

里づくり

人に学び、
地域に学び、
今できることから始める。

CONTENTS

- 地域づくりリレーインタビュー
合同会社竹内農園 代表社員 竹内巧さん
- 実践！地域づくり
七飯の食を考える会
- トピックス



地域づくりインターンタレント

たけうち たくみ

合同会社竹内農園 代表社員 竹内 巧さん

網走市生まれ。2014年に合同会社竹内農園を設立し新規就農。当初から北広島市島松地区で障がいのある方を受け入れる「農福連携」に取り組みながら、農業を営んでいる。

●最初に、竹内さんが北広島市島松地区で農家を始めるまでのことについて教えてください。

就職をする時には、まだ農業にも福祉にも興味がありませんでしたので、好きだったオートバイのメーカーに就職しました。元々フロンティア精神を持っていて「BHCs」で仕事がしたいという思いがあったため、本社(静岡県)で3年間仕事をした後、インドへ行かせてもらいました。インドで駐在しながら、時々帰ってくる北海道が「よその地域と比べて負けているんじゃないか」と感じ、それを悔しく思うようになり、外で働くのとは全く違う場所で頑張りたいと

えるようになったんです。インドで働いていても、言葉が違うだけで仕事の内容は本社と同じような感じでした。自分が求めている仕事は、「北海道の地元の産業で地元の人と頑張る」ということじゃないか、と思い始めたのがきっかけでした。

インドに駐在している時は、現地で販売する物の「ものづくり」をやっていました。では、北海道の「ものづくり」は何だろうと考えたら「1次産業だろう」と。では、農林水産業の中で新規で取り組みやすいのは何だろうと考えたら「農業だろう」と。農業であれば、メーカーで働いてきた経験も活かせるだろう、農家になりたいと思うようになりました。また、駐在していたインドでは、インド人を登用したり、開発部門をインドに移管したり、インドの「仕組みづくり」を

していました。北海道での「仕組みづくり」を考えたときに、極端な話になるけれど、高齢者や障がい者が力になるだろうと思いました。今後、少子高齢化で若者が減っていくのであれば、地元にいる高齢者や障がい者と地元の産業を盛り上げていきたいと考えました。

しかし、当時、農業大学校や市町村、担い手センターなどに相談に行ったものの、どこに行っても農家になれませんでした。農家になれず困っている時に札幌市の農家さんとお会い、「農家になるんじゃないの? 社から入るのも良いんじゃないの? 私が知っている社会福祉法人は農作業もやっているし、行ってみたらどう?」という話をいただきました。自分としては、福祉関係という道も考えていましたが、やっぱり農家にな

りたいとあっていて...当時は、ちょっと寄り道にはなると思ったんですけど、社会福祉法人でお世話になることにしました。今思うと、この3年間が非常に大きな3年間なんですよ。

社会福祉法人で仕事をしていくうちに安定した生活に慣れて、「農家になるなんて不安定だしなあ。」という考えも芽生え始めていました。そんな時、社会福祉法人の代表が、「本当に農業をやる気があるなら、うちを出て農業生産法人へ行け!」と追い出されました(笑)。追い出されたんですけど、農業生産法人の面接に通ってご挨拶に行く時には一緒に来てくれまして。農業生産法人の代表は、「採用の時の挨拶に前職の上司と一緒に来てくれた人は、後にも先にも竹内だけだ」と言われます(笑)。農家になることに迷いが生じていたあの時、自分の尻を叩いてくれた社会福祉法人の代表には本当に感謝しています。

農業生産法人で研修後、独り立ちするに当たって、道内の色々なところで農地を探し回りましたが、見つかりませんでした。そんな時に、研修していた

農業生産法人のご紹介で、農地として活用されていなかった土地を借りられることになりました。現在では、3.9ヘクタールの圃場で露地ではリーフレタスや加工用トマト、ズッキーニ、とうもろこしなど、ハウスでは小松菜を栽培しています。

