



野菜と農を志す人の 大きな受け皿

心から人生を愉しめる人を増やしたいという想いから「京都エシジョイファーム」(※1)を起業。農業や飲食店「KAMEOKA FOOD Kitchen」(※2)経営、加工品の製造、研修生の受け入れや農業体験、食育など様々な取り組みを通して、人が育つ場づくりをしている谷村さんにお話を伺いました。

自分にも亀岡にも農業が◎

――なぜ亀岡で農業をしようと思ったんですか？

もともとは亀岡出身なんですけど、十年ほど名古屋で飲食業をしてまして、今年の七月に亀岡に帰って来ました。帰郷前から独立をずっとしたくて、亀岡の産業で何が一番街に合っているかなと考えたときに、自分にとっても亀岡にとっても農業がいいかなと思い、八年前に「京都エシジョイファーム」を起業しました。ずっと飲食の産業にはいたけど実際に生産したことはないな、自分でつくったものを提供したいな、と思うようになり、二年半前に「KAMEOKA FOOD Kitchen(かめおかフードキッチン)」をはじめました。

――収穫した野菜は飲食店で提供しているんですか？

お店で使う量は限られていて、正規の野菜はマルシェや直売所に卸しています。そこに出荷できない野菜を自分のお店で使っています。たと

きることが増えてきました。

――研修生を受け入れたきっかけは？

はじめは京都府の農業会議というところからご連絡をいただいて、亀岡で農家したい人がいるから会って欲しいということで声がかかりました。将来、独立したい人(三十代前後)を雇用という形で受け入れて、ここ一本で来てもらって、二年ぐらい勉強したら育っていくような形です。受け入れはじめた頃は畑も大きくなかったですし、研修生と一緒に農地や販路を大きくしていくって感じるですね。

――これからも研修生を増やしていくんですか？

どちらかというと、研修生を増やすというより、販路を増やしていきたいです。私自身は出荷できない野菜のロスを使って、飲食店で加工品を提供する、八百屋をしたい研修生が販売先を考え野菜をマルシェなどで売る、といった

二つの販路を構えています。それぞれやり

たいことが違うので、

お互いに切磋琢磨し

ながら、それぞれの

野菜の活かし方を

模索している

ところですよ。学

びたい、そして独



考えています。



人と人が繋がり広がる輪

――いろいろな取り組みはどのように広がっていったんですか？

いろんなご縁があって、人の繋がりが大きいですね。農地なんかは友達のおばあちゃんの「もう誰も農業できひんし、どないかしてほしい」という声を聞いて場所を借りたりして徐々に広がっていきました。一人でできることって限られてますけど、研修生が来るようになってからで

け入れ、野菜の売り方を考えてもらい、販路としてどんどん大きくなることで新規就農者が増えていけばいいなと思います。農機具も買ったなら高いので、研修生と機械をシェアしたりしています。一人ひとりの就農のハードルがさがる、そんな、これから農業をやりたい人たちのための仕組みづくりをしています。

野菜を介して成長する人々

——ここで農作業をする人は研修生以外にもいますか？

今はひきこもりだった子にうちに来てもらって一緒に畑仕事をして、お店で加工品の製造をしています。実際、農作業をしてすごく変わった子も見えてきて、この人たちの仕事の間をつくらせてあげたいと思います。誰かとなにかをつくりたいという思いから、いろんな人が関わる場として、私自身五年くらい前から農業体験や亀岡市立幼稚園に食育をしています。子どもとか、あまり人と会話をしたくない人にとって、土に触れたり収穫体験をすることって、すごくいいことやなって思いますね。ここに学びに来てくれている人は、自立したい自由に挑戦したい人ばかりなので、その人たちが伸び伸び成長できる受け皿になっていけたらなと思います。

※1 京都エンジョイファーム・農業、飲食店、食育、民泊、農業体験、ひきこもり支援を行い、楽しく生きるための学びの場を提供する場所

<https://maruji.work/kyoto-enjoyfarm/farm/>

※2 KAMEOKA FOOD kitchen :

<https://maruji.work/kyoto-enjoyfarm/store/>



文／西村友里
写真／金子真也

人と社会の繋がりを農業から

障害者就労支援を軸に、人と農業をつなぐ特定非営利活動法人「ZIN's (以下リンクス※1)の理事長をされている熊本真知子さん。実は農業未経験からスタートしたのとか。亀岡の地で現在の活動に至ったきっかけとこれからの展望を伺いました。



