



農業を始めてみたい！ でも何から始めればいいのか？

「北海道で就農したい」「動物に触れ合える仕事が見たい」「子育てしながら安心できる環境で農業をしてみたい」そんな夢を後押ししてくれるのが、「北海道農業担い手育成センター」です。北海道の各市町村と連携しながら研修先の情報提供や紹介、後継者不足で悩む生産者との橋渡しなどを通じて、「農業を始めてみたい」方を応援します。



「北海道新規就農フェア」では、道内の各市町村がブースを設けて、参加者の質問に丁寧に答えています

札幌に常設の「新規就農サポートデスク」があり、農業体験や法人への就農など、なんでも相談できる窓口で、農業を始めるまでの計画作りや、資金の調達についてなどを専門の相談員がしっかりサポートしてくれます。東京、大阪では新規就農相談セミナーを定期的で開催しています。ぜひ、お気軽にご相談ください。

公益財団法人 北海道農業公社 担い手支援部

(北海道農業担い手育成センター)

札幌市中央区北5条西6丁目1-23 北海道通信ビル6階

TEL:0570-044-055

農業を始めるサイト

検索



早朝のトウモロコシ収穫後は、マルシェ販売のため包装などの準備。1日はあっという間に過ぎていきます

充実した農作業のためには、機能性はもちろん、おしゃれも大事

2年目を迎えた2017年には、約3ヘクタールの畑にトウモロコシやカラフルな14種類のジャガイモのほか、良卓の流行も取り入れてマイクロトマトやパワチーなども栽培。育てた野菜は、契約飲食店などへの販売や近隣のリゾートホテルでのカフェ営業、マルシェでの直接販売と、それぞれに役割分担して販売し、活動の幅も広がっています。

このほかにも、修学旅行生や視察団体の農業体験受け入れや見学

オリジナルのつなぎやTシャツなど、農業関連雑貨も販売



十勝ガールズ農場
帯広市大正本町本通3丁目6番地
TEL:0155-67-0370

※クラウドファンディング:インターネットなどを通じて、不特定多数の人から資金を調達すること



女性だって新規就農したい。
これからのために今できること。

「どうしても十勝で農業がしたかった」という十勝ガールズ農場の3人。それも納得。収穫を待つトウモロコシの美しい畑が広がっていました



左から澤居恵利さん、後藤涼さん、高野華瑠奈さん

嫁でも後継者でもない 私たちが農家に！

「農業をやるのに性別は関係ない。やりがいのある職業として農業を選びました。そう語るのは十勝ガールズ農場のみなさん。

酪農学園大学(江別市)在学中に出会った澤居さんと高野さんは、農家でアルバイトをするうちに畑作に興味を持ち、卒業後は「新得町立レディースファームスクール」で実習を重ねました。当初から十勝での新規就農を目指しましたが、「大規模農家が多い十勝では手頃な農地を見つけないのは難しく、とにかくハードルが高かったです」と高野さん。「農業やるなら農家の嫁になった方が早いよ」と言われることも多かったそうです。

しかし、名刺の裏に「十勝で新規就農を目指しています。農地を探しています」と印刷して出会う人々に渡しているうちに、「借りられそうな畑があるよ」と、以前から農業体験事業などを行っていた農業用衣料・雑貨店を営む(株)アグリファッシンググループの橋爪恒雄社長が声をかけてくれました。

「これまで女性が農業に参入するには、本人が後継者の場合が、農家のお嫁さんになるのが一般的でした。しかし、農家の後継者不足もあり、女性のための新しい就農モデルを確立することも、これからの時代に必要なのではないかと考え、女性の新規就農が難しいといわれる十勝で彼女たちの農場を立ち上げました」と橋爪社長。この取り組みを多くの方に知ってもらいたいと、農場設立に必要な資金調



