

大洲を耕す「人」

アグルビト

AGURUBITO TSUUSHIN

第6号



-Pick up!- =AGURUBITO=

No.19 AKIMITSU HARUKU

No.20 HARADA SOICHIRO

No.25 OISHI AKIHIKO

新規就農・
いもたき特集





AGURUBITO'S Encounter!

大洲と出会い 親しい仲間たちと出会う

OZU NO. 19. 秋光 治国
AGURUBITO

年齢／ 32歳 エリア／ 菅田・五郎 販売先／ JA、食品加工会社

作物／ 里芋、きゅうり、さつまいも、白菜



じいちゃんの里芋に魅了され

富山に生まれ、地平線の向こうまで田園風景が広がる茨城で育ちました。祖父は愛媛でみかん農家を営んでいましたが、住んでいた地域が遠いこともあり、子どもの頃はあまり関わることはありませんでした。なので、身内に農家がいながらも、自分も農家になるということは想像できませんでした。

子どもの頃は里芋が苦手でした。泥臭さや食感がどうしても好きになれず、食卓にでることも年に数回で、里芋を食べる機会自体が少なかったです。

ところが、愛媛に帰省してじいちゃんの里芋を食べて驚きました。これがとても美味しかったのです。祖父は野菜専従の農家ではありませんでしたが、この時から里芋に対する概念が変わったことを今でも思い出します。どこか頭の片隅で、いつか栽培することを想像するようになったほどです。

このような体験もあり、就農する時には必ず里芋を栽培すると決めていました。品種は「女早生（おんなわせ）」を栽培しています。大洲ではよく栽培されている品種で、味や食感ともに気に入っています。じいちゃんの里芋みたいに、食べてくださったみなさんが、美味しさのあまり衝撃を受けるような里芋をつくることを目指して、栽培方法にもこだわっています。





仲間たちとの出会い

なぜ大洲に移住就農したのか。もちろん里芋栽培も理由の一つではありますが、一番は気の合う仲間に出会えたからだと思います。

大洲に来てからはいろいろなことに挑戦しました。農業はもちろんのこと、鵜飼の船頭や塾講師、キャッスルステイのキャストなど、多くの人と関わり合うことで大洲の魅力を発見し、仲間といえる人に出会うことができました。そして、同じように挑戦している仲間から刺激をもらい、僕もここで頑張ろうと決意しました。

就農一年目は、何から何までどのように対応すればいいかわからないことだらけで、常に「どうしよう」の連続で頭がぱんぱんでしたが、近くの農家の方々に声を掛けていただき、なんとか乗り切ることができました。特に、大洲市青年農業者協議会のメンバーには、先輩農家として、また同世代として交流する中で、いろいろとアドバイスをいただき、深い仲間になれたと思います。

これからは大洲に魅了される人が増えるように、より一層仲間と協力していきたいです。



自然の恵みを受けて

純粹に食べることが好きで、料理もよく作ります。学生時代は飲食店でアルバイトをしており、そこで料理の腕を磨きました。採れた野菜で新しいレシピを考えるのはとても楽しいです。思い返すと、子どもの頃から調理学校卒業の母とお菓子をつくったり、食品加工会社勤務の父が身近にいたりと家庭内で「食」に関する話題は多かったように思います。

外で農作業のために体を動かすことはとても気持ち良いです。また、頑張って育てた野菜を調理して食べる時は、至福を感じることができ、自然とチカラが湧いてきます。

農業に関わりだしてすぐの頃ですが、普段よりお米がおいしく感じた事をよく覚えています。それまでは「ただの袋に入った商品としてのお米」でしかなかったものから、「誰かがつくったお米」という実感が生まれたからだと思っています。それと同時に、今まで自然の恵みを受け取ってきたんだなと気づかされました。

「自然と向き合う」ということは、時に大変ではありますが、この恵みを一番に感じられる農家になれたことや、ここまで導いていただいた方への感謝を忘れず、充実した日々を送っていきたいと思います。

