

確かな“商品”と“戦略”で  
「美里ブランド」の農業を  
永続させるしくみを切り拓く

美里町・濱田さんご一家  
(野菜・米農家)



美里町で農業に従事して50年になる濱田精一さん・チズ子さんご夫妻は、朝3時半に起床して、野菜を収穫・出荷し、作付けや草取りなどの畑仕事をし、夜7時ごろから夕食をとって風呂に入り、夜9時には就寝する、という毎日を、丁寧に繰り返している。

「野菜を食べることが、健康につながる」と話す精一さんがつくる野菜は、こまめな畑の手入れと、木酢や堆肥などの自然の肥料を積み重ねられてできあがった、健やかでおいしい野菜。「今年は今まで50年で一番、トマトがよくできたんだ」と顔をくしゃくしゃにして笑う精一さんは、「農業は、やり方を覚えると楽しいよ」と、嬉しそうに話してくれた。

\*

精一さん・チズ子さんご夫妻の次男である憲治さんは、跡取り候補。野菜づくりに関しては「未だ修行中」と笑うが、農業は一生の仕事になると思っているし、そうするためにも、丹誠込めてつくった野菜をより多くの人に食べてもらいたいと、様々な活動を重ねている。

例えば、3年前に開発を知人に依頼して発売した、美里町の特産品・アスパラガスでつくった「アスパラそうめん」。アスパラガスはそのまま食べてもおいしいけれど、インパクトがある加工品にすることで、美里町にアスパラガスがあることをPRして、農家みんなに喜んでもらいたいと思ったのだそうだ。

「“農業をされていて一番嬉しいのはどんなときですか”ってたまに尋ねられるけど、それはやっぱり、出荷した野菜が全部売れたときで、多分どこの農家さんでも一緒。だから、野菜がきちんと売れて、みんなが潤うような仕組みを作っていくことが、今の僕の仕事」と憲治さん。

現在手がけるのは、野菜を干すなどして加工し、“軽くしたもの”に付加価値をつけて売り出すこと。「美里町は高齢化率が35%を超える、農業が基幹産業の町。高齢者が重い野菜を売りに行くのは大変なこと。だから、軽い加工品にして、楽に売れるしくみを作りたいんです」と憲治さんは力を込める。

\*



濱田さんご一家には、長年の経験により培われた、間違いのない農産品＝“商品”と、それを求める人に確実に届け、商品の価値に見合う収入を得、それを永続させるしくみをつくるための“戦略”の両方がある。

それは、日本の農業が抱える課題を解決する大切なツールであるように思われ、静かな力を感じるのだ。