

INFORMATION

アグルビト Web ページを公開しました！

アグルビトの Web ページを作成し、公開しました！

公開されている Web ページでは、アグルビトメンバーが栽培している作物の紹介や、会員個人が運営している EC サイトへのリンクを掲載しています。また、定期的に行っている「えひめつくりてマルシェ in OZU」の最新情報も随時更新予定です。

イベントでお馴染みの「カエルちゃん」もどこかに隠れているかも...！？ぜひ、探してみてくださいね！



アグルビト web ページ

Instagram にてリール動画を公開中！

アグルビトでは、Instagram にてリール動画の投稿にもチャレンジしています。スイカを使ったデザートの手作り方やイベントに参加したときの様子を動画で発信中。Web ページと併せてこちらもチェックをお願いします！



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。



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 21 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第一に活動していますので、ぜひご入会ください！



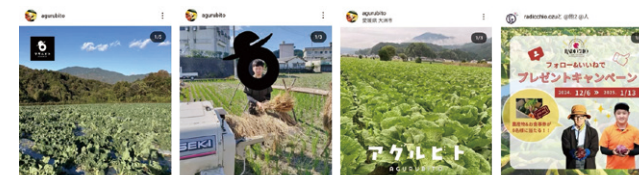
SNS

アグルビトが普段の農作業や活動内容について、隔週水曜日 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)

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

大洲を耕す「人」

アグルビト

AGURUBITO TSUUSHIN

第9号

農家民泊 & 活動特集



- Pick up! =AGURUBITO=

No.22 YAMAMOTO SHIMPEI

No.04 KOCHI AKIRA

No.05 OKINO JUNICHI

Stunning view!

自然豊かな柳沢地区で 農家民泊を営む

OZU No.22 山本 信平 年齢／42 歳 出身／東京都 主なエリア／柳沢地区

妻に連れられ愛媛県大洲市へ

大洲市に移住してから早くも3年が経とうとしています。なぜ、東京都出身の私が愛媛県の大洲市に住むことになったかといいますと ...

長年勤めた会社を退職後は、しばらく神奈川県の実家やドイツのベルリンで仕事をする妻について行き、主夫をしていました。主夫生活にも慣れたとある日、妻が「次は愛媛県の大洲市というところに行って農業をやってみよう」と言うので、いつものことながら「あなたがやりたいなら」と言って、気がつくと大洲市に住むことになっていました(笑)

ただ、柳沢は私が選びました。

移住してしばらく経ったある週末、レンタカーを借りて、妻に市内の中山間地域をいくつか見せられ、「この中でどこに住みたい?」と言われた際に、この開けた山の景色が気に入って、直感で「ここ(柳沢)がいい」と言ったのを覚えています。



地域のコミュニティに参加

移住してから、大洲市の地域おこし協力隊である妻が事務局として参加していた「アグルビト」に加入しました。移住者の中でも、特に1ターンの移住者は、努力しないと地域との繋がりが希薄になりがちなのが気になっています。そのため、地域のひとと繋がりを持つために、まずはお試しの気持ちで活動に参加していました。ちょうど私が加入したときは、農業を本業としていない方も加入していたので、入りやすい雰囲気でした。

現在、平日は柳沢コミュニティセンターに勤め、土日は地域のイベント運営、空いた時間で農泊のための改修をしているので、中々活動に参加できていません。加入当初は、産地化を目指しているラディッキオの販促に松山まで行ったり、イベントで使う陳列棚を作ったり、いもたきの初煮会で使う竹灯籠を子どもたちと作ったりと、様々な活動に参加してきました。

アグルビトメンバーの中では、数少ない移住者で、営農もしていませんが、農業の裾野を広げる役目として、少しずつ大洲市の農業をはじめとした産業に貢献していきたいと思っています。



Stunning view!



