



①生で食べることができる、サラダほうれん草。一般的なほうれん草に比べ、茹でこぼさないことで、ビタミンKやビタミンA、鉄分などの栄養素が多く摂れる。②人工光・閉鎖型苗生産装置「苗テラス」③密閉された空間で、温度管理・光照射・灌水などをすべてを自動で行い、季節や天候に左右されることなく、いつでもどこでも簡単に丈夫で均質な苗を作れる装置。④徹底した衛生管理のために、入念に行う清掃作業。⑤育苗トレイから苗を外す作業。繊細な作業が求められる。⑥栽培ベッドの清掃と洗浄・消毒作業。根の欠片ひとつも残さないよう、徹底した作業が必要で、これができるいないと雑菌が増えていく。⑦サラダほうれん草はとてもデリケート。収穫したものはすぐに10度以下の環境で冷蔵。人の手（約36℃）で長時間持たないことを徹底。

CASE1 アグリプロ株式会社 米、麦、サラダほうれん草

CLOSE UP episode2 行橋の農を護り継ぐ者たち 農業に新しい風を一



常識を覆す
農業における働き方改革

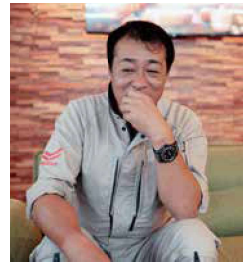
農業を始めとする一次産業の就業率が低い理由として、「農業＝大変な職場」という固定観念が植え付けられていることが考えられます。

皆さんは、農業の3Kをご存じでしょうか。「きつい、汚い、危険」と言ったイメージで、表現されている言葉です。

天生田にその固定観念を覆す会社、アグリプロ株式会社があります。米や麦のほか、サラダほうれん草を育てる農業法人です。代表を務めるのは、松蔭利幸さん。

上の写真は、アグリプロの事務所兼休憩所です。そこは、まるでお洒落なカフェ。松蔭さんが焙煎した珈琲豆と、淹れたての珈琲の香りが立ち込めます。

「和」を経営理念として掲げる会社は、従業員の働き方改革を率先して行っています。



前職はパイロット。異例の経歴を持つ、アグリプロ株式代表：松蔭利幸さん。

成功の秘訣は、
難しいことからチャレンジ

何かにチャレンジしようとしたとき、簡単にものから始めようと思うことが多いのではないのでしょうか。松蔭さんがまず着手したのは、3744㎡にもおよぶ大規模なハウスの建設でした。膨大な初期投資は、簡単なものではありません。また、ハウスで水耕栽培を始めるにあたり、作りやすいものからではなく、最も難しいものから始めたことが成功の秘訣と言います。最も難しいサラダほうれん草から始めたおかげで、よりレベルの高いノウハウを習得でき、ほかの野菜に応用が利き、可能性が広がります。

やりがい、
誤魔化しがきかない第三者の評価

松蔭さんが農業でやりがいを感じているのは、「第三者からの評価」だそうです。

サラダほうれん草は栽培を始めてまだ2年半ですが、100名以上の医師が評価に携わり、一定の基準以上の推奨意向が得られたものだけが認定される、Ask Doctorの認証マークも取得。認証取得の際の採点は、100点満点中99点の高評価だったそうです。

また、取引先のセブンイレブンジャパンの担当者は、「アグリプロのような外気が入るハウスで、閉鎖型のハウスと同レベルに雑菌が少ないのは、あり得ない」と驚きを隠しきれないほどのレベルを保っているそうです。

松蔭さんのハウスで、病気や雑菌が少

アグリプロのシフトは、なんと9パターン。週1勤務の人、1日2時間勤務の人など、働き方は様々です。子どもが急に熱が出たというときも、休みやすい環境を作っているそうです。

未来へ繋ぐ
持続可能な農業を志す

代々、米農家として知られている松蔭家ですが、農家を継ぐつもりはなかったそうです。航空自衛隊へ就職し、その後パイロットの資格取得と語学習得のため、2年間渡米。帰国後、民間の航空会社でパイロットとして活躍していました。

決め手は父親の一言。日頃から弱音を吐かない父親が、「もう、きつい・・・」。この一言をきっかけに、農業を継ぐことを決意したそうです。

ただし、継ぐからには中途半端なことはしたくない。法人化し、設備投資をしっかり行い、最新の技術も取り入れ、きちんと販路を開拓すること、異業種が当たり前にしていることを、農業でも実践すること松蔭さんは意識しました。

「田んぼで米作り」は当然のことですが、松蔭さんは「田んぼで農業」を掲げました。米だけではなく、野菜作りも行うことで可能性が広がります。10年先を見据え、人がやっていないことをやることで、可能性やニーズを引き出そうと考えたのです。そこで行き着いたのが、高度環境制御施設でのサラダほうれん草栽培です。

ないことは全国で有名になり、今やコンサルタント業務も行っていきます。こうした第三者からの評価や信頼が、農業をやっていくうえで1番のやりがいとお話されていました。

名前に恥じぬよう
儲かる農業、自分がお手本に

社名「アグリプロ」という「農業のプロをめざす」という想いから付けられました。農業的な技術だけではなく、経営的な手法に関しても、日々研鑽されています。冒頭にもありましたが、農業は大変な上に儲からないと思われ、全国的に就業者が少ないことが問題視されています。松蔭さんは、次世代に農業を繋いでいくために、自らがお手本になろうと志高く取り組んでいます。大規模な複合農業を少人数で効率良く行うため、積極的にICT技術を活用したスマート農業や新しい栽培方法を導入しています。

