

離れて分かった ふるさとのお米のおいしさ

新井 康寛さん（39歳）（柳沢・小柳農園代表）



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。

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、稻を活かし、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、食べててくれる人の幸せの輪を広げなければいけないですね」と新井さんは語ってくれました。

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、燃料の販売を始め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、農業に関連する仕事をすると自然と思つていた」という新井さんは、名古屋

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付きます。

「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、自分が生産者となつてしまおうと決意します。

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。

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いまし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。自動車メカニクス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るようになります。」と竹内さんは振り返ります。お客様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。

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、プラムなども栽培するTree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

「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つたんです。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、たくさんの方が笑顔になれる場所を作つていただきたいです。農業にはそういう力があると思うんですね」と笑顔で語ってくれました。



竹内 智昭さん(37歳)
(篠井・Three代表)



2



1



3

1・2_信州中野おごっそフェアではオリジナルの加工品アスピラ茶を販売
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