●就農までにも色々と苦難があったんですね。竹内農園さんといえば農福連携の取組で有名ですが、現在はそのような方が何名ほど働いているのですか？

基本的には、自分と妻の2名、あとは2つの福祉事業所から働きに来てもらっていて、週末には男性1名に来てもらっています。1つの福祉事業所には、基本的に「毎日何名でもどうぞお越しください」というスタンスで午前2時間、午後2時間の計4時間働きに来てもらっていますが、冬と春先はどうしても仕事が少ないなってしまうので、そこは調整させてもらっています。ただ、冬や春先でも働きに来てもらえる日数を少しずつ増やせるようにしています。そして、この福祉事業所でやれない仕事が出てきたら、もう1つの福祉事業所にお願ひするようになり、午前1時間、午後1時間の計2時間働いてもらっています。

●ということは、その日に何人が来るかは竹内さんも分からないということでしょうか？

そうですね、分からないんです。今日も2人来るか3人来るか分からなくて：たぶん2人だろうなあと思っています。たんですけど、でももう1人来たらかの作業をしてもらおう、そのために自分はそのような段取りが必要か、自分ができるなら別の人にその段取りをお願いしないと…というように「人に合わせて仕事をどうしようかな？」と考えています。だから中途半端になっちゃう作業もありますし。ただ、相手との関係ができてくると、「彼、今日は来ない日だね」とか、その辺りは分かるようになってきます。

雑草は誰でも取れるので、雑草があれば来てくれる方の仕事になります。ただ、「雑草とりばかりお願ひすることから脱却しよう」を今年のテーマにしているの、今は自分が全部除草剤をかけるようにしています。

●施設によつては、「毎日5人、週3回で」というような条件でお願ひすることも可能なんですよわね？

そういう条件も可能だと思えます。ただ、理想論なのかもしれない

ど、みんなに仕事をやってもらいたいという思いがあるので、人数を決めずに来てもらうようにしています。今年の春先は、畑の石拾いをお願ひしてやってもらいました。「わざわざ石拾いにお金を払うのか？」という意見もあるかもしれないけど、石がなくなったおかげでロータリーをかけても刃が傷みにくくなったり、拾った石を畦道のくぼ地に敷いてもらったことでトラクターが走りやすくなったのりしています。

●普通は「これだけの作業をするには何人必要だから来てほしい」という考え方になりそうですが、働きに来てくれる方を中心に考えるから、そういう発想ができるんですね！

逆を言えば、だから農福連携が広まりづらいのかもしれないですね。一般的な農家にも合う発想で考えていかなないと「あいつは特別なことをやっている」「変わり者だ」となってしまうので。これは一人で悩んでも仕方ないことかもしれないが。

●一言で障がい者といっても、色々な障がいをお持ちの方がいらっしやると思えますが、竹内農園さんにはどのような方が来られているのですか？

うちには知的障がい者、精神障がい者の方々が主に来ています。身体障がい者の方はほとんど来ていないですが、1人だけ目の見えな方が体験で来たことがあります。どのような障がいを持った方でもなるべく「ノー」と言いたくないので、まず自分が目を閉じてやってみて、できそうな作業をお願ひしました。

●ということは、来る方に合わせてお願ひする作業を変えたりすることもあるんですね？

いくつか作業を用意しておきますけど、みんな大丈夫です。ちゃんと出来ますので！

●農福連携の取組をなさっていて、大変だったり苦労されること、楽しいことや嬉しいことはどのようなことですか？

苦労という言葉が適当なのか分かりませんが、やりがいはあると思います。去年は妻と福祉事業所の方の2人でやっていた種まき機での作業を今年は福祉事業所の方にほぼ任せています。去年の結果を見ていたら、妻のやったところも福祉事業所の方がやったところも大差がなかったの、思い切って任せてみよう。うまくいけば、自分たちも嬉しいし、作業を任せられると楽に

もなります。福祉事業所の方に任せられる作業を増やさなければ、支払う給料も増やせません。支払う給料を増やすためには、頑張って竹内農園の売上を増やさないとけません。そういった試行錯誤は苦勞といえは苦勞なのかもしれません、障がい者の方が出来なかったことを出来るようになることは、嬉しいことですよ。