松蔭さんは今後について、「これから、環境にだけ配慮しているか問われる時代。電気・残渣物・水など課題は多い。エネルギーの自給自足が理想。九州大学とも連携し、最新技術の実証実験も行っている。技術の活用、定めた雇用の確保、販路の開拓を確立し、儲かる農業のお手本になりたい。農業を未来に繋いでいきたい。」と語ってくれました。

さらに、「農と福祉の連携」にも積極的に取り組む、障がい者が生き生きと働ける場所を作りたという展望を覗かせていました。農業の現場に新しい風をもたらす、モデルケースとして先導するアグリプロから今後も目が離せません。



❶掘りたてのレンコンを流水できれいに洗う❷広範囲も収穫体験。足を奪われ、ここまで進んで来ることさえ必死。❸水圧でレンコンをどんどん掘っていく。冬場は気温も水温も下がりが、とても厳しい作業。❹そりを浮かべながら収穫を行う。重量は50kgにもおよび。このまま、畑の外まで運んでいく。

CASE2 岡田 功一

有機米、無農薬レンコン

CLOSE UP episode2

行橋の農を護り継ぐ者たち 農業に新しい風を一



農業の始まりは、
1枚のチラシから・・・

実 家で祖父父母と二世帯で二塚に暮らし、
ていた岡田さん。父はピアノの調律師ということもあり、農業と岡田さんを繋ぐのは、米や芋を耕作していた祖父父母との思い出だったそうです。

自然の中で育ちましたが、大学進学とともに福岡市内へ転出。就職後も福岡市や北九州市を拠点に、会社員を続けていました。帰省するたびに変わりゆく風景。田畑だった場所が、森へ変化していることを感じたそうです。高齢化が進む地域で、今後この地域がどうなってしまうのか、心配ながらも会社勤めを続けていました。

自身が農業をしなければ、さらに実家の田畑やこの地域が衰退してしまうと考える日々が続きました。しかし、農業経験のない岡田さんが仕事をしながら兼業農家になるのは難しい・・・。

そんな中、勤めていた会社の事情で、転勤せざるを得なくなったことを機に退職。農家になることを決意しました。決意はしたもの、農業のノウハウが何もない状態。そこに1枚のチラシが届きます。北九州市内に住む妹からでした。それは、グリーンコープの農業体験「農業塾」の案内チラシでした。

人との出会いが レンコン作りに導いてくれた

早 速、農業塾に申し込み、参加することになりました。田川郡赤村で、有機栽培の野菜や米を生産している株式会社鳥越ネットワークでの農業体験が始まりました。ここでは、実際に作ることで、研修会や周辺農家との交流会など

が開かれ、充実した体験となったそうです。ここで得たものは、農業の基礎だけではなく、農業を行う上で大切な、人と人との繋がりです。生産者同士の情報交換は、スキルアップや新規販路の開拓に重要な要素となります。

岡田さんは、周辺農家との交流会で、田川郡福智町のレンコン農家の方と出会いました。生産から販売まで1人で可能で、少ない投資でできないか相談したそうです。京築地域でレンコン農家は珍しく、冬場の冷たい作業さえ我慢すれば、1人で農家としてやっていけると考え、レンコン農家での修行を決意しました。これが、岡田さんのレンコン農家の始まりです。

農業って、心地いい

研 修を受けながら、半年後には実家の田んぼでレンコンを作り始め、現在で6年目になります。実家の田んぼのほか、近くの田んぼも預かり、無農薬のレンコンと有機米の栽培を行っています。就農当初は実家の土地のみで開始しましたが、地域の高齢化が進み、就農2年目からは近所の方たちに耕作を依頼されるようになりました。農業を使わない栽培は、除草にも、通常の2倍以上の時間がかかります。大変な作業ですが、「地元にとことん溶け込んで、近所の人たちと会話をしながら生活できるのが、本当に心地いい」と岡田さんは目を輝かせています。会社員時代、休日は疲れて寝て過ごした日の日々が、農業をすることで人との繋がりが深まり、充実した生活に変化

農業に新しい風を――

現在56歳の岡田さんですが、今のうちに農業ができるのは70歳くらいまでかな？再びこの地域に、耕作放棄地が増えるのは悲しい。これからの行橋を農業で盛り上げていけるように、後継者を育てたい。」と、今後についての意欲も熱く語ってくれました。

今 回のクロージングアップでは、「行橋の農を護り継ぐ者たち」第2章として、米・野菜農家の2人を特集しました。これまでの農業の常識を覆し、持続可能な農業をめざす松蔭さん。地域の高齢化を深刻に受け止め、行橋の農業が今後衰退ではなく、元気になれるよう後継者の育成も視野に入れている岡田さん。対照的に見えますが、農業に新しい風をもちたことで、現在の行橋の農を護るだけではない点で同じです。私たちが美味しいお米や野菜が食べられる背景には、常に向上心を持って挑戦し続ける、農家の方々の存在があることを忘れてはなりません。

Let's eat!

サラダほうれん草



松蔭さんのサラダほうれん草は、全国のセブンイレブン2,400店舗で「みらいデリ やわらかほうれん草とベーコンのサラダ」として販売されています。

セブン・イレブンの「みらいデリ」シリーズ。みらいのことを考え、地球にやさしい食材を使用した商品。「環境にやさしいこと」「カラダにうれしいこと」に加え、「美味しいこと」を追求した新しい価値を提供するシリーズです。

岡田さんのレンコン



岡田さんのレンコンは、京築恵みの郷ゆくはし店、採れたて市場（みやこ町勝山）、グリーンコープで購入できます。



レンコンの収穫や田植えシーンなど農業の様子や、販売情報を発信している岡田さんのInstagramはこちらからご覧になれます。