



特集 1

農業で幸せになろう

新たな作物の誕生、肥料や農薬の開発、栽培技術の革新など、目覚ましい進化を続ける日本の農業。

富士山を望む肥沃の大地で、若い力が躍動しています。

米作の未来を照らす、 ブランド米「富穂」

仲間と共に

ブランド米の開発に奮闘

中央市内にある「農事組合法人 種をまく人」の倉庫。収穫したばかりの新米が、うず高く積みまれています。「これが『富穂』です。今年はなかなかの豊作で、良いコメができたんですよ」代表の納見博文さんが声を弾ませます。

「富穂」は、中央市のブランド米。コシヒカリと黄金晴を交配した中央市の特産「ヒノヒカリ」を、農薬も化学肥料も通常の半分以下に抑え、手間暇かけてじっくり育てた、安心安全で美味しいお米です。

本格的な栽培が始まって2年。市場での評価は上々で、2016年6月から3か月間、ANAの国際線ファーストクラスの機内食に採用され、「山梨のプ

「農事組合法人 種をまく人」代表の納見博文さん



ランド米「富穂」と紹介されることが決まりました。将来的には、東京で指名買いされるようになりたいと考えており、そのためには、知名度を上げ、取

黄金色の稲穂を収穫





中央市が誇るブランド米「富穂」

扱店も生産量も増やしていきたいと意気込む納見さん。「田富地区は土地柄がよく、古くから米作が盛んに行われていたのですが、近年では、米よりも採算性の良いトマトやキュウリの栽培が盛んになり、加えて高齢化による耕作放棄地も目立ち始めていました。『富穂』には、頑張つて良い物を作れば収入も上がるという希望や、耕作放棄地の解消につなげたいという願いが込められています。僕らの取り組みによって、米作りに新たなやりがいを見出してもらえたり、米作りに取り組もうという仲間が増えてくれたりしたら、とてもうれしいですね」。



トマトの養液栽培に取り組む一之瀬芳貴さん

年間を通して安定した収益が見込めるトマト栽培

父から子へ、
そして孫へとつなぐ誇り

家族とともに、トマトの養液栽培に取り組んでいる一之瀬芳貴さん。冬だということにたっぶりの日差しが差し込むガラスハウス内には、トマトやキュウリが整然と並び、食べ頃の実をつけています。「中央市は、日照時間が長く雨が少ない気候、古くから施設園芸農業をしている人が多く技術も高いことから、高品質なトマトが作れる場所。市場でも高い評価をうけ、すでにブランド化しています」。種を撒いてから3か月で収穫が始まり、約1年間は良い



瑞々しいキュウリも栽培

実が穫れ続けるというトマト。一之瀬さんは四千平方メートルのガラスハウスに数種類のトマトを計画的に栽培し、一定量の収穫と安定した収入を確保していると言います。また、採れたての新鮮なトマトを、食べてくれる人の顔を見ながら売っていきたいと始めた直売所には、一之瀬さんのトマトを求めて、市内はもちろん、市外か



長い日照時間と高い技術で培われる高品質なトマト

らも多くのお客さんが訪れます。「やっぱりこのトマトでなくちゃ!」「ほかのトマトは食べられないわ」お客さんの声は、うれしく、やりがいになってると笑顔を見せます。

「農業を本格的に始めたのは父。さまざまな作物に取り組み、試行錯誤の結果、このスタイルに落ち着いたようです。僕は、ずっと父の背中を見てきて、自然に、当たり前に農業を継ぐものと思ってきたので、大学を卒業するときも、東京に未練はありませんでした。今度は僕が息子に背中を見せる番。『パパみたいになりたい』って言ってもらえるよう、頑張っています」。



お客さんの声やりがいになるという一瀬さん

新しい就農のカタチ



実践から学ぶ事が多い農業

会社員として 農業を始めるという選択

すでに、農家の子弟が農業を継ぐという時代ではなくっており、地縁血縁といったバックグラウンドを全く持たない人が、山梨で農業を目指すという点も、珍しいことではなくなりました。

そんな中、近年にわかに注目されているのが、農業を業務とする企業。中央市には、「農業生産法人サラダボウル」があります。「当社には、年間

200名ほどの就農希望者が全国から訪れます。ただ、イメージしている農業と実際の農業には違いがあるケースも多いので、最初に1週間、インターンシップとして農業を体験してもらい、『できる!』と自分で判断した方に、社員として働いてもらうようにしています」と野中孝憲さん。農業初心者

も多く、一定期間社員として働いた後に独立する人もいれば、そのまま社員として働き続ける人もいます。新卒。「農業は魅力ある仕事ですが、新

農業の可能性に魅せられて、家族で東京から移住。土や作物と向き合う日々の中で、時間だけでなく、心にもゆとりが生まれています。



農業生産法人サラダボウル
福田 哲也さん

以前から農業に興味があったのですが、調べてみると、農家の出身ではない僕のような立場の者が就農するには、土地を借りたり、農作業のための道具を揃えたりするために、ある程度まとまった資金が必要だとわかったので、正直諦めかけていました。雑誌でサラダボウルの記事を目にしたのは、そんな時です。社員として農業をすることができると希望がわき、妻とも話し合っ、家族で移住し、就農することになりました。