今後は、自家生産の野菜で加工食品の開発にも挑戦していく予定で、食に対する探究はこれからも続いています。

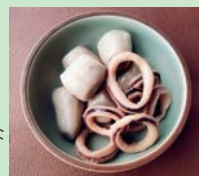


秋光さんが持っているのは里芋の花。里芋に花が咲くのは非常に珍しく、めったに見ることができない。

AKIMITSU'Sキッチン

秋光さんがつくった
「里芋とイカの煮つけ」

秋光さんの手にかかれば、どんな食材も美味しい料理に大変身！！



OZU
AGURUBITO

20.

原田 宗一郎

HARADA SOICHIRO

AGURUBITO'S SATOIMO Prince!

「つくり手」として
地域に貢献したい

OZU NO. 20. 原田 宗一郎
AGURUBITO

年齢／28歳 エリア／菅田

販売先／各スーパー、産直市

作物／里芋・生姜・ベビーリーフ



農業を通して恩返しをしたい

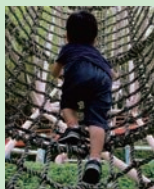
父親が農業に携わっていることもあり、小さい頃から農業を手伝っていました。大学を卒業し、他の選択肢もあった中、農業のこれからの可能性を信じてこの道に進みました。

農業を始めて1年目に「西日本豪雨災害」が起これ、大洲市も甚大な被害を受けました。その際、大洲市の状況や自分の農地を見て衝撃を受け、感情が無くなったことを今でも覚えています。当時、ショックのあまり途方に暮れていましたが、多くの方々に助けていただいたおかげでなんとか立ち直ることができました。それ以降、家族、友人、仕事関係の方々、地域の方々に何か恩返しをしたいと強く思うようになりました。

「つくり手」として地域農業を盛り上げていくことで、みなさんに恩返しをしていきたいです。

オフのHARADA

原田さんのオフは「家族団らん」
とてもcuteな奥さん、息子さんと
いろんなところにお出かけしてリフレッシュ！



芋掘り機に乗って作業中の原田さん



掘りたての里芋！



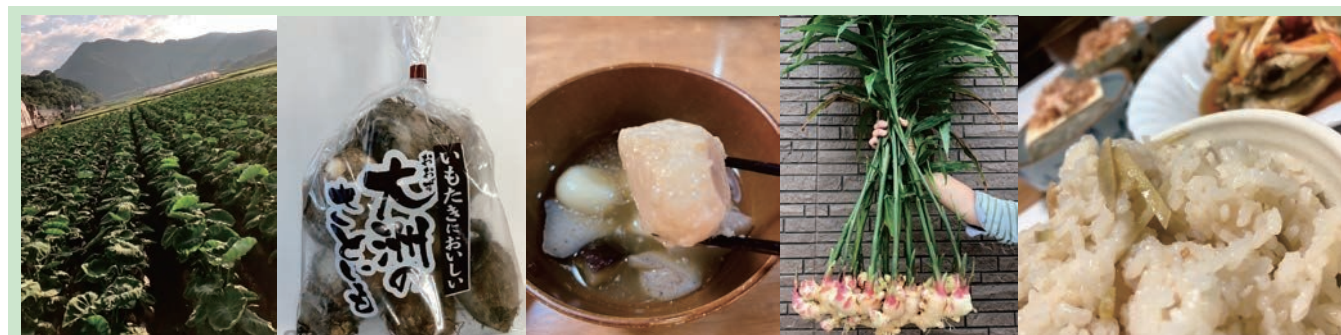
「人」とのつながりを大切に

農業をする中で大事にしているのが「人」とのつながりです。アグルビトに入ろうと思ったのも、同世代の農家さんたちと繋がって、情報交換をしたり、大洲をどうやったら盛り上げることができるかを一緒に考えたりしたかったからです。今年は、大洲の郷土料理である「いもたき」を盛り上げるために、アグルビトの大石さんや藤田さんといもたきのイベントに出店しました。やりたいことがあっても、自分一人の力では実現が難しいこともあるので、「人」とのつながりというのは本当に大事だと思っています。