- 1 笑顔が素敵な谷村さん
- 2 自家農園でとれた旬の野菜を使った野菜バル「KAMEOKA FOOD kitchen」を二〇一八年からオープン
- 3 農作業をする研修生の笑顔が爽やか
- 4 研修生が営むマルシェは京都二条B12の前で週二回（水曜日・日曜日）開催

繋がりから行きついた障害者雇用支援と農業

——障害者支援には、元々携わられていたのでしょうか。

いえ、実は元々銀行務めで結婚をきっかけに子育てに専念していたんです。でも主人が四十二歳の時に癌になって体が不自由になり、生計を立てるためもありましたが、それをきっかけとして以前より計画していたファイナンシャルプランナーの会社を立ち上げました。翌年にはコンサル、飲食と部門を広げ、従業員も八十六名になりました。私が仕事に追われているので気を使ってくれたんでしょうね。ある日、主人が近所に面接を受けに行っていたんです。「えーその身体で？」って。三十センチずつしか歩けないのに。でもその時に、障害者の方は助けて欲しいんじゃない、障害を受け入れて社会に出て行こうとしているんだって気付かされたんです。それで今までの会社をきれいに売却し、一から勉強して京都府立障害者学校の職員になりました。

——そうだったんですね。ブルーベリー、きのこの有機栽培から最近ではアパレルの輸出入事業まで幅広く展開されていますが、農業から始めたきっかけは何かあったのでしょうか。

以前、滋賀県でボランティアでブルーベリー畑を管理する仕事をしていました。そこで無農薬のブルーベリー栽培と障害者雇用を一緒にできないかとアドバイスをいただき、ブルーベリー栽培をしている障害者学校に見学へ行ったところからでしょうか。

——滋賀スタートだったんですか。でも、それがなぜ亀岡に？

そのブルーベリー農園で知り合った方が亀岡の議員さんに電話を一本いれてくださって、そこから農林振興課や当時、府会議員をしてもらった現亀岡市長が福祉と農業を結び付けようと骨を折ってくださいました。そのお力添えがなかったら今のリンクスは存在していません。他の地域ではこんなに熱心に福祉を考えてもらってないと思います。亀岡市だからです。

——畑のこだわりはありますか。

有機栽培にこだわっています。私自身、子育てする中でやはり「良いもの」を口にして欲しいと思いましたし、食べ物にしろ、仕事にしろ、環境にしろ、すべてが作用して、健康な肉体や精神を作っていると思うので。最近ではオーガニック流行りもありますが、流行に左右されることなく続けていきたいですね。

未曾有の時代だからこそできること

——「環境」というと、新型コロナウイルスの影響を大きく受けた一年でしたが、農業をしている中で変化はありましたか。



京都府や亀岡市のバックアップを、本当にありがたいと感じています。

収穫する喜びを味わって欲しい

——こちらの農家ではシイタケ、ブルーベリー、菜の花も栽培されていると伺いましたが、それらを選ばれている理由がありますか。

私たちは一度植えたものから多収穫できるものを作って選んでいます。夏場は万願寺唐辛子や伏見唐辛子、あとは賀茂ナスなど、年間通じて栽培可能な計画を立てているんです。

——それは安定した就労環境を築くためですか？

そうですね。当然我々は働いてくださった方にお給料を払わないといけないので、収入の見込める野菜を作らないといけない。四月からキクラゲ、七月の半ばから八月中旬までブルーベリー。十月からはシイタケ。同時に菜の花を始めています。

——こちらで農業体験など出来たりするのでしょうか。

実は障害の方に限らず、若い人たちの農業実践を受け入れています。想像だけの農業から、体験を通じて農家に就職した人もいます。お問い合わせは結構あって、夏の暑い時期に水やりのお手伝いをしていただいたりしました。精神障害の方は、日中外に出て陽を浴びながら土を触るといのが何よりも良いようで。元々薬を飲まないとい眠れなかった方が、うちに来たら薬がいなくなったということもお聞きました。あとは自分で土から耕してタネをまいて、やはり収穫する喜びですよ。達成感っていうんですかね。皆さんいきいきとやっていただいています。