農業の厳しさを知る

移住後、妻の協力隊業務が想像以上に多忙であり、すぐに農業!というわけにはいきませんでした。そんなとき、妻のついでに参加した農業イベントで大洲市で営農をしている「かとう旬菜畑」の加藤さんと出会い、農業のお手伝いをさせていただくことになりました。加藤さんのところで手伝いを始めたばかりの頃は、自分も加藤さんのように野菜を作れるようになって、妻が以前働いていた都内のオーガニックスーパーに、野菜や自分たちで作った加工品を卸して収入を得る、という青写真を描いていました。しかし割とすぐに、自分たちのような技術もない人間が農業一筋で食べていくことがどんなに大変なことかわかってきました。師匠があまりにも偉大すぎて、自分には無理だと思ってしまったのです。



新鮮な野菜を味わえる宿に

農業の厳しさを痛感していた頃、物流業界の課題(人手不足など)がニュースなどで取り上げられていました。それを見て、「労力をかけて鮮度の落ちたものを消費者に届けるよりも、輸送コストをかけずに新鮮なものを直接届ける方が、私たちに合っているかもしれない」と妻と話していました。

思い返すと、ベルリンに住んでいたときに、ザールウンストルートという地域に、廃校になったワイン葡萄栽培の職業訓練学校を改装したアグリツーリズモ(農泊、農家民泊)に泊まったことがありました。その場所ががあまりにも素晴らしく、地域の葡萄で作ったワインと、地域でとれた野菜や肉を使ったおいしい料理を食べながら、一面に広がるワイン畑に心から感動したのです。そのような経験から、「農泊なら、採れたてのおいしい野菜を味わってもらうことができる」。そう思って、「農家民泊」という形にたどり着きました。宿泊する方が、美味しい採れたての野菜を味わいながら、ゆったりと過ごせるような宿を目指したいです。



農家民泊「Tal」

大洲市の柳沢地区に移住してきた山本夫妻が営む農家民泊「Tal」。令和7年の2月に会員制で営業をスタート。「お客さまと一緒にゆっくりいく宿」がコンセプト。



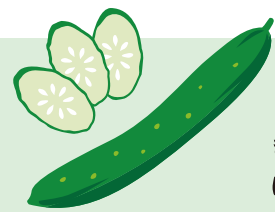
詳細はInstagramをチェック!



蔵川の恵み！ 河内さんに学ぶきゅうり栽培

大洲市蔵川地区でしいたけ・きゅうりを栽培している河内章さん。
令和6年7月、河内さんの農地を訪問し、きゅうりの栽培作業等について教えていただきました！

河内さんの農地は、山々に囲まれた自然豊かな大洲市蔵川地区にあります。
7月の農地訪問では、きゅうりの「芽かき作業」を教えてくださいました。芽かき作業とは、きゅうりの栽培過程で、生育を調整するために余分な脇芽を摘み取る作業のことです。芽かき作業を行うことで、風通しと日当たりが良くなり、残った芽に養分が集中するため、生育が促進されます。
ちなみに、河内さんが栽培されているきゅうりは、「夏秋きゅうり」と呼ばれるもので、6月に植え付けを行い、通常は7月から9月にかけて3か月(90日間)程度収穫します。しかし、河内さんの目標は「100日間きゅうりを収穫すること」。後日談ですが、今年度も目標を達成されたそうです！この日は、河内さんの分かりやすく面白い説明のおかげで、きゅうり栽培について深く学ぶことができ、とても楽しい時間を過ごすことができました。河内さんは、きゅうり栽培に興味を持つ人を増やしたいという思いから、学生などの農地視察も積極的に受け入れ、次世代への継承にも力を入れています。きゅうりの栽培に興味がある方は、ぜひ事務局までご連絡ください！



きゅうりの成長速度は速い！

きゅうりは驚くほど成長が早く、収穫時期には毎日の収穫作業が欠かせません。朝に収穫したばかりのきゅうりが、夕方にはまた大きく成長しているため、1日に2回も収穫作業が必要になるほどです。まさに、恐るべき成長速度です！