自分の野菜を買ってくださる方とのつながりも大事にしています。お会いする機会がある際は「こういう風に料理して食べると美味しいですよ！」と食べ方の提案をしつつ、野菜のPRをしています。一回買って食べていただいた後、「この間食べて美味しかった原田さんの野菜だ！買おう！」というように、次回から自分の名前を見て野菜を買ってもらえたら嬉しいですね。



チャレンジ精神旺盛な原田さん
マルシェにもスタッフとして参加



「いもたき」を盛り上げたい！

大洲の郷土料理と言えば、「いもたき」！！自分は、里芋農家でもあるので、里芋が主役のいもたきに対して思い入れが強いです。河原でのいもたきは、ござを敷いた風情ある中でみんなでワイワイ楽しく食べることができるのでおすすめです。

最近は、河原でいもたきをする人や普段いもたきを作って食べるという人が少なくなっているようで...。昔のように、いもたきを盛り上げたい！という想いから、今年からアグルビトのメンバーと「初煮会」・「いもたきマルシェ（昨年までの観月会）」に出店することになりました。今年は、若い世代にもいもたきを楽しんでいただけるよう、畳を敷いた「TATAMIエリア」と、椅子と机を設置した「プチCAMPエリア」を開設しました。「初煮会」で実際にTATAMI・プチCAMPエリアを使用いただいた方からは、「雰囲気や座り心地が良い！」というお声をいただき、新しいスタイルのいもたきに対する需要があることを確認できました。



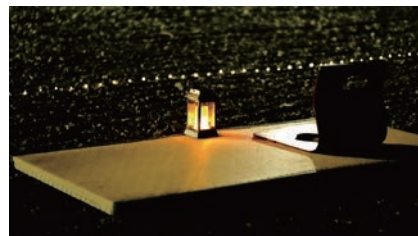
初煮会にて設置したTATAMIエリア



みんなが集うイベントにしたい！

いもたきのイベントに来たら、県外に住んでいるあの人や大洲に住んでいるけれど最近会えてなかったあの人に会える！というように、大洲出身のみんなが集うイベントにできたらなと思います。

楽しさもありつつ懐かしさもあるイベントを若手農家の視点から企画し、次の世代にもしっかりと繋げることができたら幸せですね。



OZU
AGURUBITO

25.

大石 暁彦

OISHI AKIHIKO

AGURUBITO'S Processing!

「食品加工業者」として
“生産者”と“消費者”を
繋ぐ存在に

OZU NO. 25. 大石 暁彦
AGURUBITO

年齢／29歳 エリア／徳森 販売先／産直市（愛たい菜等）、あさもや（大洲まちの駅）等
作物／お弁当・お惣菜・レトルトいもたき

「農」の楽しさを知った大学生の夏

大学時代に経営学を4年間学び、卒業後は大洲に戻って、両親が経営している「（有）大石フーズ」に就職しました。大石フーズでは、お弁当・お惣菜の製造販売をしています。実家が「食」に関わる仕事をしていたということもあり、幼い頃から食べ物に対して興味を持っていました。

「食」の根幹である「農」に強く興味を持つようになったのは、大学4年生の頃に、当時北海道に住んでいたアグルビトの藤田君のところへ遊びに行った時のことです。様々な農家さんのところで農業バイトやファームステイを体験してみて、初めて触れる農業の開放感や清々しさ、楽しさを今でも鮮明に覚えています。