そうですね。無農薬野菜のみを扱うコープ自然派さんなど、宅配をメインに取引が始まって、追いつかないほどご注文をいただくようになりました。最近では「京都産直市場おこしやす」(※2)というオンラインサイトを新しく始めたんです。京都の農作物を中心にこだわりのものを購入できるサイトで、京都ならではの、お店を元気にすることが目的です。例えば、ちりめん山椒を作っているおばあちゃんの商品掲載したら、普段は地元の人しか買いに来ないところを、全国から求められるようになる。そうすればおばあちゃんの生き甲斐にも繋がり、娘さんも後を継ぐことを考えるかもしれない。高齢化が進む農業もオンラインを利用して可能性を広げれば、若い人たちも参入してくれると思うんです。



——コロナ禍で個の時間が増える一方、オンラインで全国的な繋がりを作る時代になりそうですね。就労支援を軸にしていこうというリンクスの展望はありますか。

コロナを悲観するばかりではなくて、それに合う新しい社会や経済体制を作って行きたいと思っています。この状況下を一つのきっかけにして、今まで閉鎖的だった福祉事業が、もっと広がりを見せていくことを期待しています。例えば、あなたが作ったものが今はフランスにいつているよ、とかね。障害者の方も普通の賃金を貰って、一つの産業の内に自分の位置を確立しているサイクルを生み出していきたいです。ただ私は構想を練るだけで一人では何もできないんです。スタッフや

す。障害があるなし関係なく、土を触るといのは気持ちが良いですし、ご希望があればどんどん体験してもらえたらと思っています。

人を助け、助けられ、繋がりや育み広がっていく。支援をする立場ながら、自分たちこそ周囲から助けられているとお話しされる熊本さんや梅景さんの姿から、リンクスの信念でもある「One for all, All for one」の温かさを感じられる畑でした。



※1 LINKS (リンクス) :
<https://www.links-kyoto.org/>
※2 京都産直市場おこしやす :
<https://okoshiyasu-kyoto.jp/>

1 リンクスの事務所で話して下さる熊本さん
2 有機栽培で育てているきのこのハウス
3 リンクス副理事長の梅景見一さん。有機農法で育てているきのこのハウスにて
4 菜の花畑で収穫される梅景さん



人への思いが未来をつくる

一九五七年、亀岡市上矢田町で代々農家を営む家の長男として生まれた菱田光紀さん。大学卒業後、十年のサラリーマン時代を経て三十二歳で農業を始め、二〇〇一年に有機JASマークを取得。以来約二十年間、亀岡市で唯一の有機JAS認定農家として、自らの信念を貫いてきま

した。二〇〇七年より亀岡市議会議員に就任。現在は、ふるさと産品直売所「矢田の里」の代表もされています。様々な立場で農業と向き合う中で、菱田さんが大切にしてきた「思い」を伺いました。

わが子に安心して食べさせられるものを

——有機栽培を始めたきっかけは何ですか？

両親のシイタケ栽培を手伝う形で農業を始めて、その合間に、全く未経験のところから白菜を作りはじめたんです。当時、0歳から七歳の子どもが三人。乳飲み子もいて、長男は喘息気味で。そんな中、自分で作る野菜に農薬をかけて家族で「おいしいな！」って食べているのが、ちょっとおかしいんちゃうかなと思って。それで有機栽培を始めたんです。「たまには虫が付いたり虫食いでも、自分の子どもや家族に安心して食べさせられてこそ、それを売り物にできる」と信念を持って続けていたら、人づてに聞いた人が分けてほしい、売らせてほしいと来てくれるようになって。その後お客さんの勧めで、有機JASを取得しました。

——どんな作物を主に作っていますか？

九棟のビニールハウスで、水菜、小松菜、ホウレン草、壬生菜、ルッコラを中心に一年中作っています。圃場は全部で十か所で、総面積は六十一アール。

——ビニールハウスの方が虫が付きにくいのですか？

そうですね。風が通る所全部に、網目0・八ミリの寒冷紗でカーテ

うのはやっぱり大事だと思いますね。

——有機栽培、実習生の教育と大変ご多忙な中、市議会議員になられたのはどうしてですか？

亀岡にとって一番大事な産業である、農林業の底上げをしたいと思ったからです。自分が実践していなかったり農家と付き合いが無かったら、情報交換もできません。農家や新規就農の若い子が、今何で悩んでいてどんなことが課題なのか分からないといけないので、やることはしっかりやらせてもらっています。

