

「農まち講座」での出会い

「農業振興と緑地を含めた都市農地保全の取り組みや、農業経営の実情、市民の農への参画、地産地消の推進、持続可能で循環型の社会づくり、歴史などを学ぶ」ことをねらいに、自治体単位で一般市民を主たる対象に、月2回、ほぼ半年間にわたる「農あるまちづくり講座」を開催している。既に4か所で終了し、この11月から5回目を日野市でスタートしている。

ここでの講師は基本的にその地域で活動・活躍している方々をお願いしているが、農業経営の実情と合わせて、地産地消の推進や循環型の社会づくりを業として展開している若者の活動が印象深く、紹介してみたい。

多様な地産地消の展開

第3回の所沢市での講座で登壇いただいたのが峯岸祐高さん(43歳)で、2010年に(株)corotを立ち上げ、体験農園付き古民家宿泊施設の経営に乗り出した。そ

の後、地域農業の活性化をねらいに、所沢を中心とするエリアと東京の多摩地域で、飲食店・小売店・百貨店への地元野菜の納入を拡げてきた。またファーマーズマーケット「ころいち」をオープンするなどにより、取引先は契約農家200

たノウハウを中心に、この2〜3年は、事業開発、イベントやウェブ関係のコーディネート、コンサルティング事業も増やしている。

銭湯で都市・農村交流

第4回の足立区での講座では合

時流を読む

つなぐ仕事で農業を支える

農的社会デザイン研究所代表 蔦谷 栄一

戸、販売先200を超え、地産地消を着実に展開・拡大している。また所沢で地産地消をメインにしてのイタリア料理店「ナチュール」を経営するとともに、埼玉S級グルメやイタリア大使館の認定も得ている。そしてこれら事業で培っ

同会社「ひとつやねのした」を運営している老沼裕也さん(36歳)のお話をお聞きした。老沼さんは青果会社で仕事をしていた経験を持つが、2018年に個人事業主としてKAZENOHITOを立ち上げ、21年に「ひとつやねのした」

として法人化している。農村交流や青果物の物販事業、農村振興・地域活性化を目的としたPR事業、デザイン事業、コンサルティング事業と多角的な取り組みを展開する。具体的な取り組みを「二あげておけば」「都市で求められるもの」と「産地でつくられるもの」を結び古民家「野菜日和」での、地方野菜の販売と農家との交流会開催。また足立区内にある30軒弱の銭湯で、カボスやリンゴ等の台風等被害も含めて規格外となった旬の果物を湯船に浮かべる「香り湯プロジェクト」も仕掛けており、農家の支援は勿論、人気企画で銭湯の活性化にもつながっている。

コーディネートが不可欠な時代

まさに若者だからこそ発想でき、事業化を可能にしている。こうしたコーディネートは、悪化する一方の農業情勢下、農業生産・経営にとって必須となりつつある。峯岸さんの「10年先には所沢市民は地元野菜を食べることはできなくなるのではないか」の言葉が胸に刺さる。