

地域おこし協力隊募集

大洲市では、令和4年4月以降採用の農業部門の募集をしています。農林水産課で新規就農やグリーンツーリズム、6次産業化の支援活動を行いながら、地域や人を知りつつ、地域の農に触れ、最終的に大洲で新規就農等を目指すものです。令和3年9月から活動を開始した中村隊員も、市青年農業者協議会の事務局として活動をしています。

応募締切：令和3年12月24日(金)

詳しくはこちら▶



地域おこし協力隊
募集HP



地域おこし協力隊
活動HP



愛媛県大洲市地域おこし協力隊募集

INFORMATION



CM大賞エントリー

市青年農業者協議会では、大洲市の農業を広く知ってもらうために、手作りで30秒のCM動画を作成してふるさとCM大賞えひめ'22にエントリーをしました。審査結果は令和4年3月頃に番組放送される予定ですので、楽しみに！



ふるさと納税返礼品登録

市青年農業者協議会の「アグルビト定期便」が大洲市のふるさと納税返礼品に登録されています。当定期便は、「生産者の顔がわかる生産物セット」として、隔月6回、旬の生産物とアグルビト通信などをセットにしてお届けするものです。地元大洲市の応援につながる活動ですので、市外在住の方は、ぜひご寄付をお願いします。



ふるナビHP

CONTACT



2022年6月 第4号発刊予定！ お楽しみに♪



INSTAGRAM



FACEBOOK



アグルビト通信の
アーカイブはこちらから！

ARCHIVE



大洲市青年農業者協議会事務局 大洲市農林水産部農林水産課農商工連携係(担当：久世)

TEL：0893-24-1727 FAX：0893-24-1350 MAIL：agurubito.ozu@gmail.com

大洲を耕す「人」

アグルビト

AGURUBITO TSUUSHIN

第3号



- Pick up! =AGURUBITO=

No.5 OKINO JUNICHI

No.9 ONISHI TAKUYA

No.11 KURITA RYO

AGURUBITO's *Challenge!*

最新技術と 6次化で未来を耕す

OZU AGURUBITO No. 5. 沖野 順一

年齢 / 34 歳 主なエリア / 菅田・宇津・東大洲・新谷
主な作物 / 米・杣つき餅・ボン菓子・野菜



他業種からの就農

菅田地区を中心にお米の生産をしている沖野です。松山市のトラックディーラーで整備士やフロントマンとして働いていましたが、26歳の時に実家の米農家を継ぐため、就農して9年目です。違う分野の仕事を経験してきたこともあり、父の続けてきた農業を引き継ぎながら、最新技術との融合や自分自身がこれまで培ってきたものを活かしながら取り組んでいます。



ブランディングとスマート農業

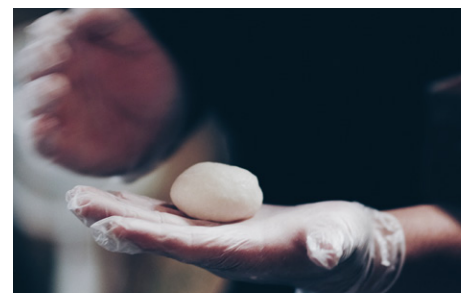
就農当初に思ったことは、自分たちがこだわりを持ってお米を作っても、販売するときには誰がどのように作ったのかは消費者にはわかりにくいということ。まず、お米の独自性と認知性を高める必要がありました。そこで、全国で約800人・愛媛県内では4名しかいない、お米のエキスパートである「米食味鑑定士」の資格を取得しました。お米の知識を持った上で生産することで、より美味しいものを消費者に届けられると思ったからです。さらに、米食味鑑定士を持っている農家が生産したお米だとわかるように、包装のデザインを刷新しました。手間はかかりますが、ひとつひとつスタンプとシールを貼っています。次に感じたことは、農地がアナログで管理されており、把握するのに時間がかかること。そして、今後は高齢化により管理する田んぼが増えていくこと。そこで、最新技術を駆使したスマート農業を取り入れることにしました。現在、直進キープ機能付き田植え機・直進アシスト機能付きトラクター・食味収量機能付きコンバイン・空中散布用ドローンを導入しています。これらはアプリやGPSと連動しており、誰でも簡単にスマホやタブレットで管理・確認をすることが出来ます。機械化・効率化・負担軽減を図ることで管理できる農地を増やし、耕作放棄地を増やさないように貢献したいと思っています。



AGURUBITO's *Challenge!*

米の6次産業化

自身で作ったお米で何か加工品にして新しいことが出来ないかと考え、杣つき餅とボン菓子なども作って販売をしています。杣つき餅は、コシがあって煮崩れしにくく、さらに、地元の洋食店「ビストロサンマルシェ」とコラボし、「杣つき餅カレー」という商品を開発しました。この商品は、全国の地方新聞社が選ぶ「こんなのあるんだ!大賞」で日本一にも選ばれ、全国レベルのメディアにも掲載していただきました。地域の方と連携して取り組んだことに一定の成果があり、6次産業化の面白みを感じています。自分たちの世代、自分たちの経験があるからこそできる、自分たちらしい農業をこれからも頑張っていきたいと思っています。



年末の杣つき餅の予約を受け付けておりますので、予約はこちらから↓

稲工房 案山子

連絡先 080-5661-4764
価格 600g 500円
1kg 1,000円
(丸めた餅をバック梱包)
配達 要相談



稲工房 案山子 IG



稲工房 案山子 FB



AGURUBITO's *Pride!*

育苗を通して 地域農業を支える

OZU AGURUBITO No. 9. 大西 拓也 年齢 / 32 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



