

若い力で行方農業をバックアップ

地元農家と大学生の コラボレーション

行方市でも農家の減少は避けられません。農林業センサスによると、行方市の販売農家（経営耕地面積が30a以上の農家、又は農産物販売金額が50万円以上の農家をいう。）の数は、平成17年は3,268軒でしたが、平成22年は2,857軒となり411軒減少しました。このまま減少傾向が続くと、行方市の農業の先行きは不透明です。

世界で見られることです。今、農業においても同じようなことが言えるのではないのでしょうか？農業は楽しい。でも楽しいだけでは農業を維持することは難しい。自然相手の難しさに、福島第一原発事故の影響による風評被害や輸入農産物も含めた価格競争が加わり、安定した収入が得られない状況です。少子高齢化による後継者不足という課題も抱えています。



農業の現状

「野球は楽しい。でもプロ野球選手にはならない」ということがあります。楽しいことと、それを生業にすることのギャップは様々な

チームラップ設立

行方市は、温暖な気候に恵まれ、年間を通じて60品目以上の農産物が生産される実り豊かな土地です。これら、全国に誇る行方農業の活性化と新たな農業従事者の開拓を図るため、若い力が立ち上がりました。

その名は「Team LAP（チームラップ）」。農業に興味を持つ首都圏の大学生で構成され、平成19年に発足しました。これまでチームラップには、首都圏の約20の大学から44人の学生が参加し、農家研修や農産物の販売、加工品の開発などに関わりました。

第5期生となる今年度は11人が新たに加入し、昨年度からの継続加入者を含め、約20人が活動しています。



チームラップ事務所（井上地内）

農家研修

行方市で学生の受け入れに積極的に携わったのは、市農業委員の飯島義伸さんです。「行方市に新しい風を吹き込みたい」と、事務所の借用や研修先となる農家との調整などにあたりました。

学生の農家研修を受け入れたのは、市内農家の飯島保夫さん、金田弥生さん、関野光男さん、松信昌栄さん、藤崎正和さん、野原安さんの6農家。四季折々の野菜について、畑作りから野菜の収穫、出荷作業に至る一連の工程作業を学生たちに懇切丁寧に指導し、また、食事を共にしながら、農業の楽しさ、難しさを語り合っています。

宿泊を伴う農家研修では、農業体験のほか、家族との団らんをはじめ、地域行事への参加、自然散策などを通じて、休日を満喫しているとのことでした。



ジャガイモの収穫

加工品の製作と販売活動



農家の方からトラクター操作の指導を受ける学生

チームラップは、地元農家と一緒に生産したサツマイモ、ジャガイモ、ニンジン、かぼちゃ、いんげんなどの農産物について行方野菜のPRを兼ね、東京都内で販売活動を行っています。

また、農家の皆さんが丹精込めて生産した野菜であるにもかかわらず、処分せざるを得ない規格外野菜が大量に出る場合もあることを知り、これら加工して行方野菜をアピールしたいという強い願いから、外部の協力を

得ながら、100%ニンジンジュースや、野菜をふんだんに使ったレトルトカレーを製作し、大学の学園祭や青山マルシェ、六本木マルシェなどで販売しました。さらに、行方産サツマイモの販売経路の拡大を図るため、紅アズマを使用した芋チップスの販売も行いました。

販売活動のほか、もっと多くの若者に行方農業の魅力を体験してもらおうと、芋掘りツアーなどのイベントを開催しました。若い人たちが農業に関心



100%ニンジンジュース



レトルトカレーのラベル



六本木マルシェでの行方産野菜の販売

を持ち、行方市に定住いただければ、行方市の未来が切り開かれるのではないのでしょうか。

チームラップに所属していた大学生は、JAや農業生産法人など、農業に携わる仕事に就職した人も少なくありません。また、国家公務員を目指す学生もおります。彼らには、農家研修で培った技術をこれからも実践してもらい、行方農業の魅力を全国に発信いただきたいと思います。

チームラップホームページ

<http://teamlap.net>

チームラップ活動レポート

学生の皆さんから、行方市での農業体験の感想を寄せていただきました。



飯田まり（津田塾大4年）

私は、金田弥生さんのお宅でサツマイモの植え付けや収穫などの体験をさせていただきました。炎天下の中の植付けやコンテナいっぱいの収穫物を運ぶことは想像以上に厳しく、農作業は楽しいことばかりではなく、体力勝負だと身をもって感じました。農家研修を通じて単に農業を学ぶというより、自身の生き方というもっと大事な事を学んでいる気がします。このような貴重な体験をさせていただいている金田さんや関係者のみなさんに、いつか農業を通して何らかの形で恩返しできればと考えています。

三浦裕実子（芝浦工大4年）

私は、野原安さんのお宅で研修させていただきました。野原さんは、多くの種類の野菜を生産しておりまして、すべてに詳しく丁寧で、どれもおいしく作ることができるので、これがプロなのかあ、と思い知らされました。多品種生産での研修は、野菜生産法の比較がやすく視野を広げることができました。どんな野菜でも、種や苗を植え、成長させ収穫することは同じですが、植え方や手入れの仕方、収穫、保存方法など、細かな作業は、野菜によって全く違うことを改めて学びとることができました。

中村岳志（全国農業協同組合中央会・東京理科大卒）

私は、松信昌栄さんのお宅で四季を通じて、春菊・ネギ・サトイモの管理や、堆肥づくりの体験をさせていただきました。低農業にこだわり、除草剤を使わず、猛暑の中であっても草取りを全て手作業で行いました。「普段何気なく食べている農作物も、収穫までにこんな大変な努力が必要なんだ」と、身をもって感じました。

日本農業の第一線を担い、本気で地域の将来を考えている行方で農業をし、農家の方々と語り合えたことで、わずかながらではありますが、現場の目線・感覚を学ぶことができました。

岡田桃子（東京大学大学院2年）

私は、関野光男さんのお宅でトマト、チンゲン菜などの苗作り・植え付けから出荷までの一通りの作業を体験することができました。

その中で驚いたことは、農作業には様々な道具・機械があり、効率よく作業できる工夫がされていること。それでも機械化が難しく、体力的に辛い作業が多くあることも身をもって知りました。一生懸命作業をした後の気持ちよさ、自給率100%近いおいしいご飯、関野家での団らんのひととき。行方で過ごす休日とはとても大切な癒しの時間になっています。

竹尾浩史（東京大学大学院2年）

農業体験でよく覚えているのが、体験をさせていただいた藤崎正和さんのお宅でのジャガイモの収穫の時です。夏の暑い日、日が昇ってから暮れるまで、5人くらいで一台のハーベスターに乗り、何トンという規模で収穫をしたこと。「東京の大都会を支えているのはここで生産されている食糧なんだ」ということを肌で感じる事ができました。

自然の中で労働すること、おいしいものが食べられること、地域の絆を大事にすること、これらの価値を経験させていただきました。

小林睦（株式会社四方（よも）・実践女子大卒）

私は、飯島保夫さんのお宅でエシャレットの収穫から出荷までの行程を体験させていただきました。実を傷つけない程度の根の切り残し具合がなかなかつかめず、悪戦苦闘したことを覚えています。

綺麗に出来上がった最後の形を当たり前前に消費してしまうことが、まだまだ消費の現場の実情と思いますが、美味しい野菜が出来るまでの労力と努力を実感を通して学ばせて頂いたことが、研修の中で本当に有難いことだと思っています。