

20220120\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2022年1月20日（木）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：三つ豆ファームによる循環型農業の取組み

～旬のお野菜をいただきながら、その作り手のお話をオンラインで楽しむ～

ゲスト：山木幸介さん（三つ豆ファーム代表）

参加者：14人

（NPO 法人理事長、財務コンサルタント、農家、会社員、デザイナー、公務員、  
税理士、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 三つ豆ファームとは？
2. 野菜の味の決め手
3. 三つ豆ファームによる循環型農業の取組み ～バイオマス利用と野菜残渣コンポスト～

発表：

1. 三つ豆ファームとは？

三つ豆ファームは千葉県山武市にあります。設立して18年、畑の面積は2.5haです。露地野菜の栽培、販売をしています。野菜セットをお客様に直販です。これで売上げの9割になります。また、農業イベントの企画、運営もしています。現在、コロナ禍なのでなかなか難しいですが、先週は小麦を無農薬栽培で種から育てパン作りをする「麦のわ」で麦踏みを行いました。つい先日まで、社員が1名いました。28歳の元消防士です。農家として独立するため、地元に戻りました。

三つ豆ファームの名前は小松昌幸氏「豆を蒔くとき、三粒ずつ蒔け」からです。一粒は空を飛ぶ鳥のため、一粒は土の中の虫のため、一粒は我々人のためとしています。

三つ豆ファームのミッションは、①生命力のある野菜を栽培する、②農の楽しみをお伝えする、そして、③100年・200年続けられる農業を実践することです。

三つ豆ファームの経営形態は、露地、少量多品目です。年間、約70種類を栽培しています。以前は飲食店向け含めて100種類でしたが、管理しづらくなったので、品種をまとめました。野菜セットによる消費者への直販型です。一部余ったものを直売所に卸しています。

2. 野菜の味の決め手

野菜の味の決め手は「種子」、「旬」、「鮮度」の順です。有機栽培かどうかではないと考えています。「種子」は美味しい品種は美味しくなるということです。大量生産に適した品種ではなく、味を重視して品種を選んでいきます。ただし、作りづらかったり、病気に弱かったりします。今回お届けしたカブもそうです。「白馬」という品種です。やわらかく、糖度が高いため食味などバランスが良いです。「旬」は美味しさだけでなく、栄養価も高くなります。今回お届けした、ほうれん草がそうです。冬はカロテン、ビタミンCがピークになります。「鮮度」については、冬ですと、収穫の翌日に食卓へ発送し、翌々日到着としています。冬は朝には畑に霜が降りているからです。それ以外の季節は、収穫当日に発送、翌日に到着となっています。こういうこだわりで野菜は美味しくなります。

3. 三つ豆ファームによる循環型農業の取組み ～バイオマス利用と野菜残渣コンポスト～

三つ豆ファームのバイオマス利用についてです。ぼかし肥料を自前で造っています。豆腐屋のおから（安く手に入りますが水分が多く、手間がかかります）、障害者施設の廃棄クッキー（ト

ン単位で入手できました。しかし、脂が多過ぎました。また、鳥獣が寄ってきやすくなります)など、その時々、手に入る有機物を利用しています。落ち葉で、踏み込み温床もつくっています。冬場でも表面は22度ぐらいになります。中はもっと温かいです。1か月ぐらいで中の酸素なくなり、発酵が止まります。これを3年寝かすと、種まき・育苗の床土になります。買ったほうが安いかもしれませんが、趣味の世界です。落ち葉と思えなくなるのが面白いです。これらを粉碎して、畑に敷き詰めることで、有機物を供給します。分解を促し、腐食を増やすこと、すべてはこのためです。なお、畑にはきのこもたくさん生えます。

農を楽しむ農業イベントとして、知り合いのカフェで子ども向けの「土の中の小さな生物を見てみよう」を開催しました。たとえば、トビムシといった微小生物を見つけて、観察します。これらの活躍により、落ち葉が有機物になります。ロマンがあります。

三つ豆ファームの野菜残渣コンポストについてです。有機農家でも、野菜残渣を山に捨てています。初めにこれを知った時は興奮しました。しかし、自分でもすることになってしまいました。経営が落ち着いてきたので、昨年からは野菜残渣コンポストを行っています。野菜残渣を集めて、ただ積んでいくだけです。約1年で土となり、ボカシ肥料として使えます。ハサミムシ、ウジなどが土にしてくれます。野菜残渣ですから、野菜に必要な栄養素が元々あります。就農当初に考えていたことが、昨年からは回り出しました。売れなかった野菜も土に戻すことができるようになり、一つのストーリーになりました。

以上