アグルビト メンバー紹介

NO.9 | NO.16

AGURUBITO INTRODUCTION

OZU AGURUBITO 9.

大西 拓也

OHNISHI TAKUYA

種苗屋に勤めた経験があり、それを活かして自身で農業をしたいと思い、就農しました。農家や消費者の方などに喜んでいただくために、品種を選び、付加価値を付けています。大洲市は土が良いので、美味しい野菜が育ちます。農業は夏は暑く、冬は寒く、厳しい面もありますが、自身で目標を持って取り組めることに楽しさがあると思っています。

年齢／31 歳　主なエリア／五郎　主な作目／野菜苗（セル苗：キャベツ等、ポット苗：メロン等）、白菜、ネギ

OZU AGURUBITO 10.

竹岡 勝宏

TAKEOKA MASAHIRO

調理師として働いていましたが、実家の農業が縮小するか、拡大するかのタイミングであったこともあり、農業を継ぐことを選びました。少しでも野菜の需要が上がるように、トマトは栄養価が高くて甘みの強いものを作るように励んでいます。また、調理師の経験を活かして、野菜の美味しさやレシピ、芋炊きなどの郷土料理をお伝えしていきます。

年齢／31 歳　主なエリア／菅田　主な作目／トマト、キュウリ、米

OZU AGURUBITO 11.

栗田 涼

KURITA RYO

実家の養牛を引き継ぐために就農をすることにしました。生きているものを相手にするため、大変なこともありますが、自身で目標を持って取り組めることにやりがいを感じています。養牛をする中で、牛の除角などの出荷までの日々の様子を知っていただきたいと思います。

年齢／27 歳　主なエリア／上須戒　主な作目／肉牛

OZU AGURUBITO 12.

河野 健太郎

KOUNO KENTARO

実家が農業をしており、学生の時から手伝いをしていたので、自然と就農をすることにしました。農薬は出来るだけ減らして、美味しい野菜を作ることをモットーに日々の作業に取り組んでいます。大洲市は様々な美味しい野菜が安価で手に入ります。旬の野菜情報や美味しいレシピなどをお伝えしたいと思っています。

年齢／27 歳　主なエリア／若宮・田口　主な作目／レンコン、大根、里芋、米、サツマイモ

OZU AGURUBITO 13.

藤田 祥広

FUJITA YOSHIHIRO

北海道での経験で、生きていく上で必要な食するという時間を、多くの人に大切にして欲しいと思うようになり、その根幹である農業を選びました。農薬等は最低限使用しますが、安心・安全なものを提供できるよう尽力しています。また、一番美味しい時の野菜を提供出来るように取り頃を見極めています。野菜が食卓に並ぶまでの過程や生産者の思いを伝えていきます。

年齢／27 歳　主なエリア／五郎・東若宮　主な作目／スイカ、白菜、高菜、からし菜、ホウレンソウ、小松菜

OZU AGURUBITO 14.

西山 貴大

NISHIYAMA TAKAHIRO

親が楽しそうに農業をしているのを見て過ごしてきたため、自身も就農したいと思いました。農業は、自分が作った作物を多くの人に食べてもらい、美味しいと言ってもらえるのが、うれしくてやりがいのある仕事です。消費者が安心して食べられる美味しい野菜をたくさん作れるよう励んでいます。大洲市で作るスイカや白菜はとても美味しいので、ぜひ食べてみてください。

年齢／25 歳　主なエリア／五郎・東若宮　主な作目／スイカ、カボチャ、レタス、キャベツ、ブロッコリー、白菜

OZU AGURUBITO 15.

幸野 将大

KOUNO MASAHIRO

昔から実家で続いている梨作りの味を受け継いでいこうと思ったので、アメリカでの研修を経て就農をすることにしました。堆肥や肥料を冬に与え、土づくりをしっかりとしています。また、梨は害虫や農薬から果実を守るため、１個ずつ袋掛けをして大切に育てています。加工品など新しいことにも取り組んでいこうと思っています。

年齢／25歳　主なエリア／松尾　主な作目／梨（観光梨園、シロップ漬けなど）、キウイフルーツ、桃、梨（長寿・幸水・豊水・あきづき・新高）

OZU AGURUBITO 16.

瀧本 慎吾

TAKIMOTO SHINGO

西日本豪雨の時、祖父が飼育していたお蚕が全滅し、何か自分も手助けをしたいと強く思ったのが就農のきっかけです。お蚕が病気にかからないよう消毒や温度・湿度管理の徹底や餌となる桑の葉は無農薬のものを使用しています。今はあまり知られていませんが、昔から大洲市では盛んであった養蚕の現場やシルクについて知っていもらいたいと思っています。

年齢／25 歳　主なエリア／多田　主な作目／養蚕　※加工後の商品（真綿布団、化粧品など）