ここへきて半年が経ちますが、生活は一変しました。ラッシュアワーのすし詰めの電車に乗らなくて済むし、帰宅時間が早くなり、家族との時間も増えました。子どもは引越しの翌日から保育園に入り、お友達もできて、以前より活発になりました。妻もパートを始め、新しい生活は順調です。



就農というスタイルが農業を活性化し始めている



お話をくださった
サラダボウルの野中孝憲さん

規就農には約1000万円の初期投資が必要になるともいわれており、リスクも小さくありません。『やりたい』という気持ちだけで、明日からでも農業が始められるという意味では、当社のような就農スタイルが、今後増えていくかもしれませんね。』

さまざまなカタチで農業の未来を模索している若い力。力強い生き様が、中央市の未来を支えています。



効率よくすむパッケージング作業

「クリエイティブ」が広がっています。

アカデミックでクリエイティブな農業は、今や憧れの職業のひとつ。就農を希望する人への、支援の輪も広がっています。

耕作放棄地
解消に一役

パンツェッタ・ジローラモさんも、
野菜作りに挑戦中!

都内で家庭菜園をしていたタレントのパンツェッタ・ジローラモさん。知人の紹介で訪れた中央市の自然豊かな環境にすっかり魅せられ、「自分で作って食べた方がおいしさが2倍3倍になる。もっと広い土地で野菜の栽培に挑戦したい」と、市内にある耕作放棄地1,200平方メートルを借り、忙しい仕事の合間に訪れては、トマトやナス、トウモロコシ、唐辛子などを栽培中。高台にある畑からの眺望にも心惹かれるようで、「将来住んでみたい」と話しています。



野菜づくりと共に、中央市をPRし貢献したいというジローラモさん

女性が
イキイキしていると、
まちが輝く。

女性の
就農支援

中央市では就農を希望する女性を応援していこうと、就農しやすい環境等の整備を進めていきます。また、首都圏などへの販路拡大や食の安全、商品デザインに対する女性ならではの感性を取り入れる等、活躍の場も広がっていきます。

太陽の恵みがいっぱい！
地元食材で生み出す、育てる、
おいしい特産品がたくさんあります。

とっても
おいしいでチュウ！

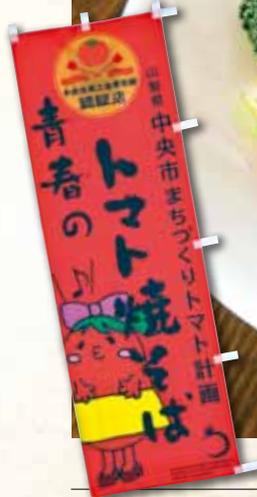


青春のトマト焼そば

ソース味の焼そばの上に、中央市産の完熟トマトと甲州富士桜ポークをじっくり煮込んだミートソースをたっぷりかけました。どこか懐かしく食べると元気になる、中央市の新名物です。

青春のトマト焼そば誕生秘話

「中央市まちづくりトマト計画」を遂行中の商工会青年部。2007年の会合で出たのが、地元の祭りで恒例の青年部屋台焼そばにミートソースをかける妙案でした。早速試食したところ、脳裏に蘇る懐かしい記憶。「これは、学生時代によく食べた某喫茶店の『ミートソース焼そば』じゃないか！復刻でもいい、これを新名物にしよう」と、満場一致で誕生しました。“青春の”には、彼らの「懐かしさと、情熱と、若さ溢れるまちづくりへの想い」が込められています。



まだまだあります。ここならではの味わい。



中央市ブランド米「富穂」

肥沃な沖積土壌で、農薬と化学肥料を減らし大切に育てられたヒノヒカリ。もちもちとした食感で、冷めても美味しいと評判です。



コーン100%焼酎「恵」・「とよとみ」

特産の“ゴールドラッシュ”で醸造した珍しい焼酎。口当たりがよく、飲んだ後に甘く香ばしい香りが、ふわっと鼻に抜けていきます。



ブドウとコーンのワイン「夢」

特産の“ゴールドラッシュ”と豊富産のブドウで醸造した、日本初のトウモロコシワイン。さわやかな甘さが広がる、デザートワインです。



フルーツトマト

サイズも味わいも豊富な中央市のトマト。水分を極限まで減らし、丁寧に育てられるフルーツトマトは、濃厚な甘さが自慢です。



夏野菜の王者「ナス」

夏の日差しをたっぷり浴び、豊富な地下水をしっかりと吸って、元気に育った濃紫色のナス。皮が柔らかく瑞々しい、中央市の特産品です。



スイートコーン「ゴールドラッシュ」

糖度17度以上のフルーティな甘さと、皮の薄さで、絶大な人気を誇る豊富地区の特産品。6月上旬から10月上旬まで楽しめます。