

## INFORMATION

### 第15回大洲産業フェスタ2025に出店しました！

令和7年10月に開催された第15回大洲産業フェスタ2025にて、河野会長のレンコンを使用した「フライドレンコン」と、会員の規格外となった農産物等を使用したクラフトコーラ「ぞぶる」を販売しました。

カリカリ・ホクホクとした食感で、ほんのりとレンコンの甘みを感じられるフライドレンコンと、スパイシーな「ぞぶる」の相性は抜群で、多くの来場者に好評でした。

フライドレンコンは、レンコンをフライドポテト状にカットし、片栗粉をまぶして揚げるだけで簡単に作ることができます。ご家庭でもぜひお試しください！！



### 白菜の収穫体験イベントを実施しました！

令和7年11月、アグルビト会員の藤田さんの畑にて、白菜の収穫体験イベントを実施しました。参加者全員で、驚くほど大きく育った白菜を収穫し、その後、五郎コミュニティセンターで調理してみんなで味わいました。終始笑顔があふれ、わいわいと楽しいイベントとなりました。



### 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



## 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16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行やSNS、地域イベント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！



### SNS

アグルビトが普段の農作業や活動内容について、投稿しています。ぜひ、フォローをお願いします。



Instagram



### HP(大洲市)

大洲市のホームページやアグルビトのWEBページにこれまでの活動内容やイベントのお知らせを掲載しています。



大洲市 HP



アグルビトWEB

大洲を耕す「人」

# アグルビト

AGURUBITO TSUUSHIN

第10号

★★★



- Pick up! =AGURUBITO=  
No.12 KONO KENTARO  
No.7 NAKAGAWA FUTOSHI

若手農家で大洲の農業を盛り上げる冬！  
大根・畜産業について特集！

# 12. 河野 健太郎 KONO KENTARO



## 自然と向き合い育てる 大洲・河野さんの冬大根

甘み  
たっぷり!

手動式の  
種まき機



### OZU No.12 河野 健太郎

年齢 / 32歳 主なエリア / 若宮・田口  
主な作物 / 大根、レンコン、さつまいも等

#### 河野さんの畑を訪問!

アグルビト会長の河野さん。今年の「大洲産業フェスタ」では、河野さんが育てたレンコンを使ったフライドレンコンを販売しました。アグルビトのメンバーの中では「レンコンの河野さん」というイメージが強いのですが、実は年間の売上は大根の方が多そう。今回は、10月中旬に行われた大根の種まき作業にお伺いした際の様子をお届けします。



#### 大根の種まき作業

左の写真は、手動式の種まき機を使って大根の種をまく河野さんの様子です。今回種をまいた大根は、通常 50 ~ 60cm ほどの条間を 40 ~ 45cm にまで詰め、できるだけ多く栽培できるように工夫されています。収穫は、来年の2月から3月上旬頃に行われる予定です。

#### 機械導入で作業の効率化を図る

河野さんが使用している種まき機は、内蔵されたローラーが種を運ぶ仕組みになっており、一定の間隔で正確に種まきができる仕様です。さらに、種まきと同時に農薬散布も行うことができます。完全に手作業の場合は、穴を掘り、農薬をまき、種を入れ、土をかぶせる... という作業を一つひとつ行う必要がありますが、機械を使えばこれらの工程をまとめて行うことができ、作業効率が大きく向上し、作業時間の短縮にもつながります!



#### 収穫時期をずらして、安定出荷

大根は、収穫の時期が一度に重ならないよう、いくつかの場所で2~3週間おきに種まきを行っています。今回種まきをした畑の隣には、すでに収穫できる大根が育っている畑(画像左)が!!こちらは、8月中旬と9月初めに種をまいたもので、順調に生育し、収穫の時期を迎えています。大根は気温によって生育の早さが大きく変わるため、暖かい時期にまいたものは50~60日ほどで収穫できますが、寒い時期になると、収穫までにおよそ120日かかるようになります。種まきの時期をずらすことで、長い期間安定的に大根を収穫することができます。

