

農業情報総合研究所レポート

仙台市／荒井・荒浜地区の新規就農者「平松希望さん」 ～都市近郊である強みを活かし、旬の野菜を、鮮度良く、消費者とつながる～

平松希望さんは新規就農3年目の26歳です。富山県出身です。東北大学の農学部で農業経済を専攻しました。政策よりも農業の現場が大切と考えていました。大学時代、仙台市若林区荒浜地区に拠点を置く大学生ボランティア団体「ReRoots」のメンバーとなり、東日本大震災の津波被災地の復旧、復興、地域おこしを行いました。このつながりで、荒浜地区に隣接する荒井地区の農家で研修し、就農しました。



平松さんは荒井・荒浜地区の4カ所、62アールで少量多品種の営農をしています。すべて露地です。キャベツ、大根、ネギ、トウモロコシ、ブロッコリー、オクラ、白菜などを栽培しています。荒井・荒浜地区は海に近いです。畑は砂地になっており、肥料が流れやすくなっています。このため、トウモロコシなど肥料を吸う力の強い作物を選んでいきます。また、畑に散水施設がありませんので、雨水にて対応できる作物を選んでいきます。トウモロコシ

畑を見学しました。仙台はお盆ごろが、トウモロコシの需要期となっており、その時期に合わせて出荷できるように調整をしていました。また、時期をずらして苗を植えています。収穫時期をずらすことができます。これは、一人農業のためです。ついで、ネギ畑を見学しました。こちらも砂地です。加工用に卸しています。飲食店の業務用などに使われています。

見学に行った時期（7月6日）には、キャベツや大根を出荷されていました。出荷先は、仙台駅前のAOYA（JR系の直売所）、花京院市場（農家直送・市場直送を特色とする食料品店）などです。見学の翌日、AOYAを訪れましたが、「平松さんのとれたてキャベツと大根」として軒先で販売されていました。大根はサラダ用の「夏のきざし大根」と煮物用の「三太郎大根」でした。直売所のほか



は、飲食店にも卸しています。それぞれ、平松さんが軽トラックで配達しています。旬の野菜を、鮮度良く、さらにこだわりのあるお店に出荷できています。

消費者との距離を縮め、コミュニティを形成することを目指しています。たとえば、お盆のころに、トウモロコシもぎとり体験会を企画しています。農業に触れてもらうとともに、もぎたてトウモロコシの美味しさを知ってもらうことができます（なお、後日、8月12日に実施されました。Facebookなどによる発信もあり、たくさんの参加があり、満足度高かったようです）。また、荒井・荒浜地区にてマルシェも開催しています。こちらも消費者とお話する機会とするためです。いずれも仙台駅から車で30分ほどの都市近郊であることの強みを活かしています。

平松さんは地域基盤が崩壊してしまうことに危機感を抱いています。今回の訪問にて気付いた点ですが、地下鉄東西線の荒井駅ができ、区画整理が済み、商業施設の開発が進んでいます。また、東日本大震災から年数が経ち、住民が戻ってきており、宅地化が進み始めていました。このような状況の中で、荒井・荒浜地区の地域基盤＝地域農業の存続のために、新規就農者を増やそうとしています。上記の生産者と消費者のコミュニティ形成もその一環です。その過程の中で、大学生の食農教育を行い、新規就農者予備軍とすることを考えています。

以上