あとは、「収穫が終わったインゲンの畑だから、収穫できるものないなあ」と思っていて、いざ収穫してもらおうと意外とたくさん採れたり(笑)。自分基準で考えてしまっただけいけないと勉強させてもらうこともあります。

●政府として農福連携の推進に力を入れるとの発表があり、農福連携への関心が高まっていると思いますが、視察に来られる方もいらっしゃるかと。

とある福祉事業所から「仕事ないですか?」という問い合わせをいただいたことがありますが、今お付き合いしている福祉事業所ではいいっぱいだったのでお断りさせていただきました。あとは、実際に農福連携を実践している農家の方が視察に来られたことがあります。また、農福連携をやってみていという熱心な生産者から相談を受け

たりもします。

●みなさん、興味をお持ちなんですね。農福連携に取り組んでみたいという人には、どついつ話をされていますか?

収穫してもらったことを前提に作業を考えた方がいいと思いますよって伝えられています。草取りなどのお手伝いだけでは経費を生むだけで続かないかと思うので。障がい者が種をまいて収穫できる作物、具体的にはインゲンやニンジンがオススメですね。スナックエンドウもできると思っていて、今年うちでは試験的に栽培しています。

●ありがとうございます。農福連携の他にも取り組んでいらっしゃることはありますか?

この北広島市島松地区は歴史もあるし、アートもあるし、農家がいる、キャンプ場があって、ドッグランがあって面白いです。面白いものがあるんですけど、横の繋がりがあまりないんだよねあって感じしていました。そんな時に札幌市のあるコーヒー屋さんの社長にお会いして、「デザイナー」という言葉にインスピレーションを受けて。本を読んだり、勉強をしていく中で「地域デザイン」という言葉があるんだと知りました。そこで、昨年の冬に、気にな

る人に思い切って声をかけて集まってみたんです。そうしたら、横の繋がりが出来て、「こんにちが」が言える関係になったんです。

●なるほど。竹内さんがきっかけで地域の輪ができたわけですね!

その繋がりができた後、島松地区のガラス工芸屋さんから「厚別区の家繕屋さんが、竹内さんの畑の隣にあるレンガの家借りたいみたいなんだけど。」って相談が来たんです。そこで、自分が畑を借りている地主さんに相談してみたらうまく繋がって、無事に借りられるようになったんです。レンガの家の所有者も、空き家を潰すにしてもお金がかかってしまうので、厚別区の家繕屋さんが入ることでみんな良くなりました。

他にも島松地区にあるキャンプ場には年間6,000人(うち外国人300人)ほどの来場があるんですけど、そこに電動自転車を置けないかと考えています。結果としては、キャンプ場とコンビニの往復に使用されるのがメインになるのかもしれませんが、そのうちの1/2割でも地区にあるガラス工芸屋さんやガーデンに行ってくれば地域が盛り上がると思うんです。

あとは地域の拠点となる場所にガラス細工やきれいな花を点在させることによって、展示場にもなるし、インスタ映えするようなスポットにならないかなあ…なんて話をガラス工芸屋さんに話をするとか、どこかの国には道路にガラスのモニュメントを置いたりしている「なんて話を聞いて、やりようによっては出来るんじゃないかと考えています。構想を実現するまでには30年かかりそうですが(笑)。

●竹内さんの行動力なら近いうちに実現しそうです!最後に、一言お願いします。

農福連携が海外を含め色々な地域に広まっていけば良いと思います。そうして、どこかで障がいを持っている誰かが仕事に就けてニコツとなれば良いなと思います!

●竹内さん、ありがとうございます。



きれいに発芽したインゲン畑。あと2ヶ月もしないうちに収穫を迎えます。

表紙紹介

表紙の写真は、紋別郡雄武町上幌内にある韃靼そばの畑です。石井指導員が企画課長として勤務する農業生産法人株式会社神門が所有する畑で、畑1枚で20ヘクタール以上もあります。

今でこそ立派な畑ですが、ここは酪農家の高齢化や後継者不足などによる離農により生じた耕作放棄地だったそうです。「先人の方が苦労して切り拓いた農地を何とか後世に残したい」との強い思いで、様々な雑草や白樺が生い茂り荒れ果てた耕作放棄地を再生し、その畑に韃靼そばを栽培されています。