#### 大根の収穫時期



#### 栄養の少ない土には、追肥で調整

一面に広がる大根畑でも、場所によって土が持つ栄養の量には違いがあります。右側の写真で河野さんが立っている場所は、ほかの場所と比べて土の栄養が少なく、大根の生育があまり良くない状態になっています。こうした場所には、必要に応じて肥料を追加し、畑全体ですできるだけ均一に育つよう調整しています。大根の育ち具合を確認しながら、肥料の量を調整することが、良い大根を育てるための大切なポイントです。



#### シーズンごとに品種を選定

大根は、育てる季節に合わせて品種を選んでいます。夏には暑さに負けない品種を、冬には寒さに強い品種を使うことで、一年を通して元気な大根を育てることができます。今回の種まきでは、冬の冷え込みに備えて、寒さに強い品種を選びました。寒い時期には「肩コケ」と呼ばれる現象が起こりやすくなりますが、この品種はそれを防ぐ効果があります。また、冬は葉の数が少なくなりますが、耐寒性のある品種では葉がしっかりと茂り、大根自身が寒さから身を守りながら育つことができます。今回、株と株の間を少し狭くして種をまいたことも、寒さの影響を和らげるための工夫のひとつです。肩コケとは?・・・大根の地上に出ている部分があまり太らず、土の中の根だけが大きく育ってしまう状態のこと。



#### 地域活動にも取り組む

様々な工夫で、おいしい大根を安定的に栽培している河野さん。令和7年度はアグルビトの会長も務め、柔軟な発想と行動力で会の活動を盛り上げています。また、地域行事にも積極的に参加しており、取材時は獅子舞の練習で大忙しの時期でした。農業で忙しい中でも、地域の活動を欠かさない姿からは、地元愛と責任感の強さが伝わってきます!



**おすすめ料理**

丹精込めて栽培しています!

**煮物 (牛すじ・もつ)**

甘みの強い冬大根は、煮物がおすすめ! 加熱することでさらに甘みが引き立ちます!



# 自然豊かな大洲市蔵川で 養豚を営む 株式会社中川畜産

OZU No.7. 中川 太志  
AGURUBITO

年齢 / 38歳 主なエリア / 蔵川  
主な作目 / 豚

産後まもない  
仔猪ちゃん



## 「株中川畜産」を訪問！

家族で畜産業を営む中川さん。私たちが普段、当たり前のように口にしているお肉は、畜産業に携わる方々の努力によって届けられています。動物が生まれてから出荷されるまで、丹精込めて育てる畜産の仕事。今回は、そんなお仕事について中川さんにお話を伺いました。ちなみに、インタビュー当日はあいにくの雨模様だったため、休憩所にお邪魔してお話を聞かせていただきました。



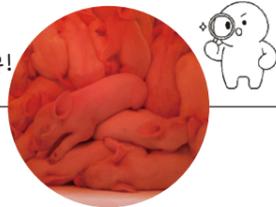
## 養豚を営む株中川畜産

大洲市蔵川で養豚を営む株中川畜産は、父親と母親、弟、従業員、そして中川さんの5名が役割分担をしながら経営しています。年間の出荷頭数は3,500頭以上にのぼり、豚の交配から飼育、出荷までを一貫して手がけています。日々丁寧に育てられた株中川畜産の豚は、肉質の良さにも定評があり、関係者から高い評価を得ています。

## 養豚の要となる交配作業を担う

中川さんが主に担当しているのは、養豚の要となる最初の交配作業です。交配とは、仔猪を生産するために交配舎という場所で母豚に種をつける重要な作業です。母豚は1頭あたり、年に2~3回も出産します。中川さんは、豚の様子を丁寧に観察しながら、交配作業を行っています。

