

## 変わりつつある後継者



—農的デザイン研究所代表・蔦谷栄—

筆者は山梨市で週末農業を営むが、自給で足りない野菜はもっぱら農協（JA）の直売所で調達している。ここで生産者は指定された自らのスペースに収穫したての農産物を並べる。小分けした袋には生産者の名前が明記され、また周囲の壁には出荷している生産者の写真が掲げられてはいるものの、農産物のほとんどは開店前に持ち込まれることから生産者と直接に接触することはめったにない。

それが新年になって間もなく出かけた際に、ショウガを棚に並べている若者がおり、並べながら客とやりとりしている話が耳に入った。「ショウガを千切りして少し水にさらし、これを天ぷらにするとおいしいよ。塩をパラパラとふりかけて食べればいい」「この時期のショウガは水分が多くてカビが出やすいから、早く処理してほしい。例えば薄く切って乾燥させた上で使う。あるいはらっきょう酢に漬けてガリにする。これをいろいろの料理に混ぜて使うと一味違った味覚が味わえますよ」といった具合。山梨でショウガを生産しているだけでなく、消費者と踏み込んだやりとりをする農業者は珍しいなと思って声をかけてみたところが、話はもっと広がり、大いに驚かされてしまった。

若者はお隣の甲州市勝沼に住む荻原慎介さんで30歳。観光農園も兼ねたブドウ農家「百果苑」の5代目だ。山梨ではブドウが芽吹くのは4月で、それから花が咲いて実をつけ、7月下旬から10月中旬にかけて収穫となる。年中作業が途切れることはないが、冬季は比較的余裕がある。この間を利用して若者は、12月は高知に移動してショウガの収穫作業にあたっているという。ここでショウガ生産を勉強して山梨でも作っており、この日棚に並べていたショウガは山梨産のものだそう。一方で、しばしば北海道に飛んでブドウの栽培指導をしているとこのことで、パルプ工場から排出される温水を使っての温室栽培のため1月にはもう芽吹き始め、早めの収穫となる。すなわちブドウを山梨と北海道の二カ所で時期をずらしてのリー生産にあたるとともに、年末近くの時間的に比較的余裕があるときには暖かい高知で野菜生産に取り組んでいる。これに加えて首都圏にとどまらず、



大阪にも頻繁に足を運び、飲食店やレストラン等との食のネットワークを広げているという。

加えて興味をそそられたのが、シェアハウスを設けて都会の若者に就農してもらい耕作放棄地の発生を防ぐとともに、自らが高知などに出かけて不在の間の作業を委託することなどで、彼らへの現金収入の場の提供に努めているという話だ。新規就農者の自立を導き、年収500万円のビジネスモデルを実現させ、後継者が「辞めても、家が、地域が回る」仕組みづくりを着々と進めている。

改めて若者の発想と行動力に驚かされるが、それと同時に単純に親の仕事継続していきただけにとどまらない新たな後継者の在り方について考えさせられもした。複数産地に関わりながら家業を発展させる一方で、手薄になったところを都会から若者を呼び込んで新規就農者を育成して地域農業の維持を可能にしていく。新年早々、こうした若者に遭遇することができ、日本農業の先行きは必ずしも悲観するばかりではないと、少し救われたような気持ちになった。

[<表紙・目次へもどる>](#)



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業、1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長、常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的デザイン研究所代表

〔主な著書〕

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）「農的社会をひらく」（創森社）など