

続けることに 価値がある

有限会社大谷農場(喜多)

左：おたにはるみ大谷晴美さん 右：おたにたつり大谷達則さん
農業歴は約50年 有機栽培歴は約29年
有機 JAS 認証取得済



▲稲刈り後に収穫したもみをトラックに積む様子

私たちは「多古米コシヒカリ」を専門に、JAS 有機栽培米と特別栽培米を生産しています。「大谷農場ならではのものを作りたい」と考え、有機栽培に取り組むことを決意しました。

有機米は専用の田んぼで作る必要があるため、他の現場で使用した機械をすべて掃除してから作業するなど、丁寧な対応が必要になります。時間と労力はかかりますが、「やっぱり大谷さんの有機米でなければ食べることができない」というお客さまの声が支えとなって、米作りを続けることができます。

ものごとをやめることは簡単ですが、続けるには努力が必要なので、継続することはとても価値のあることだと思っています。今後も勉強を積み重ねながら、環境に優しく、おいしい米作りに取り組んでいきたいです。

やってみないと わからない

有限会社わあーふぁ道本(高津原)

左：しのづかまさお篠塚正男さん 右：しのづか篠塚のりさん
農業歴は約50年 有機栽培歴は約34年
有機 JAS 認証取得済



当初は慣行栽培をしていましたが、「農薬を使わずに野菜を作れないか」という声の一つのきっかけとなり、有機栽培を始めました。現在は200棟以上のハウスで小松菜やベビーリーフなど、年間12種類以上の有機野菜を生産しています。

有機栽培で難しい点のひとつは土作りです。土の性質は場所や環境によって異なるため、堆肥をブレンドして作物ごとに適した土作りをしています。何度も試行錯誤を重ねることで、より良い土を作ることができます。これをやれば必ず上手くいくという方法はなく、実際にやってみないと結果は分からないものです。

有機栽培は手間がかかりますが、「野菜がこんなに甘くておいしいと思わなかった」という、お客さまの声が大きな励みになっています。これからもおいしい野菜をお届けするため、いろいろなことに挑戦し、改善点を探りながら取り組んでいきたいです。



▲多古町では海外出身の方々も大勢農業に従事しています

Farmer's Story

—おいしさの奥に宿る見えない力—



つながり 紡ぐ 先導者に

たちばなふぁーむ 合同会社(南中)

あおききよこ青木清子さん
江戸時代から続く農家
有機栽培歴は約8年
有機 JAS 認証取得済



▲田植え体験で説明をする青木さん

私たちは主食米を中心に慣行栽培と有機栽培を両立させながら生産しており、約20年前からお米のインターネット販売も行っています。また、都内の高校生などを対象にした田植え体験や稲刈り体験などを開催し、自分たちが食べる農産物がどのようにして作られているかを知る機会も提供しています。

お客さまの多様な価値観にお応えし、お米の付加価値を高めるため、一部の田んぼを使って有機栽培を始めました。現在は、町のオーガニックビレッジ宣言に関連した取り組みにも協力しています。

有機栽培は作物の収穫できる量が少なく、栽培方法の工夫が必要で手間がかかりますが、お客さまからいただく「今年もお願いね」という声が農業を続ける原動力になっています。今後は面積を拡大し、自分たちが先導者となって、さらに有機栽培を広げていきたいです。



▲昔ながらの道具で農作業を体験する都内の高校生