「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



有限会社たのし屋本舗／下澤敏也さん



永島農園／永島陽子さん



鈴也ファーム／鈴木優也さん

現場のプロが指南役

夫婦で農園を切り盛りしている永島農園では、6次産業化を実践している。パスタセットなどの加工商品の開発に取り組

横須賀市内に20カ所の圃場がある「鈴也ファーム」、横浜市金沢区でシイタケやキクラゲの栽培を行っている「永島農園」、市役所地階で農産物の加工品を製造している「横須賀セントラルキッチン」が産農人の活動拠点。3者で構成する農業生産法人「ヨコスカアグリファミリー」が学びの場を提供している。

農業の可能性に挑む人たち

「新時代の農業人の育成」を掛け声に、横須賀商工会議所が取り組む「産農人」プロジェクトでは、現場の第一線で活躍している農・食のプロたちがトレーナーとなって実習を支えている。研修生として参加する三浦初声高校都市農業科の生徒らは、彼らの教えを目を輝かせながら吸収している。



「作る」からはじめる

6月上旬、サツマイモの定植を行う農業実習があった＝写真。研修生が黒いシートで覆られた畝（うね）に、一本一本手作業で苗を植えていった。シートは土壌の乾燥や降雨による浸食を防ぎ、雑草を生えにくくする効果があるといい、こうした技術を実地で学んだ。自分たちで栽培したサツマイモを食品加工の実習で活用していく計画。大地の恵みを商いに繋げていくための最初の一步を踏み出した。

むほか、きのこ狩り体験を通じて産地を知るきっかけを提供。栽培方法などの研究にも余念がなく、これからの農業経営のあり方を示している。飲食店経営者の下澤敏也さんが開設している加工場では、カット野菜やペースト、ピュレなどを製造。研修生に規格外品の有効活用が食品ロス削減や収益力向上につながることを伝えている。商品開発では、的確かつ温かいアドバイスを送っている。

「若い世代の就農、『産農人』に大きな期待」

「今年度から神奈川県（横須賀三浦地域県政総合センター）も、『産農人』の運営に関わっていきます。県では農業人口の減少に強い危機感を持つっており、政策として若い世代の就農を後押ししていきたいと考えております。一方で農業経営をビジネスとして成立させるには、6次産業化など新しい発想が必要不可欠です。横須賀商工会議所では、そうした部分をしっかりと取り入れた研修制度を『産農人育成プロジェクト』と銘打って5年前から取り組んでいます。卒業生を農業関連分野に送り出すなど着実に成果を上げており、農業振興の新モデルとしての枠組みに注目しています。都市近郊の立地を生かした『都市型農業』はひとつの可能性です。就農を通じた定住促進、地場産品を活用した商品開発など地域活性の起爆剤としての農業に期待しています」



横須賀三浦地域県政総合センター
井上和子所長