受胎しているかを見極めることが重要！

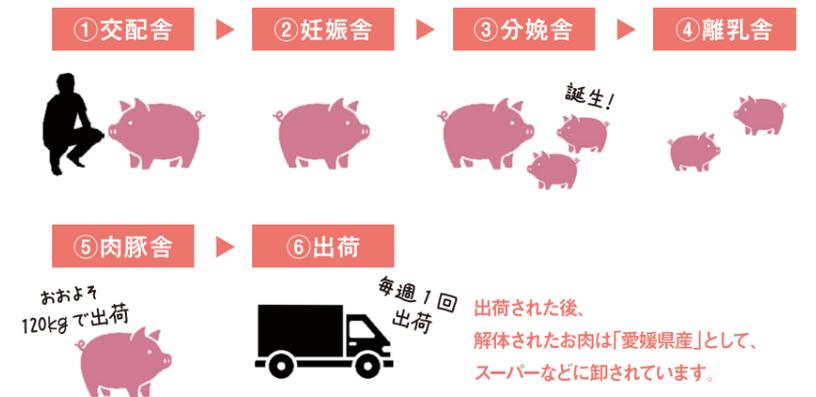


## 「交配」から「出荷」まで

交配舎①で交配を終えた母豚は、妊娠舎②へ移動します。ここで受胎を確認した後、分娩日が近づくタイミングで分娩舎③へ移り、仔猪を出産します。その後、哺乳期間が終わると、母豚は再び交配舎へ戻り、次の妊娠に向けた準備に入ります。

一方生まれた仔猪は、母豚から離れて離乳舎④で育てられます。ここでは、元気に成長できるよう、丁寧な管理が行われます。さらに成長すると肉豚舎⑤へ移動し、出荷できる大きさになるまで大切に育てられます。そして、体重が目安とされる約120kgに達すると、出荷されます。ちなみに、中川さんは、体重計を使わなくても豚のおおよその体重が分かるそうです。

### 出荷までの流れ



## 豚熱対策

豚やイノシシに感染するウイルス性の病気である豚熱から豚を守るため、養豚場では日々注意深く管理が行われています。豚熱は人には感染せず、豚肉を食べても健康に影響はありません。しかし、もし養豚場で豚が感染してしまうと、現時点では国の防疫ルールに従って、その場の豚をすべて処分しなければなりません。感染したイノシシからうつることもあるため、外の土を豚舎に持ち込まないようにする等の対策を行っています。



## 豚の糞を堆肥に有効活用

豚を飼育する際に出る糞は、堆肥として有効活用しています。糞がおがくずや乾燥した堆肥を混ぜて水分量を調整し、乾燥堆肥に仕上げています。また、有機物を分解してくれる微生物も加えているため、栄養豊富で扱いやすい堆肥になります。実際に粟やブドウなどの農家さんに使用していただいています。作った堆肥はほとんど匂いがなく、しっかりと乾燥できているので使用しやすいと、とても好評です。廃棄方法に困る糞を堆肥として再利用することで、資源を無駄にせず循環させることができます！！

## DIYもお手のもの

敷地内には豚用の小さな小屋が設置されていますが、その屋根はなんと中川さんご自身が作られたそうです。DIYが趣味で、休日でも小屋作りなどに取り組まれています。

## 命をいただく大切なお仕事

交配作業をメインに、日々丁寧に豚の管理を行っている中川さん。交配がうまくいったときや、自分が育てた豚のお肉を「おいしい」と言ってもらえたときに、大きなやりがいを感じるそうです。養豚は、人が生きるために豚の命をいただく大切なお仕事です。そのため、豚1頭1頭の健康や成長に細心の注意を払い、愛情を持って飼育に取り組んでいます。



令和6年に開催した「えひめつくりてマルシェ in OZU」では、中川さんの豚を使用した特別メニューを提供したことも！！豚串、タコス、カレー等様々なメニューがありましたが、どのメニューも中川さんの豚肉の旨味たっぷりで大好評でした！

愛媛県産の豚肉をぜひ食べてください！

# “食文化継承事業”

～大洲のいもたきを次世代へ～



令和7年もアグルビトでは、大洲の食文化である「いもたき」を次世代につなげることを目的に、普及活動に取り組みました。里芋農家の原田さんを中心に、8月末に開催された「初煮会」では、大洲農業高校の生徒の皆さんや地元の企業さんと協力し、いもたきを調理・販売しました。また、9月末には「いもたきな夜～大洲肱川のほとりで～」を企画し、いもたきの提供をはじめ、ステージイベントやお菓子まきなどを通して、楽しみながらいもたきを堪能できる空間を創出しました。

## 原田さん自慢の里芋を使用！

初煮会で販売したいもたきには、アグルビト会員である原田さんが栽培した里芋を使用しました。品種は「女早生（おんなわせ）」で、ねっとりとした食感が特徴です。当日は500人分のいもたきを用意したため、使用した里芋の量は約70kgにもなりました。

原田さんをインタビューした動画はこちらをチェック!!