カラフルポテトやマイクロ野菜のギフト商品は、提携先である東京自由が丘の「モンソーフルール」(TEL:03-3717-4187)でも人気とのこと

自分たちが新規就農の 新しいモデルになれたら。

会の開催など十勝の魅力を伝える観光事業や、女性農業者を目標とする後進のサポートも大切な活動のひとつ。

栽培技術や土壌作りなど、勉強し経験を積んでいかなければならないことは山積み。でも、私たちはまだまだ成長できる」と前向きに語る3人から目が離せません。

編集者から

読者からのお便り
北広島市 69歳 男性

私たちはもっと農業の方を応援しなければならないと思います。私はなるべく道産品を買い、消費するようにしています。そのためにも、ふれあいファーム、農家レストラン、直売所などをもっとたくさん紹介してください。私たちが生きていけるのは一次産業のおかげです。



北海道は、都市と農村が身近にある恵まれた大地です。その距離の近さを積極的にご紹介していきますので、今後ともご期待ください。



自分たちで作る
チーズの味は格別!



タンチョウが飛来する村で チーズを通して酪農を伝える。

小山田さんが見守るなか、関西から弟子屈町に短期移住しているチーズ作りリピーターのご夫婦とお友達のご夫婦が体験中。生乳を発酵させてカットしたチーズの元を、大きなしゃもじのような棒でかき混ぜると、徐々にチーズとホエー(乳清)に分かれていきます

温度や時間などを正確にチェックしながらチーズを作ります。おいしく出来上がったときの達成感も手作り体験の魅力



おいしいストリングチーズの出来上がり

上質な生乳が原料だから
チーズもハイクオリティー。
釧路湿原国立公園を有し、酪農が基幹産業の鶴居村。地元の新鮮な生乳を原料としたチーズは、2007年に「オールジャパンナチュラルチーズコンテスト」(中央酪農会議主催、隔年開催)で最高賞を受賞して以来、6大会連続受賞中です。製造を担当する小山田愛さんは、「チーズ作りは、待つことが大切。これからの鶴居村の牛乳の味わいが生きるチーズの味を守っていきたい」と、日々製造に励んでいます。



たくさんの時間や手間をかけて
チーズが完成するんですね。



40Lの生乳からできるチーズは4kg前後。チーズを作るには大量の生乳が必要なんですね。製造過程でできる栄養たっぷりのホエーは、焼酎を割ったり、シチューに入れるとおいしいので、無駄にせず利用したいと思います。

出来たてチーズのおいしさに
とりになる人続出!?
「酪農館」では地元特産品の魅力と手作りの楽しさを伝えるため「チーズ作り体験」を行っています。取材当日の加工メニューは人気のストリングチーズ。生乳からいくつもの工程を経て、あの「さける」チーズが完成します。出来たてのチーズは、とてもミルクィ。体験者の8割がリピーターであることも、納得!のおいしさなのです。



らくらかん
鶴居村農畜産物加工施設「酪農館」
技師 小山田愛さん
阿寒郡鶴居村字雪裡 435 番地
TEL:0154-64-3088
http://raku2tsurui.jp/



北海道の農村景観の美しさは、外国人観光客や道外観光客にも幅広く認知されていますが、住んでいる私たちは「ありふれた風景」として実感がわかないという話も聞きます。先人から受け継いだ美しい風景を私たちが大事にしていきたいですね。

編集者から



読者からのお便り
札幌市 57歳 女性

JAびえいの記事を読んで、美瑛町の美しい景観や、おいしい食べ物を懐かしく思い出しました。こうした風景や農産物がJAや農家の人たちに大切に守られていることにとっても感動しました。「コーンぱん」や「まめぱん」を食べてみたいです。



緩やかな風が流れる畑ではケルナー種のブドウが完熟のときを待つ

農チャレンジ

ドメーヌ アツシ スズキ
(余市町)
鈴木淳之さん
友恵さん



自然派北海道ワインの 魅力に触れ、ブドウ栽培を 求めて余市町へ移住。

きっかけは、偶然出会った
ナチュラルなワインの味。

ワイナリーが次々に誕生している余市町登地区で、着実にファンを増やしている「ドメーヌ アツシ スズキ」。札幌市で会社勤めをしていた淳之さんは、ワイン好きな奥様の友恵さんの影響もあり、ワイナリー巡りそのものに興味を持つようになった。ワイナリー巡りをするうちに出会ったのが、同じ登地区でワイナリーを営む「ドメーヌ タカヒコ」のワインでした。