韃靼そばの品種は、農権機構北海道農業研究センターが育成した「満点きらり」という新品種を使用されており、この品種は従来品種よりも苦味が少なく、ルチンの含有量が豊富だそうです。(ルチンはポリフェノールの一種で、抗酸化作用を持ち、また動脈硬化や高血圧といった生活習慣病予防などに効果があると言われています)



表紙の写真は、そばを播く前の5月中旬に訪問した際のもですが、この「里づくり19号」が発行になる7月下旬には、そばの花が、白く美しく畑一面に咲き誇っていることでしょう。

トピックス

令和元年度(2019年度)北海道中山間ふるさと・水と土保全対策事業に係る研修を次のとおり開催します。申し込み方法などは、後日、各振興局などを通じてご案内いたします。

■全国研修会

日程 令和元年9月12日(木)～13日(金)

場所 東京都(国立オリンピック記念青少年総合センター)

内容 農村地域の定住条件の強化に係る施策について、地域活性化の活動事例紹介、中山間地域の活性化についてなど

■ブロックミーティング

【道北ブロックミーティング】

日程 令和元年8月2日(金)

場所 幌加内町

【道東ブロックミーティング】

日程 令和元年8月8日(木)～9日(金)

場所 鶴居村

【道央ブロックミーティング】

日程 令和元年8月28日(水)

場所 札幌市

【道南ブロックミーティング】

日程 令和元年9月9日(月)～10日(火)

場所 厚沢部町

七飯の食を考える会

北海道渡島総合振興局管内七飯町で食育活動を中心にごまざまな取組を行っているスーパー主婦軍団「七飯の食を考える会」！

お母さん方の元気なトークと笑顔と一緒に、美味しく楽しく食について学びませんか？道の駅「なないろ・ななえ」では、料理教室を開催しています。ぜひご参加ください☆



今回お話を伺った七飯の食を考える会のみなさん

七飯町は、渡島総合振興局管内の南部に位置する、温暖な気候に恵まれ、四季の区別がはっきり感じられる良好な自然環境を有した町です。

産業面では農業が基幹産業であり、明治3年にプロシヤ人が洋種農産物の栽培を行ったことから、日本における洋式農法を基盤とした近代農業発祥の地とされています。



りんごは七飯町名産品の1つ

みなさんは、小さな頃にどんなものを食べていたかを覚えていますか？ご家庭の味、給食の味、それぞれの懐かしい思い出がたくさんあるのではないのでしょうか。

子どもの頃の「食」の体験は、その後の人生に大きな影響を

与えると言われていています。「七飯の食を考える会」は、七飯町の「食材」や「食文化」を食のふるさととして、次の世代へつないでいくために、2015年、数名の主婦が中心となり発足しました。

2016年から2018年までの3年間、ふる水事業を活用して地元の小学校(全校児童20名)の食育活動を実施しており、会のメンバーは子どもたちから「ななしょくのおはさん」と親しみを込めて呼ばれています。

自分の町が北海道の西洋農業発祥の地ということは、七飯町の小学生は学校で勉強します。しかし、中々教科書だけではぴんとこないことも多いでしょう。そこで、実際に見て、触って、つくって、食べて…五感を通して食を学ぶことでより印象深く子どもたちの心に残るのではないのでしょうか。

こうした活動がきっかけとなり、七飯町の小中学校の給食では、七飯町産の食材だけを使

用した日「プレミアムななえデー」ができました。七飯町の小学生は月1回程度の「プレミアムななえデー」をとても楽しみにしているそうです。大人になっても、「給食で何が好きだった？」の話題になった時には、ぜひ「プレミアムななえデー」の日の献立！」と言ってもらいたいですね。

さて、事業終了後も「七飯の食を考える会」は先へ先へと活動を進めています。

今年4月には、姉妹都市であるアメリカのコンコード市の高校生との交流会で、町から直々にオファーがきて七飯町産の食材を使用した食事を提供しました。コンコード市の高校生やホストファミリーに好評だったそうです。

