



あらい やすひろ
新井 康寛さん (39歳) (柳沢・小柳農園代表)

離れて分かった ふるさとのお米のおいしさ

稲作を営む小柳農園の新井康寛さん。コシヒカリを主力品種に、長野県オリジナル品種の「風さやか」や「もちひかり」などを栽培しています。

祖父の代から続く精米所に、父が肥料、農薬、燃料の販売を加えた小柳商店の末っ子として生まれた新井さん。「仕事で忙しかった両親の代わりに、幼い頃には祖父と一緒に精米の際に出る『米ぬか』を集めたり、祖母が畑へ連れ出し、ほめながら野菜作りの楽しみを教えてくれました」と話します。

「将来は家業を継ぎ、農業に關連する仕事をすると自然と思っていた」という新井さんは、名古屋



3年前から井賀屋酒造場の杜氏・小古井宗一さんと中野市産の酒米を使った日本酒作りに取り組む新井さん。杜氏のこだわりに応えられる酒米をと、品種ごとに適した栽培方法を追求している。

の大学の農学部へ進学。「一人暮らし中は、実家から定期的に新鮮なお米や野菜が届き、今まで当たり前前に食べてきたものがこんなにおいしかったのかと驚き、感謝の気持ちでいっぱいになりました」。

大学卒業後、肥料メーカーの研究所での1年間の研修を経て実家に入った新井さん。それから数年後、地域の作り手が減ってきている現状に気がきます。

「米を作る人が地域からいなくなってしまうのではないだろうか」。悩みぬいた結果、自分が生産者となってお米を作ろうと決意します。

新井さんは、子どもたちに安心してごはんを食べてもらいたいと、減農薬、減化学肥料の栽培に挑戦。また「自分の米は自分で売る」という信念で、電話帳を片手に1軒1軒お米屋さんを探し、飛び込み営業やマルシェに積極的に参加。県外での販路を広げています。

努力が報われ、2012年の秋には皇室新嘗祭の献穀米に選ばれました。「土を活かし、稲を活かし、米を活かす。そして地域を活かす。生産に携わる全ての人や、食べてくれる人の幸せの輪を広げていければいいですね」と新井さんは語ってくれました。



たけうちともあき
竹内 智昭さん (37歳)
(篠井・Three代表)

農業を通して、 たくさんの人の心と体を笑顔にしたい

キノコ農家に生まれ、幼い頃からよく手伝いをしてきたという竹内智昭さん。高校卒業後はバイクが好きだったこともあり、自動車整備の専門学校へ。自動車メーカーや県内の農機具メーカーに7年ほど勤め、父が経営する農業法人に就農しました。

「兄が県外で就職していたので、家を継ぐのは俺かなと20歳代半ばくらいから考えるようになりまし

た。キノコ栽培の景気が良い様子
を小さい頃から見てきたので、農
業に良いイメージを持っていまし
た」と竹内さんは振り返ります。

お客さんが喜ぶ姿を見るのが自
分の喜びで、やりがいにつながっ
ているという竹内さんは、自分が
栽培するキノコを語る上で説得力
を高めたいと「きのこマイスター」
の資格を取得。

「保育園で『キノコ博士』とし

て話をさせてもらったことがあり
ました。その後、キノコが苦手だっ
た子が、卒園する頃にはキノコを
食べられるようになったとお母さ
んから聞き、すごくうれしかった
です」と笑顔で話します。

就農から10年がたった2016
年、父が経営する農業法人から独
立し、エノキタケとヒラタケを中
心に、プラムなども栽培するTh
reeを立ち上げた竹内さん。

「誘われて参加したセミナーが
きっかけで、中小企業家同友会で
経営の勉強を始めたんです。いい
刺激を受けて、自分で実践してみ
たいと思っていた矢先に、ちょう

ど近くの工場が一つ空くことにな
り、父からも『経営の勉強がら
やってみるか?』と。それで思い
切って挑戦してみました」。

経営者として人を雇用する立場
になった竹内さん。

「バイトで働いてくれている通信
制の高校生が、プラムの収穫作業
を通して目に見えて明るくなった
んです。人の成長を見られるのは
うれしいですね」と目を細めます。

「農業を通じ、食べる人も働く
人も、たくさんの人が笑顔になれ
る場所を作っていきたいです。農
業にはそういう力があると思うん
です」と笑顔で語ってくれました。



2



1



3

1・2_信州中野おごっその
フェアではオリジナルの
加工品アスパラ茶を販売
3_市主催の農業経営塾にも参加
4_農家のぜいたくを感
じてもらおうと企画した「もぎ取りキノコ
でバーベキュー」



4