「おいしい」は夢のはじまり

——ふるさと産品直売所「矢田の里」の特色は何ですか？

出荷者が力を合わせ自分たちで経営を始めたとき「あそこなら、安心しておいしいものが買える」と思ってもらえる店にしたいということで、有機野菜コーナーを作り、当時亀岡市で唯一有機JASを取得していたうちの野菜を、亀岡市内ではここだけ買えるようにしました。出荷農家さんには、農薬や肥料の使い方のルールを守ること



——どんな方が実習に来られますか？
新規就農希望者で、亀岡で特に有機でいたいという人を預かって育てています。一、二年かけて何もわからないところから何とか一人で野菜づくりが始められるくらいまで育てて、就農につなげていくんですね。

未来への種をまく

ンをして、虫が入れないようにしています。露地栽培のブロッコリーやキャベツには、栽培時期によって青虫がいつぱい付くので、それは一匹ずつ手で取ります。全部で六千本くらい。作業は私と、出荷調整係担当、実習生の三人でしています。



——実習で大変なことはありませんか？

まずは虫と草とりですね。虫がいたら、それがどういう虫で、野菜に影響があるのかないのか？この雑草が生えてきたということが何を意味している、土の状態はどうなのか？という目線でものを見られるようにならないといけません。要は「感性が大事やで」って言ってるんですよ。そういうことに気が付ける自分かどうかって



風土とともに

農業は常に自然とともにある。
気候や、気温、土の力や虫の力。
自然循環の力をできる限り尊重し、農を实践することは、十年後、百年後の未来、いや、私たちが考えられないような、もっと先の未来をつくる農業といえるのではないだろうか。

- ポトンファーム（自然栽培）……………26
- 井上農園（自然栽培）……………29
- JAS 米農家中川元弘（無農薬栽培米）……………32



は絶えず確認しています。

それから、うちの元実習生が、愛媛県で作っているミカンや、店のみんなで視察に行つて惚れ込んだ丹後のスイカやメロン、ブドウなど、自分たちが「おいしい！」と思つたものを季節ごとに仕入れて売っています。

最近では、しょっちゅう買いに来てくれるローソンのオーナーさんが、「矢田の里」の野菜を店に置きたいと言ってくださつて。それでローソンのラインに乗ることになったんです。今はまだ一軒だけです。

——地元からその先へ、広がっていますね。

信用や人間関係でつながつて、おいしい安心安全なものが広まったら、有機をやりたいと思ってくれる若い人がもっと出てくると思うんです。その時に「でも大変だから……」と踏み込めない部分を応援してもらえ、形に持つて行きたいですね。

有機の村を作りたい

——亀岡を有機の町にするという考え方も出てきていますね。

そうですね。まずその一つ手前に、亀岡市は「世界に誇れる環境先進都市」として、環境にやさしい、住む人にやさしい街づくりを始めています。そういうところから有機農家が増えたり、有機農家ではないけど環境を意識しておいしいものを作る。そういうことが亀岡のイメージ戦略にもなるし、農家の底上げにもなるし、市民意識の底上げにもなる。去年くらいから、亀岡でも有機JASを取る農家ができて、「かめまる有機給食協議会」を通して仲間づくりを始めたところなんです。

——これから目指すところはありますか？

亀岡のどこかで、有機農業に取り組む農家が集まった有機の村を作りたいという夢があります。有機農家が集まつて、お互いに栽培技術を教えあつたり技を磨く中で、その地域ならではのスケールメリットを活かした、付加価値の高い農産物を発信できる場所をいつか作りたいですね。農業を始めて三十年。新しい挑戦に対する反発や不満も、有機農家が簡単には増えない難しさも受け入れながら、自らの信じる道に進み、未来への種をまき続けてきた菱田さん。その種が今、亀岡で芽吹きはじめています。

- 1 上矢田町で農家を継ぎ、市議会議員と直売所代表も務める菱田さん
- 2 肥料は油粕と有機石灰セルカ（牡蠣殻の塩分を抜き、粉砕して作った石灰）の二種類。堆肥は木材くずを発酵させたものを使用
- 3 葉に付くアブラムシ等は爆発的に増えるので、見つけたら作物ごとハウスの外に出す
- 4 実習生が独立した時のため、費用や手間を抑える工夫も伝えている
- 5 直売所「矢田の里」は二〇一六年から出荷会員による自主経営を行っている