## 若い世代にもいもたきを！

今回のいもたき販売を通して、老若男女を問わず多くの方に大洲のいもたきを味わっていただくことができました。大洲のいもたきは、日本三大芋煮の一つにも数えられていますが、調理に手間がかかることから家庭で作られる機会が減り、特に若い世代では口にする機会が少なくなっています。大洲の伝統的な食文化や里芋を守るため、今後も継続して普及活動を行う予定です。

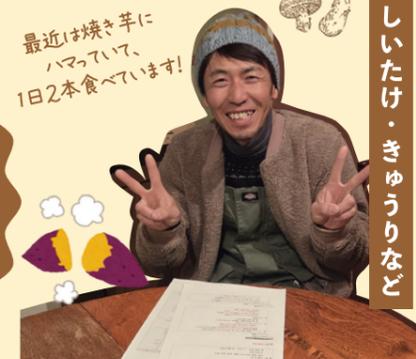


## アグルビトメンバーの栽培状況をインタビュー

令和7年12月某日、定例会に参加していたメンバーに今年の栽培状況について、インタビューしました！



12月の定例会は、「はたご屋敷中」にて行いました



最近はお焼き芋にハマっていて、1日2本食べています！

しいたけ・きゅうりなど

### 河内 章

今年は、しいたけを原木1万本分、きゅうりを13a栽培しました。きゅうりについては栽培本数を減らしたものの、より良い資材へ変更した結果、収量・売上金額ともに当初の目標を達成することができました！



仕事終わりは好きな歌手の音楽を聴いてリフレッシュ！

養豚

### 中川 太志

今年も豚の飼料価格が高騰し、経営に大きな影響がありました。無駄な飼料を減らすため、餌箱の管理を工夫して、適切な量が供給されるよう調整しています。今後も安定出荷を目指して頑張ります！



DIYにハマっていてパソコンデスクをリメイクしました！

大根・レンコンなど

### 河野 健太郎

今年はレンコンに新しい品種を取り入れました。水の水圧で掘る品種で浅めにできるため、掘りやすく作業効率が上がり、収量を増やすことができました！



最近おサツマイモのつぼ焼きイベントに出店することにハマっています！

スイカ・ラディッキオなど

### 藤田 祥広

今年は大雨もなく病気も出なかったため、スイカがとても好調でした！新規就農してから数年が経ち、計画的に作業を進められるようになってきました。



10月から猫を飼い始めました！名前はまだです。

梨・桃・キウイ

### 幸野 将大

今年も梨、桃、キウイを栽培しました。夏の暑さの影響で小玉気味のものもありましたが、収量は昨年よりアップしました！



冬の時期はみゆみの収穫作業のお手伝いをしています！

養蚕・ジャガイモ

### 瀧本 慎吾

お蚕は夏の暑さで弱ってしまうことが多く、出荷数が減ってしまいます。そこで対策として、冷房設備の導入を進めているところです！



最近おクレープにハマっています。おすすめはクリームブリュレ味！

ゲストハウスなど

### 宮岡 真吾

今年もゲストハウスの運営やイベントの企画・運営を行いました。将来は観光農園に挑戦したいと考えており、実現に向けて頑張ります！



休日は家族との時間を大切にしています！

生姜・里芋・人参など

### 原田 宗一郎

今年も里芋、人参、生姜、ベビーリーフを栽培しました。生姜は、植える位置や肥料管理、肥料の種類を変えたことで、収量アップを実現できました！