デリケートな仕事「育苗」

五郎のハウスで、キャベツやメロンなどの育苗を中心に農家をしています大西です。私は、地元の農業高校・農業大学校を卒業した後、種苗屋に就職して5年間働きました。その後 U ターンし、地域内で高品質な苗の需要があることを知り、種苗屋での経験や知識を活かして育苗をメインとした営農で新規就農をすることを選びました。

さて、育苗とは、種を苗の状態まで育てて農家さんに販売する仕事のことです。主な作業内容は、天候や気温に合わせて、こまめに水やハウス内の温度管理、追肥などを行い、農家さんの必要なタイミングで確実に苗を提供することです。育苗期間は、1ヶ月から1ヶ月半なのですが、苗は温度によってはすぐに弱ってしまうため、その間は1日中気が抜けず休みはありません。そのため、毎回7～8kg は体重が落ちてしまいます。高品質な苗とは、見た目がどっしりとしており、根がしっかりと張っていること。苗がしっかりといれば、活着が早く、良い野菜が育ちます。



趣味も愉しむ

デリケートな育苗の傍ら、釣りやゴルフ、ファッションなどの趣味で息抜きをしています。特にファッションにおいては、長く使えるもので、使い込むことで味が出て、経年変化を愉しめるものが好きで、定期的に磨いている革靴や、色落ちを愉しめるデニムなどを丁寧に管理しながら育てています。趣味でも丁寧に管理して育てるものに興味があるのは、そういった性格なのかもしれません。



育苗を通して農家の役に立ちたい

高品質な苗づくりには、知識だけでなく、周りの環境や状況を把握して、適切な管理が出来る必要があります。まずは、地域の農家さんに信頼してもらえるよう、大洲の環境を把握し、良い苗を安定的に作れるよう頑張っていきます。

育苗は農家さんの成果につながる重要な仕事です。人と人が直接つながる地域密着型だからこそ出来る柔軟な対応と、高品質な苗づくりに励むことにより、地域の農業発展に寄与したいと思っています。



11. 栗田 涼

KURITA RYO



AGURUBITO's Story!

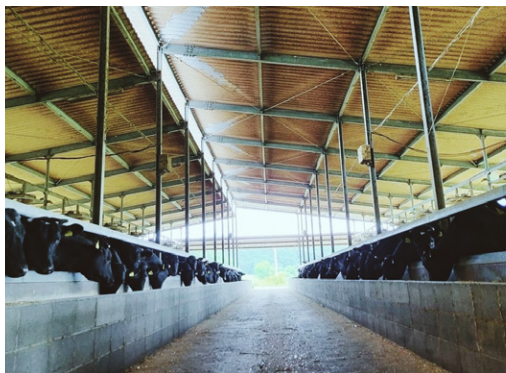
豊かな環境から 美味を届ける

OZU AGURUBITO No. 11. 栗田 涼 年齢 / 28 歳 主なエリア / 八多喜 主な作目 / 肉牛



自然と就農の道へ

八多喜で畜産（養牛）を兄弟で営んでいる栗田牧場の栗田です。あまりはっきりとは覚えていませんが、幼少から子牛の世話などの手伝いをしており、小学校の卒業式では「畜産をする」と言っていたようです。その後、畜産科のある高校に進学したことで、親の畜産を継ごうと決心し、中四国酪農大学校を経て就農しました。牧場は八多喜の中山間に位置していますが、平たい地域なので、のびのびとした環境で養牛に取り組んでいます。



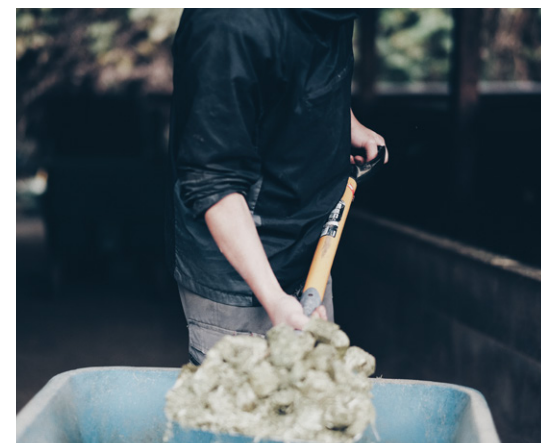
養牛のやりがい

養牛は、産後1週間程度の子牛を仕入れ、約2年間飼育して出荷をします。現在、栗田牧場では、全体で約750頭の牛を飼育しており、毎週5～10頭程度の出荷と子牛の仕入れをしています。最初は30kg程度の子牛ですが、出荷時には800kg程度に成長します。2年間も成長を見ながら、大事に育てた牛の市場での評価が高かったときには、楽しさと達成感を感じています。その一方で、出荷の作業は大変危険な作業です。約800kgの牛が少しでも暴れれば、牛からするとじゃれている程度でも、人は怪我をすることがあり、肉体面でしんどいときもあります。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。自身で目標を持ってコツコツと取り組めることにやりがいを感じています。



ブランド牛「愛姫牛」

栗田牧場で飼料や飼育環境にこだわって育った牛は、宇和島市の白岩牧場と関西に出荷し、愛媛のブランド牛「愛姫（あいひめ）牛」として流通しています。特徴としては、乳酸菌の入った発酵飼料を使用しているので、牛の免疫向上によるストレス緩和につながり、飼育環境全体が改善され、香りの良い良質な肉が出来ています。大洲市内では、マルナカ大洲店で精肉が販売されているほか、古民家レストランのルアン（NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町）でも愛姫牛が提供されていますので、ぜひ地元で育った牛をご賞味ください。普段の活動などはSNSで情報発信しています。



栗田牧場 IG