淳之さんは「飲んだ瞬間に、修業先はここにしよう!」と思いましたが「と当時を振り返ります。

果樹栽培の歴史を感じながら 理想のブドウを育てる。

鈴木さんご夫妻は2012年に余市町に移住し、2014年に新規就農。ドメーヌ タカヒコでの研修後、2015年に自身ワイナリーを立ち上げました。先代のブドウ農家から継承した56ヘクタールの畑のうち、3割はメーカー供給用、残りは理想のワインに仕上げるため、化学肥料や化学農薬を使わずにブドウを栽培。自然酵母で酸化



るのはあと30回くらい。悔いの残らないようにしたいですね。ワイナリーはライフスタイルの一部と笑顔で語る鈴木さんご夫妻でした。

※ドメーヌ:自社畑でワイン造りを行う生産者

元リンゴ倉庫だった札幌軟石の蔵には、タンクや樽が並び、ワインが静かに熟成を続けています。ワインにストレスをかけないよう、オリ引き作業はポンプではなく重力を活用するなど、全ては目指すワインのため。「好きなことをとことん追求できるのは小規模だから。少なからず応援してくれる方もいるし、年齢から逆算するとワインを造れるのはあと30回くらい。悔いの残らないようにしたいですね。ワイナリーはライフスタイルの一部と笑顔で語る鈴木さんご夫妻でした。」

栽培 醸造は仮定と検証の繰り返し 毎年 悔いのないワイン造りを。

防止剤も極力抑えて発酵させています。「4年目に入り、年々作業に遅れがなくなってきました」と二人で営むワイナリーにも少しずつ気持ちに余裕が...



入手が難しい人気ワインのかわいらしいラベルは、淳之さんの会社員時代の友人のデザイン

ふれあいファームへようこそ

農村には、おいしく楽しい体験があふれています。農村へ出かけてみませんか？

ふれあいファームとは

農業体験などを通じて、多くの皆さんに農業・農村の魅力にふれていただく「交流の場」として北海道に登録する農場です。2017年9月現在、938農場が登録されています。

「ふれあいファーム」の情報はこちら

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsi/hureaifarm/hureai-top.htm>



③札幌市 ふるさとファーム

住 所 札幌市南区石山637番地6
TEL 011-215-1985
FAX 011-215-1986
ホームページ <http://www.furusato-farm.jp/>
E-mail info@furusato-farm.jp
体験内容 毎月1回程度、1シーズンを通じて小学生児童の農業体験受入
※毎年4～5月頃にHPで募集、詳細は<http://www.agripal.jp>参照

見て、触れて、育てよう
 自然が好きな子どもたち集まれ！

ミニトマトを中心に生産・販売を行っている「ふるさとファーム」では、「札幌近郊の子どもたちが、気軽に土や昆虫に触れ、作物を育てる場所を提供したい」という思いから、2012年に「NPO法人めぐりばる」を設立。子どもたち専用の畑を設けて、米やジャガイモ・ニンジン・タマネギなどを育てながら、毎月1回程度の農業体験イベントを開催しています。収穫後はみんなで育てた野菜でカレーライスを作ります。ご近所のボランティアの方々のサポートもあり、とても温かな雰囲気で行ってしますので、お気軽にお問い合わせください。



「道の駅うりまく」を経て、然別湖へ向かう道路沿いにカラフルなレンガ色の「藤田牧場」があります。約140頭の乳牛を飼い、乳搾りやバターづくり体験などを楽しむことができ、トマムやサホロなどリゾート施設に近い好立地を活かしたアウトドア体験の一つとして人気があります。牧場内にはコテージも併設、ファームステイも体験でき、夏でも冷涼な朝の目覚めを迎えることができます。都会では味わえない非日常的な体験が好評です。大きな空の下で、自然や動物の息吹を体感する思い出づくりをしてみませんか？



