

いどばたマルシェに参加しました

令和5年12月にいどばたマルシェ実行委員会（大洲市観光まちづくり課）主催のいどばたマルシェに参加しました。

当日は、アグルビトメンバーの沖野さん協力のもと餅つき体験も実施し、つきたてのお餅をその場で食べることができました。沖野さんの美味しいお米で作ったお餅は、皆さんに大好評でした！！



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24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、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への寄与を目指して活動をしています。楽しく集まれる会であることを第一に活動していますので、ぜひご入会ください！



地産地消フェアにて農産物を販売しました

令和5年11月に大洲市民会館にて実施された食育講演会の地産地消フェアにて、アグルビトの農産物を販売しました。

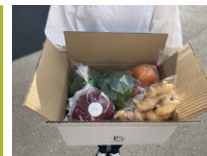
当日は、アグルビトメンバーの秋光さん・楠野さんが店頭に立ち、農産物を販売しました。農産物の「魅力」や「食べ方」を積極的に発信し、来場者との交流をはかることができました。



ふるさと納税返礼品

大洲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。登録された「アグルビト定期便」は、【生産者の顔がわかる農産物セット】を年6回（隔月）お届けする定期便です。

詳しくは…
検索：ふるさと納税 アグルビト



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頃に投稿しています。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

アグルビト

AGURUBITO TSUUSHIN

第7号

有機農業・アグルビト活動特集



- Pick up! =AGURUBITO=
No.23 HYODO YOSHIKI

- Pick up! -
RADICCHIO
PROJECT TEAM

付録
ラディッキオ
レシピ



AGURUBITO's *Progressive!*

有機野菜で 地域の資源を循環させる

OZU No.23 兵頭 芳樹
AGURUBITO 年齢／41歳 主なエリア／八多喜 販売先／食品加工業者
作物／ブロッコリー、カリフラワー、小松菜、ほうれん草、玉ねぎ、キャベツ、人参、大根、ピーズ

有機栽培を学ぶ

愛媛県の宇和島市に生まれ、祖父がお米や柿、栗、タケノコを作る農家でした。幼い頃から農業というものが身近にあったからか、「いつか農業をしたい」という思いは昔からあり、大学院卒業後の就職先は大洲市の農業法人を選びました。

そこでは一般的な慣行栽培ではなく、化学肥料や農薬を一切使用しない「有機栽培」を学びました。5年ほど働いた後、農業法人で使っていた農地を引き継いで就農し、ブロッコリーやカリフラワー、小松菜等の野菜を有機で栽培しています。

日々の農作業で大変だと感じる部分もありますが、それ以上に栽培したら栽培しただけ売上に繋がることや自分で考え自由に経営できるところに魅力を感じています。



～癒し！～

猫

日々の農作業の中で、かわいい猫ちゃん癒しになっています！



有機野菜ってどんなもの？

有機やオーガニックという言葉はよく聞くと思うのですが、有機野菜とは、「有機 JAS 規格」の条件を満たし、認証を受けた農産物のことです。一部の資材を除いて、原則、化学肥料や農薬を使用せず栽培されています。有機 JAS に適合し認証された農産物にはその証として有機 JAS マークが表示されています。

環境への負荷をできる限り少なくしつつ、自然界の循環を重視して土壌に存在する動物や微生物を活かしながら、なるべく地域にある資源を活用しようという取り組みであると私は考えています。



農業資材の有効活用

私の畑では、牛糞や鶏糞、米ぬかなど、ほとんどが周辺地域から供給されるものを使っています。農業資材の高騰が今後も続く予想される中、周辺地域にある資源を使うというのは今後も重要になっていくと思われます。

まだ全てのスーパーにあるという状況ではないですが、有機 JAS マークのある野菜を買っていただければ、有機栽培の取り組みが一步前進するかと思います。今の有機野菜は、味はもちろんのこと、見た目も他の方法で生産された野菜と遜色ないものが多いので、是非購入して食べていただきたいです。



取材当日の様子



就農 3 年目の今

最初の頃は、お金が出ていくばかりで収入が少なく金銭面では大変でした。また、技術が確立しておらず野菜に病気が出て出荷ができなくなるものがあり、思ったほど売上が上がらず計画の数字を達成できない状況でした。しかし、独立した以上は根気強くやっていくしかない！という思いで作業を進めてきました。

現在、まだ 3 年目ではありますが、試行錯誤しながら省力化を進め、少しずつ収量や売上が伸びている状況です。

農業をする中で、安定供給の難しさ、販売先の確保、お金のやりくり、人を雇用する難しさなど、日々課題に直面していますが、自分なりに乗り越えていきたいと思っています。





AGURUBITO's *Radicchio!*

ラディッキオで 大洲の農業を盛り上げる



ラディッキオとは??

ラディッキオは、北イタリア原産の葉物野菜で、チコリの仲間です。鮮やかな赤紫色が特徴で、レタスのようなシャキシャキした食感と特有のほろ苦さがあり、主にカットサラダに用いられます。大洲市で収穫したラディッキオは、愛媛たいき農業協同組合を通じた県外市場への販売を主軸に、市内の産直市(愛たい菜など)や飲食店へ販売しています。

産地化を目指して

「大洲市をラディッキオの一大産地にしたい!」との思いから令和4年3月よりアグルビトメンバーである西山さん、藤田さんを含む3戸の農家がラディッキオの試験栽培を始めました。

大洲市は、県内有数のスイカと白菜の産地であり、培ってきた技術を活かしてその端境期に栽培できる品目としてラディッキオを生産しています。令和7年度の産地化を目指し、「育苗・栽培・販売・広報」など大洲市の関係機関がそれぞれの役割を持って1つのチームとなった「えひめ西洋野菜研究会」を結成して活動中です!