また、道の駅「なないろ・ななえ」で料理教室を開催しています。食材は七飯町産にこだわっており、内容も様々で親子で楽しめる教室もあります。

個性的なメンバーたちもそれぞれが個人事業者を目指す方向で活動を進めており、忙しい日々を送っています。たとえば、函館市でキャンドルシヨップ「フーロキャンドル」を営んでいる和泉さんは今年函館市谷地頭にシヨップを移転し、お店以外にもキャンドルづくりの講師として全国を駆け廻っています。

また、今回は同会のメンバーの中で、山田さんに取材することができましたので、その際のお話をご紹介しますと思います。

山田さんは2006年頃から耕作放棄地だった農地を借り受けて再生し、畜舎・住宅・工房などを自ら建設してヤギを飼い始めました。

山田家のヤギは広い敷地（山）でのびのびと暮らしており、放牧草や牧草をはじめ、輸入穀物ではなく地元作物を中心に食べて、自然の中ですくすくと成長します。そのヤギの乳を使用して作った

チーズを、2008年頃から販売を開始しています。

ヤギの乳は加熱殺菌せず、自生の菌や酵母たちによって発酵・熟成をしています。それにより、土地の味わいを反映させた、季節感のある味わいになっています。「つくりたいものをつくる」というよりは、この土地の味を反映させた唯一無二のものを」という山田

さんの思いから、ヤギミルクの特性を生かした酸凝固タイプの「ガロ」という種類のチーズをメインでつくっています。そのお味はと言つと：ワインに合いそうな、ちょっと「こちそつ」的な、冷蔵庫にあるとお楽しみとなるような、贅沢な一品です。（ぜひ、一度ご賞味ください！）

乳酸菌や酵母も、この土地由来の自然なものを使用して、いるため、季節や天気によっても味が変化するようにです。

（例えば、台風が来るとチーズの出来が荒れることがあるそうです。それがヤギたちの体調による問題なのか、微生物たちの問題なのかは不明だそうです。昔はヨーロッパでも嵐の日にはチーズのレシピを変えるなどの対策がとられていたこともあったそうです。）

他にも、山田さんは3年前前から作物生産にも取り組まれています。最近では、大豆づくりやワイン用のぶどうを育てているとのこと。ぶどうは苗木からではなく、自根から育てているので収穫できるようになるまで時間がかかるそうですが、有機栽培のこだわりの一品になることでしょう。今もお店では山田さんがこだわって仕入れたワインの販売や試飲会なども行っており、町のイベントにも出店されています。（コンコルド市の高校生との交流会でチーズの試食を出した時には、あまりの美味しさに何度も試食しに



あたたかい雰囲気山田さんのお店



山田さんは、自給自足の生活で、お金のからない、なるべくエネルギーを使わない自然的な暮らしを目指しているそうです。取材にお伺いした際にお邪魔した手作りのおうちや、いただいたチーズ、また、お話ししてくださる山田さんの雰囲気からも飾らない、ナチュラルな印象を受けました。

今回は取材の都合上、メンバーお一人お一人の活動全てを記事にすることはできませんでしたが、「七飯の食を考える会」のみなさんは本当にパワフルで、素晴らしい方々であるということが改めてわかりました。
メンバーの共通の想いは、「食を通じて大切なことを知る」と。
みなさんも、今日の献立を見つめるところから、食育をスタートしてみませんか？



↑シェフと七飯町産の食材を使ったフルコースを作る軍川小学校の児童たち

←軍川小学校の児童たちが枝豆の収穫を体験



あの人、活動をすごく頑張っているから応援したい！
行政から支援を受けられるようなものはないかな…？

地域にそんな方がいらっしゃったら、是非ふる水事業
をおすすめしてください！

事業が気になる方、やってみたい方がいらっしゃれば、
担当者が御説明に伺います！



[パンフレット詳細は↓↓]

http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/furumizu/furumizu_pannhunew.pdf



Facebook
はじめました。



食べて、泊まって、体験して……

そこにしかない魅力を活かし、

地域が一丸となって観光客を受け入れる農村ツーリズムを

”農たび・北海道”の愛称で道は応援しています。



農たび・北海道