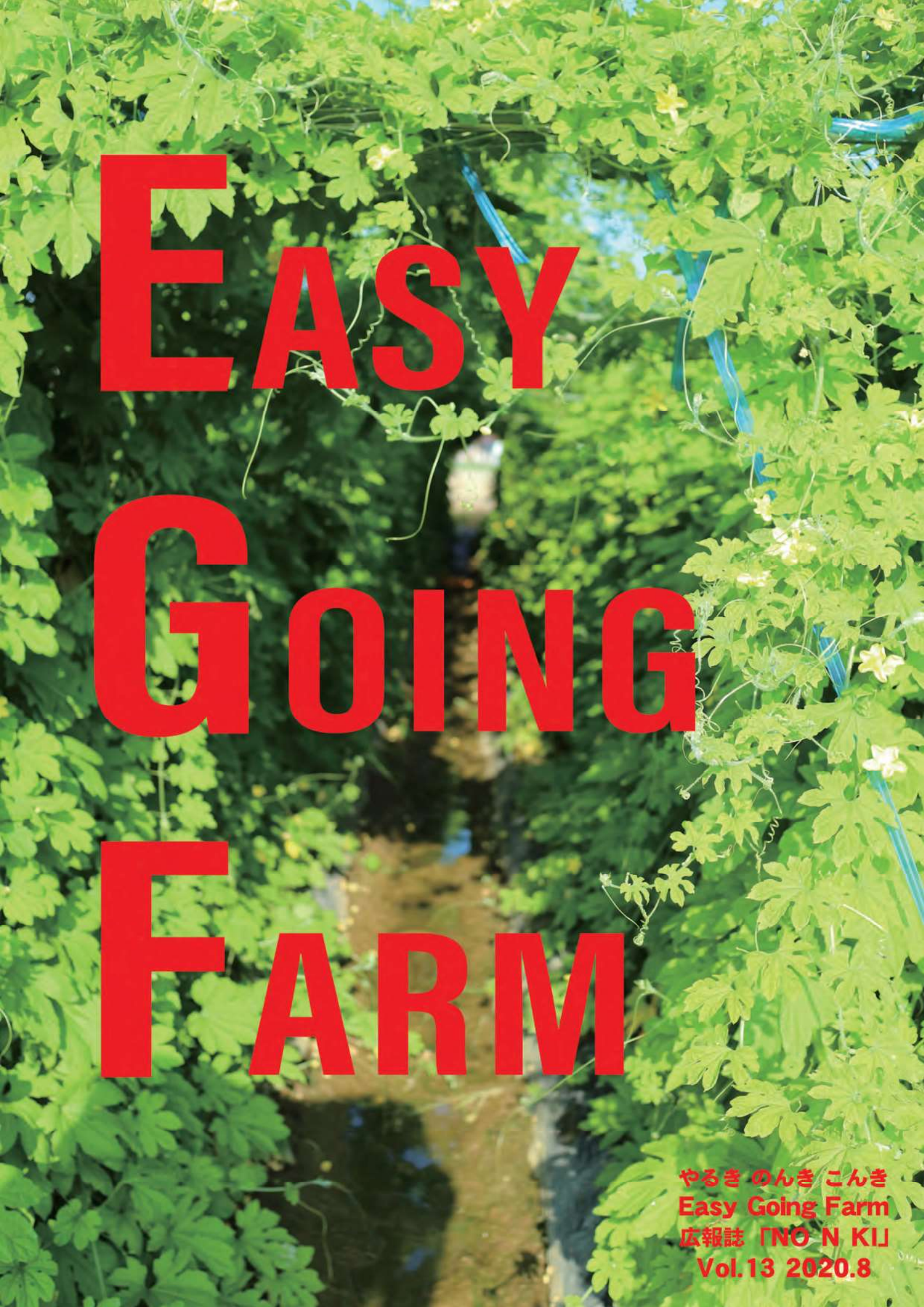


A vibrant, close-up photograph of a garden filled with green foliage and small yellow flowers. Blue support strings are visible, crisscrossing through the leaves. The scene is bright and sunny, with a person's legs visible in the background, slightly out of focus.

EASY GOING FARM

やるき のんき こんき
Easy Going Farm
広報誌「NO N KI」
Vol.13 2020.8

洗わずに そのまま食べられる わかば農法のこだわり

田万川の農場に設置したハウスで、イチゴの高設栽培、親株育苗の栽培を行っています。イチゴは、章姫（あきひめ）イチゴによる有機栽培「わかば農法」を基本とし、他にない特徴のある栽培方法でブランド化を図っています。現在、栽培ハウス6棟、育苗用ハウス1棟で生産しています。

植物が本来持ち合わせる生長力を最大限に活かす環境を整え自然界に近い形で栽培を行い、化学肥料や化学農法に頼らない方法で、自分たちも安心して食べられるイチゴづくりを念頭に置き、次の内容を重視しています。

(ア) 土にこだわりイチゴ栽培に関するデータを集積、数値化し、栽培技術を確立し、収穫率のさらなる向上を目指す。

(イ) 自然条件に臨機応変に対応し、イチゴへの影響を最小限に抑える。

(ウ) 低コスト化に努め、利益率の向上を図る。
(エ) イチゴの害獣被害を避けるため、県内の殺処分犬を引き取り敷地内で飼育する。犬による障がい者へのセウジ効果期待する。

しかし、形作るまでには数年かかりました。初めは「山口方式」で3年取り組みましたが、思ったような成果が見られずそこから全国に視野を広げイチゴの種類や栽培方法を探していた時にNHKで放送された鳥取の「わかば農法」に出会いました。同じ中国地方ということぜひこの農法を取り入れたいと思い視察させていただき試行錯誤の末現在の農法に至りました。