十勝の大平原で記憶に残る思い出づくりを



④鹿追町 カントリーファーマーズ藤田牧場

住 所 河東郡鹿追町瓜幕西28-26-5
TEL 0156-67-2316
FAX 0156-67-2520
ホームページ <http://www.fujitafarm.com>
※予約申し込みフォームがあります。
体験内容 乳搾り体験、バターづくり体験
体験期間 4月下旬～10月下旬
※ご希望の場合は事前にホームページなどからご予約ください。



①岩見沢市 小西ファーム

住 所 岩見沢市北村豊正1044番地
TEL・FAX 0126-55-3034
ホームページ <https://ja-jp.facebook.com/yasuko.konisi.79>
E-mail ne-chan2-23@navy.plala.or.jp
体験内容 野菜などの収穫体験(6月～10月、要予約)、そば打ち体験(要予約)
 北の大地マルシェ(営業期間:6月～10月)
 住所:岩見沢市北村豊正649番地(JAいわみざわ大富支所旧資材店舗)
TEL:090-9510-3881

心なごむ田んぼの風景と旬の美味しい野菜でリフレッシュを

見渡す限りの水田が広がる田園地帯にある「小西ファーム」では、水稻、小麦、大豆、白菜、落花生のほか、約150種類のカラフルな旬の野菜を栽培しており、6～10月の間は旬の野菜やハーブ、シソなどの収穫体験を行うことができます。小西泰子さんが代表を務める「北の大地マルシェ」では、地域の生産者約50名の農産物も直売され、取れたて野菜で作るバジルソースやピーナツドレッシングなどの農産加工品も販売しています。ぜひお立ち寄りください。



⑤せたな町 農園おりざ

住 所 久遠郡せたな町瀬棚区東大里72
TEL・FAX 0137-87-2716
E-mail oryza@amber.plala.or.jp
体験内容 羊毛糸紡ぎ、フェルト作り(要予約)

羊や小動物とふれあえるゆったりとした癒しの時間

せたな町の街から車で5分ほど、馬場川沿いにある「農園おりざ」は、緑いっぱいの山に囲まれ、牧草地や水田を気持ちの良い風が吹き抜けます。7月下旬から8月には、有機栽培ブルーベリーの収穫体験を行っており、好きなだけ食べたり、持ち帰ることもできます。農場内では羊や犬、猫、ウコッケイ、チャボなどの動物とふれあうことができ、冬には羊毛を使った糸紡ぎやフェルト作り体験もできます。ゆったりとした時間の流れを、摘みたてのブルーベリーや動物たちと一緒に味わってみませんか？



旭山動物園のほど近く、北海道食育コーディネーターの古屋さんご夫妻と息子さんご夫婦が営む「古屋農園」は、お米を中心に、ハウスピーマンやミニトマト、千本ネギなどの野菜、豆類を作付けしています。ご主人による食と農のお話や農業体験、奥様が代表をつとめる「工房稲わら」でのわら細工体験も好評で、農家民宿に宿泊することもできます。お米や旬の農産物の直売や、「マムズマムソーブ」で米ぬかやハーブを使った身体にやさしい手作り石けん体験もできますので、予めご連絡のうえ、ぜひお立ち寄りください。



自然の恵みを暮らしに活かした楽しい体験が充実しています



②旭川市 古屋農園

住 所 旭川市東旭川町豊田396-2
TEL 0166-76-2668
FAX 0166-76-2252
ホームページ <https://ja-jp.facebook.com/669530729760020/>
E-mail furuya@lilac.hokkai.net
体験内容 直売、農業体験、わら細工体験、農産加工体験、手作り石けん体験(体験は要予約)



わが国は、降水量に恵まれ、農業用水は比較的豊富にありますが、天候不順により水不足や干ばつ被害が発生することもあります。普段あたりまえにある「水」ですが、『confa』の記事をきっかけに目を向けていただき、ありがとうございます。

編集者から

読者からのお便り
 札幌市 83歳 男性

農業農村整備のおかげで農業が安定して発展できるようです。茶碗一杯のご飯をつくるのに300リットルもの水が必要とは知りませんでした。米飯を食べるときに感謝の気持ちを忘れないようにしたいものです。