大洲市菅田地区のお米農家、沖野順一さん。
沖野さんはお米の栽培や農薬散布の請負事業だけではなく、お米を使用した加工品の販売も行っています。



現在、お米の加工品として「お米のクッキー」、「ポン菓子」、「米粉」、「杵つき餅」、「生チョコ餅(期間限定)」などが販売されています。中でも注目は、以前ケーキ屋さんで腕を振っていた沖野さんの奥様が作られるお菓子たち。「お米のクッキー」は、アグリビートのイベントでも大好評で、サクサクほろほろの食感と、お米本来の優しい甘さがクセになる逸品です。お米農家でありながら、農薬散布の請負や加工品販売など、多岐にわたる活動に挑戦されている沖野さん。そんな沖野さんが大切にしているのは、仕事とプライベートのメリハリ。「作るときは作り、休むときは休む」を徹底し、休日には二児の父として家族との出掛けを楽しんでいるそうです。今後は、加工品の種類をさらに増やしていきたいとのことで、新商品の誕生が待ち遠しいですね！

商品情報はこちらをチェック！→



INEKOUBOU.KAKASHI



杵つき餅の美味しさの秘密

沖野さんの杵つき餅は、写真の機械を使って、もち米をじっくりと丁寧につくことで、もちもちとした歯ごたえと、伸びの良さが楽しめます。杵つき製法で作られたお餅は、煮崩れしにくく、お正月のお雑煮に最適です。

“令和 6 年度活動振り返り”

PLAYBACK AGURUBITO



生産者と消費者を繋ぐメディア「アグルビト」として、令和 6 年度も様々な活動を行いました。大洲市の農業は、肱川流域の肥沃な土地を活かした多様な農産物の栽培が特徴です。アグルビトメンバーもそれぞれ栽培している作物が多様であり、農繁期も違いますが、複数のプロジェクトを立ち上げ活動することで、各々が農繁期と重ならない時期に調整して活動をしています。このページでは、令和 6 年度のアグルビトでの活動について振り返ります！



4 月：総会

総会にて、新会長としていたけ・キュウリ農家の河内さんが就任されました！頼れるお兄さんの存在の河内さんが今年度のアグルビトを引っ張ってくれました。



5 月：えひめつくりてマルシェ

定期的に行っているえひめつくりてマルシェ。5月のマルシェでは野菜の量り売りやトークイベントに挑戦しました。消費者と生産者がゆったりと交流できる貴重なマルシェです。



7 月：Muchuu Fes. への出店

猛暑の中イベントに出店し、タコス販売しました。この日は、大洲農業高校や大学の生徒さんが販売のお手伝いをしてくれました。

大洲の郷土料理「いもたき」の周知活動に力を入れた 8,9 月



8 月：地域で竹灯籠づくり

8月末のいもたきイベント「初煮会」に向けて、五郎地区のみなさんや子どもたちに協力いただき、五郎のコミュニティセンターで竹灯籠づくりを行いました。



9 月：長浜未来協議会との交流会

長浜を盛り上げるために活動されている長浜未来協議会さんとの交流会を行いました。双方連携しながら、一緒に大洲の農業を盛り上げていきたいです。



11 月：西条市との交流会

西条市青年農業者協議会の皆さんと交流会を行いました。この日は、大洲市ではあまり栽培されていないアスパラガスの圃場を見せていただきました。西条市の皆さん、ありがとうございました。



8～9 月：イベントが中止に

悪天候が続き、いもたきイベントである「初煮会」「観月会」が中止に…。イベントのために、年度当初から準備を進めていましたが、自然にはかきません。



10 月：産業フェスタ出店

大洲産業フェスタに出店し、タコスやアグルビト、中川さんの豚肉を使用した串焼き、ぞぶるを販売しました。このイベント以降、アグルビトが出店するところにカエルちゃんが見れるように…！



11 月：農業祭への出店

大洲農業高校の恒例イベント「農業祭」へ出店しました。里芋・いもたきの美味しさを広めるため「大洲コロケ」を販売しました。今年も、いもたきの PR 活動を頑張ります！



9 月：愛たい菜でのいもたき販売

「観月会」の代替イベントとして、愛たい菜でのいもたき販売を行いました。大洲農業高校の生徒さんにもお手伝いいただき、みごと完売しました！今年こそは、晴れますように！



10 月：長浜港出店

長浜港にクルーズ船が寄港するのに併せて、タコスの販売を行いました。長浜未来協議会さんと初コラボ出店！！みんなでわいわい楽しく販売を行いました！



アグルビトの
挑戦は続く！



入会希望の方は事務局まで！

PLAYBACK AGURUBITO