オフのOISHI

大石さんのオフは
「好きなアーティストのライブ」
ノリノリでライブに参戦します！



原田さんの里芋の葉を見る大石さん



大石フーズの厨房にて

も 食品加工業者の立場から「農」に関わる

大洲に戻ってきてからも「農」への関心は薄れることはなく、野菜の移動販売をしたり、栗の栽培に挑戦してみたりしました。野菜の移動販売ではなかなか利益を出すことができず…。経営の難しさを実感しました。直近では、アグルビトの原田さん、秋光さんと一緒に里芋と生姜を栽培し、農業についていろいろ勉強をさせていただきました。

現在、私は農業をしていませんが、食品加工業者でありアグルビトの一員でもあるので、農家さんとの繋がりは深いです。そのため、加工する食材を作る農家さんの「農」に対する思いや情熱を直接知る機会が多く、私自身「農」に対する関心は年々さらに強くなっています。

今後、食品加工業者の立場から、「農の楽しさや大切さ、農家さんの思い、情熱を消費者の皆さんに届ける存在になっていきたいです。



も 大洲の人たちにもっと「いもたき」を好きになってもらいたい！

私が勤めている大石フーズでは、大洲市の郷土料理である「いもたき」を作っています。いもたきは市の観光事業にもなっており、昔から人々に愛されてきた料理です。しかし、現在、若者を中心にいもたき離れが進んでおり、中には食べたことがないという人も…。大洲の人にもっと「いもたき」を好きになってもらいたい！という想いの下、今年からアグルビトの原田さんや藤田さんと協力をし、初煮会やいもたきマルシェ（昨年までの観月会）に出店することになりました。できれば、いもたきを作ったことや食べたことがないという若い世代の方にも来ていただいて、いもたきの楽しさ、美味しさを知ってもらいたいですね。

今後、今までとは違った新しい形でいもたきに触れることができ、もっとみなさんにいもたきを好きになっていただけるようなイベントの開催を目指して活動していきたいです！



初煮会での様子



大石さんは鵜飼いの船頭さんでもあります

レトルトいもたき販売中

大洲ええもんセクションにも選ばれている、大石フーズの「レトルトいもたき」！お家でも簡単にいもたきを楽しむことができます。詳しくは、大洲ええもんセクションのHPをご覧ください↓



INFORMATION

■マルシェに出店しました

OZU+(オオズプラス)さんと一緒に開催させていただいた「えひめつくりてマルシェ in OZU 2023夏」や西予市で開催された「なんなんマルシェ」等、今年に入ってからいくつかのマルシェに出店しました。

マルシェへの出店情報は、アグルビトのInstagram・Facebookにてお知らせいたします。冬(12月)につくりてマルシェの開催を予定しておりますので、ぜひご覧ください！



AGURUBITO

アグルビトとは、20代から30代を中心とした大洲市内で農業等を営む青年農業者23名で組織された大洲市青年農業者協議会のことです。生産者と消費者の顔の見える関係づくりを目指し、フリーペーパーの発刊やSNS・YouTubeの運営、マルシェへの出店等を行なっています。他にも研修や婚活イベントの実施等、自己研鑽と地域の発展に寄与できる活動をしています。まずは楽しく集まれる会を目指して活動していますので、ぜひご入会ください！



■YouTubeチャンネル

今年度より、大洲で問題になっている放棄竹林を有効活用するために、プロジェクトバンブー(BAMBOO)が始動しました。

バンブーの活動動画をYouTubeに掲載しておりますので、ぜひご覧ください！



YouTube



■初煮会

いもたきをもっと盛り上げたという想いから、9月1日に行われた初煮会にて、畳を敷いた「TATAMIエリア」と椅子・机を設置した「プチCAMPエリア」を開設しました。

また、仙味エキス株式会社さんにご協力いただき「シャカシャカさといもフライ」を販売しました！



大好評でした！

さといもちゃん
出身農地：
原田さんの畑



■SNS

アグルビトが週替わりで普段の農作業や活動内容について、主に毎週水曜日19:00に投稿しています。フォローをお願いします。



Instagram



Facebook



■HP

大洲市のホームページにこれまでの活動内容やアグルビト通信のアーカイブを掲載しています。



大洲市HP