

京

都

京都府支局  
京都府農業会議  
府庁西別館内  
075-441-3660

京都市上京区出水通油小路東入丁子風呂町104-2

夫婦  
ふたりで

# あらたな挑戦へ!

地域農業の担い手として元気に活躍する若い農業者ご夫妻を訪ね、2人の出会いから将来の夢まで話を聞きました。府内各地で先進的な農業に取り組んでいる皆さんを紹介します。

かわい〜辰のイラストを木津川市の伊吹秋晴さん(小学3年生)に描いてもらいました。ありがとうございました。

## 本場インドの家庭料理教室スタート!

京都・乙訓

京都市西京区でナス、ホウレンソウ、菜の花を120㎡で露地栽培する日野裕也さん(36)とインド出身のソナリさん(23)夫妻。ソナリさんの家庭料理が、親戚や保育園に通う5歳の長女、11カ月の長男のママ友の間で評判となり、1月からインド家庭料理教室を開くことになった。裕也さんは「妻が作る大根のタールカレーや炒め物は絶品。農園とコラボできるし、交友関係も広がる」と喜ぶ。

京都市 ファームゆう  
日野裕也さん ソナリさん

8年前に祖父の後を継いで就農した裕也さん。敬遠していた農業だが、今は自分なりにびったりで、「毎年ナスの収穫期が終わったら家族で1カ月間インドに帰省できる」と満足している。結婚は5年前、インドが好きで、大学卒業後に1年間語学留学し



自宅前で野菜を直売している日野さん夫妻

た際、ホームステイ先でソナリさんと出会った。「将来は2人でインドレストランを開きたい」と裕也さん。今年から始める料理教室は、そんな夢に向けた出発点だ。

## 毎月の数値目標が原動力

中 丹

福知山市 八角園  
高瀬信幸さん 亜希さん

福知山市三和町で30坪、ハウス10棟で年間約18トンの万願寺トウガラシを育てる高瀬信幸さん(44)と亜希さん(44)夫妻。独身時代の勤務経験を活かして経営を担当する亜希さんが、毎月の収量と売り上げの目標を壁に貼り、経営改善の支えとなっている。



「おかげで、10万願寺トウガラシの収穫をする高瀬さん夫妻年間約14トンを使用し、うち約4トンを80坪の水田で自ら栽培。トウモロコシはPHF(ポストハーベストフリー)収穫後の農薬不使用で遺伝子組み換え不使用表示(Non-GMO)、魚粉は酸化防止剤不使用など、最高のエサに徹底してこだわり「安心・安全でおいしい卵」を生産している。

現実を伝える。「若い移住者家族が増えたが、本気で農業に向き合う手助けになれば」と話す。宇治市出身の信幸さんは、東京で写真家をしてきたが、2016年に結婚して三和町の空き家に移住し、担い手養成実践農場で2年間研修。就農後に万願寺トウガラシのハウスを増築していった。大阪府寝屋川市出身の亜希さんとは合コンで出会い、共通の友人のカフェオーブンを2人で手伝う中で親しくなり結婚、翌年に出産した長男の十輝くん(6)と3人で暮らしている。



## 飼料用米の拡大で「持続可能な養鶏」推進

丹 後

伊根町 三野養鶏  
三野牧人さん 恵理子さん



伊根町で養鶏(2千羽)を営む三野養鶏3代目の三野牧人さん(43)と恵理子さん(37)夫妻。エサのトウモロコシ価格が高騰する中、地域で生産する飼料用米を最大限に活かした「持続可能な養鶏」を追究している。自家配合のエサは、主に町内で栽培された飼料用米とトウモロコシの割合を季節ごとに調整。飼料用米は

非農家出身の恵理子さんは、家庭菜園をしていた両親の影響で農業に関心を持ち、農業高校や東京農業大学に進学。三重県の農業法人に勤務した後、高校の同級生の紹介で牧人さんと結婚した。「3人の子(7歳、5歳、3歳)が成長したら食育教室に挑戦したい」と2人で将来の夢を描いている。

## 新丹波黒枝豆、篠山を超えるブランドに

南 丹

京丹波町 京丹波えだまめファーム  
林良史さん 綾希子さん

京丹波町質美で新丹波黒大豆栽培を中心に22畝の農場を営む林良史さん(42)と綾希子さん(34)夫妻。良史さんは生産に専念し、年間24トンを収穫。綾希さんが販売促進に力を入れる。

し、新丹波黒大豆に絞って「道の駅」で販売することを提案。また、店頭で映える色やデザインを考え、赤いシールに高級感のあるロゴを印刷し商品に貼るなど工夫している。

林さん夫妻は、共通の知り合いに誘われたバーベキューで知り合い、2017年に結婚。現在、桔平くん(5)と舜平くん(3カ月)との4人家族だ。

良史さんは「新丹波黒枝豆の魅力伝えるのに、妻のアイデアが不可欠」と話す。「今後は黒枝豆、黒大豆の加工品開発にも力を入れていきたい」と意欲を示した。

今年収穫が終わって一息つく林さん夫妻、ホームページとインスタグラムの二次元コード



城陽市 ふるかわのうえん  
古川真章さん 直美さん

山 城

## 伝統の「こも」を使った茶の被覆栽培を後世に

城陽市奈島で1852年ごろに創業した茶農家6代目の古川真章さんと直美さん夫妻。4畝ある茶園のうち23坪で昔ながらのこも被覆栽培を継承。こも被覆で生産した単一品種のてん茶のみを原料とする抹茶を昨年商品化した。商品化のきっかけは、近所の小学生を集めて開いた茶摘み体験イベント。「自分で摘

んだお茶を飲ませてあげたい」と商品化を決めた。「こも下で栽培した茶は、うまみが強く苦みが少ない。菓の香りがふわりと残るのも魅力。手間のかかる製法だが、誇りを持ち継承していきたい」と真章さんは話す。古川さん夫妻は10年前、友人の食事会で出会い、3年後に結婚。9歳、3歳、1歳の息子がいる。

直美さんは、昨年4月に田んぼで食品や雑貨のマルシェを開催。約1千人を集め、抹茶と抹茶を使った焼き菓子を販売した。

「農業体験を通して食の大切さを伝えたい。また祖母から母へと受け継がれたこも編みを、次に担うのが私の役割」と直美さんは語った。



継承のため、法人化を検討している古川さん夫妻と三男の結陽くん、④インスタグラムの二次元コード