アグルビト
藤田さん・西山さん



いろんな人に食べてほしい!

ラディッキオの産地化を目指す上で、「まずは皆さんにラディッキオを食べもらい魅力を知っていただきたい...!」と思っていた中、地産地消に取り組む市内のレストラン「ビストロサンマルシェ」様に、ラディッキオのメニュー開発をしていただきました。昨年度より、ラディッキオの収穫シーズン限定でコラボメニューをお店でご提供しております。

今年度開発していただいたメニューは、ラディッキオの「サンドイッチ」と「ピラフ」。どちらもラディッキオ特有のほろ苦さと彩りを楽しむことができます。

今回のアグルビト通信第7号では、奥田シェフ考案「ラディッキオのピラフ」のレシピを付録にしています。お店の味をご賞味いただいた後、レシピを見てご自宅でもぜひ作ってみてください!

簡単! 彩り豊かな ラディッキオのサラダ

- ①ラディッキオとキャベツを千切りにする。
- ②氷水に約1分さらす。
- ③ラディッキオとキャベツを1対1で混ぜ合わせる。
- ④好みのドレッシングやオリーブオイル、塩を適量かけてお召し上がりください!



西山さんと奥田シェフ



今年度のコラボメニューは
「サンドイッチ」と「ピラフ」



生産者の声

2年目となる今年は1年目の反省点や改善点を踏まえた栽培ができたと思います。来年度、3年目では本格的な産地化に向けて、栽培技術のある程度確立し、高品質のラディッキオを生産できるよう尽力していきたいです。

広報面ではありがたいことに取材していただく機会が増え、ラディッキオの認知度が高くなった気がします! 今後もJAや行政、種苗会社等、各機関と連携しながら全国一のラディッキオの産地になれるよう頑張っていきます!



ラディッキオを通して、
大洲の農産物の豊かさも
伝えていきたいです!

藤田 祥広



今後の取組

大洲産ラディッキオの産地化を目指し、以下の5つの取組の挑戦を続けます!

- ①栽培農家増加への取組
- ②他産地端境期を愛媛でカバー
- ③フェーズに合わせた情報発信
- ④最高品質のラディッキオの共有
- ⑤令和7年までに作付け面積300aを計画



活動の様子は
SNSで発信中!





様々な角度から 大洲の「農」を盛り上げる



プロジェクト活動始動

イベント等でアグルビトのPR活動を行う「アグルマナブ」、里芋及び大洲の郷土料理いもたきをPRする「いもたき向上委員会」、グリーンツーリズムの普及を目指す「アグるツーリズム」、放置竹林の有効活用を目指す「バンブー」の4つのグループを結成し、活動しています。

アグルマナブ

「アグルマナブ」では、イベント等に出店して農産物を販売しながら、アグルビトの活動PRを行いました。

プロジェクトリーダー：藤田 祥広

アグルマナブの活動が1年経ち、様々なマルシェやイベントへの参加でアグルビトを知っているという方が増えてきました。これからもイベントやマルシェを通して、大洲の農業を担うアグルビトについて伝えていきたいです。

そのために、来年度も主軸になるであろう「つくりてマルシェ」をブラッシュアップし、このマルシェを目的に大洲へ遊びに来ていただけるようなわくわくするものを作りあげていきたいです。



いもたき向上委員会

「いもたき向上委員会」では、大洲のいもたき文化を次世代に継承していくために、夏に開催された「初煮会」・「いもたきマルシェ」でいもたきの提供やTATAMIエリア・プチCAMPエリアの開設に取り組みました。

プロジェクトリーダー：原田 宗一郎

まず初めに、昨年実施いたしました初煮会、いもたきマルシェに参加して下さったお客様、携わっていただきました皆さま誠にありがとうございました。イベントの運営に携わるのが初めての上、コロナの影響で久しぶりの開催ということもあり不安もありましたが、無事開催できて本当に嬉しく思います。

来年度は今回の手応えと反省を踏まえ、たくさんの方に大洲に来ていただき、いもたきを食べていただけるようなイベントにできるよう準備してまいります。パワーアップした大洲いもたきをぜひお楽しみください！



原田さん考案の
「TATAMI エリア」・「プチ CAMP エリア」

アグるツーリズム

「アグるツーリズム」では、グリーンツーリズムの普及と魅力発信を目指し、まずは自分たちで実証実験を行いました。



プロジェクトリーダー：宮岡 真吾

アグるツーリズムは、令和4年度に会員の園地で行った実証実験を経て、令和5年度には2回(9月/2月)、一般の参加者を対象にグリーンツーリズムの実証試験を行いました。

参加者には、収穫した食材を園地で実際に調理していただきました。自然の中で食事を楽しむという体験を通して、農家の暮らしや実態を知ってもらうためです。

今回、参加者から運営面での改善点を頂いたことで、今後メンバー個人で事業を行う上での確かな手応えを感じることができました！

バンブー

「バンブー」では、問題となっている放棄竹林を解消するべく、竹の有効活用方法を模索しました。

プロジェクトリーダー：西村 充

今年度、メンバーで竹炭を作ってみたり、活動の様子をYouTubeに掲載したりといったような活動を行いました。竹は竹炭にすると土壌改良に効果があると言われていて、竹細工にすることもでき、いろんな活用方法があります。今後も竹の活用方法を模索しながら、少しでも放棄竹林解消に貢献できたらと思っています。