ゼロから始めた ゼロエミッションのイチゴ栽培

「手を掛けることで
付加価値をつける」



わかば農法を取り入れてすぐ、イチゴができる前に贈答用の箱（ギフトBOX）を先に作りました。「この箱にピタッと収まるくらいのイチゴを作ろう」とみんなが一目でわかる目標として作りました。今思えば、当時の担当職員や利用者さんたちはどれ程のプレッシャーを感じていたのでしょうか…

その苦楽を共にした歴史があるからこそ職員と利用者さんの間には他にはない絆があるのではないかと思います。

広島の手老舗百貨店での販売

わかば農法では、大粒のイチゴを育てるため、余分な果実は摘果します。例えば、5つ



ミツバさんのおかげで美味しいイチゴがつくれます。



田万川にあるイチゴハウス



ホワイトボードには利用者ごとに作業内容等記入しており視覚でも確認できるようにしています。



いちご栽培当初、栽培ハウス用階段も利用者さんと一緒に一から組み立てました。



職員以上にイチゴを理解している利用者さん。記憶力、洞察力、等…イチゴに関してEGFでは彼の出る者はいません。

花がついたら、受粉状況や形を見て間引くといったものです。手間がかかる作業な上、収穫量は3分の1になりますが、大きさと味は通常の3倍になります。33グラム以上の厳選した果実を、ギフトBOX（12粒入り）として広島の手老舗百貨店に百セット持ち込みました。百貨店には1箱5千円の値段を付けていただきました。そこからロコミでリピーターが付きました。現在では卸売業者等を介さずEGFが生産から販売まで全て行っています。

わかば農法は沖縄のサンゴ入りの土を使用しています。ミネラルが入ることでイチゴの表面に光沢が出て、更には輸送に耐え得る強いイチゴにすることができました。

EGFでは、33グラム以上の厳選した果実は、ギフトBOX（12粒入り）として2千5百円で販売し、ギフトBOXにわずかに届かなかった大粒のイチゴは、プレミアムバック（12粒入り）千円、通常バック（300g）は、7百円で販売しており、EGFの中心作物としての役割を担っています。



大粒のイチゴをつくるために摘果をします。利用者さんが余分な果実と良い実を見分け余分な果実を切り取ります。



わかば農法で大事なのは土づくり。土壌微生物を利用し、安心安全なイチゴの土づくりをしています。



清流日本一に輝いた一級河川“高津川”が流れ、大自然の恩恵をいっぱいを受けた環境の中に当農場があります。空中栽培でたっぷりと日光を浴び、愛情をこめて育てていますので甘みが強いのが特徴です。

地域とのつながり

お手伝いではなく「継承」していく

イチゴでの取り組みをメロンでも活かし、協力農家から近郊のハウスをお借りしてアムスメロンとアールスメロンを栽培しました。

ブランド化を図る目的で有機肥料を中心に使用し、農薬の使用は最小限に抑えています。温度管理、水分調整の徹底、芽かき、誘引、玉拭き、除草等をはじめ、播種から収穫までの栽培管理を、手間を惜しまず行っています。一度使用したハウスの土地は次の作付けまで6ヶ月休ませ、大地の養分をしっかりと吸わせています。

1株2本立てに1個ずつ選果し、実の重みで枝が折れないよう、1つずつひもでつるす空中栽培で丁寧に育てられています。



育苗から出荷まですべて利用者さんの手でひとつで行います。



島根県益田市河成地区にある益田農場

糖度14度以上の玉のみ、キフトBOXとして販売し、アムスメロンは2Lサイズ（14cm相当）2玉セットで2千5百円、アールスメロンは青肉と赤肉の2つセットで5千円で販売しています。

劣化等でキフトBOXになれない物も出てきますが、カットメロンやスムージーとして販売したり、地ビール原料にしたりと無駄にならない様に努めています。

さらに、これからの時代に沿った付加価値を付けた販売の仕方を考察し、次なる目標に向け日々邁進しています。

メロンやイチゴ以外にもコシヒカリやもち米、玉ねぎ、白ネギ、サツマイモ、キャベツ、白菜、ジャガイモ等作っています。

EGFが農業を始めた経緯は、知的障がい者の就労支援をしていく中で二次産業や三次産業だけでは利用者さんの能力をすべて発揮できていない現状があったからです。

しかし、農業であれば様々なメリットが得られると考え、農業をメインとした福祉事業所を立ち上げました。

そのメリットとは、個々の障がいの程度、能力にあった作業環境を設定できること。

もう一つは自然の中での労働は生活リズムの確立、持続力、集中力、忍耐力の向上につながり、それは最大の福祉的ケアになるのではと考えたからです。

法人設立当初から農業に組み、すべての作業を農業に関わるものに設定しています。

初めは地域住民の方から休耕田をお借りし、落ち葉を集めて肥料を作ったり、ライスセクターからもみ殻をもらってきたりするなど作物の育つ畑にするための土づくりからスタートしました。すべての工程で利用者さんの障がいの特性を活かし手間をかけ本物のものづくりを目指しています。

協力農家さん含め地域の方々と共に生きていくという意気込みではじめてのんきな農場。

そのためにも、職員も農業の理解が必要です。

衰退しつつある農業を守り、継承し、利用者さんと共に“農夫”となるのが本当の農福連携ではないかと思えます。

イチゴやメロンだけじゃない EGF産 野菜の魅力ー

