



# 支え手 支えられ手

「埼玉で農ある暮らし」を目指して移り住んだ方と彼らを迎えて支える地域の方のつながりにまつわるストーリーです。



畑に出動する農業女子社員

担っている。入社前の職業はアフリカングダンスのインストラクター。「アフリカを訪れ、自然と共生する暮らし方に触れて以来、農業に興味を持っていました。だから、農業の仕事ができて嬉しいです。」と語る。

### 地域の協力でビールも誕生

関西出身の高島さんにとって初めての埼玉暮らし。また、自然相手の農業、理論どおりにうまくいかないこともあった。そのような高島さんが信頼を寄せるのは、土づくりから栽培、収穫まで畑のことを全面的にサポートしてくれる吉田さんである。「吉田さんは、南高麗のこと、農業のこと、何でも知っているのです。分からないことがあると、すぐ連絡し相談に乗ってもらいます。」と高島さん。初収穫のホップは、早くも地ビールとして商品開発された。高島さんたちが始めた「南高麗の農あるプロジェクト」は、ビジネスとして着実に動き出している。

支えられ



「飯能市」  
株式会社FAR EAST  
農業部  
高島 愛さん

### profile

大阪府出身。オーガニック食品や雑貨の輸入、販売事業を手がける株式会社FAR EAST社員。2015年、同社農業部への配置転換を機に飯能市へ移り住み、農業部立ち上げから担当してきた。

池袋から西武池袋線の特急で約40分、飯能駅を降りて車で約10分。飯能市南高麗地区の山あいには広がる畑を拠点に、2015年、株式会社FAR EASTが農業部を新たに立ち上げた。無農薬・無肥料で、既に麦、ホップ、藍、こごなど栽培した。同社社員の高島さんは、この農業部の中心的役割を



飯能市農業委員会 会長  
吉田 勝紀さん

### profile

飯能市出身。同市農業委員会会長。南高麗地区で兼業、専業農家として長年の農業経験を持つ。



飯能市は  
多彩なプログラムで  
“農のある暮らし”  
「飯能住まい」  
を応援します！

飯能市  
まちづくり推進課  
小見山さん



飯能市の情報はp46へ

「南高麗を「農のある暮らし」で盛り上げたい」

地元、南高麗の吉田さんとFAR EASTとの出会いは、「農業部門を南高麗で立ち上げたい」と、同社が飯能市に相談した頃にさかのぼる。農業委員会会長として関わり始めたものの、真剣に「農」で事業展開していきたいというFAR EAST社長

### 欠かせない農業アドバイス

吉田さんは、現在は専業農家だが、定年を迎えるまでは会社勤めと農業を兼業していた。長年の農業経験から生み出されるアドバイスは、高島さんには欠かせないものだ。

「南高麗のためになるなら」と、南高麗地区の一住民として農業部の設立に協力するようになった。時には一緒に現地を見て回ることもあったという。

「高島さんはガッツがあった、重い農機具を使った作業でも一人で黙々と頑張るのが頼もしい。」と将来性を評価する。「土づくり、農機具の使い方、栽培方法など、教えることはたくさんありました。」



# 支え手 支えられ手



「小鹿野町」  
きゅうり生産農業者

## 支えられ手 佐藤恒志さん

profile  
北海道出身。東京都内に勤務していたが農業への転身を決意。退職後、埼玉県農業大学校で1年間学ぶ。2014年に小鹿野町に移り住み、小鹿野町の「明日の農業担い手育成塾」に入塾して就農し、きゅうりの栽培に励む。

「このきゅうりうまい!!」  
んなに味が濃くて香りのあるきゅうりが作れるなんて...。初めて小鹿野町の直売所できゅうりを買って食べた時の佐藤さんの感想である。埼玉県農業大学校で野菜づくりを学び、卒業後の就農先として紹介されたのが小鹿野町でのきゅうりの栽培。「地縁も知り合いもない小鹿野で果たして農業ができるのか、生活環境も大きく変わる中で暮らしていけるのか、不安でした。なので、まず小鹿野の様子を車で見に行ってみました。」と、振り返る。決断までには迷いがあり、その後も何度か小鹿野町を訪れたそうだが、きゅうりの味がくれた感動が「小鹿野町での就農」へと導いた。

移住前に出会った「うまいきゅうり」

「小鹿野町明日の農業担い手育成塾」による支援を受けて就農した佐藤さん。小鹿野町のサポートにより、きゅうりを栽培するハウスと住宅の貸与を受けられた。栽培、収穫、出荷については、指導員の守屋さんから日々、指導、助言を受けている。その他、佐藤さんの地域での生活面でも何かと気にかけてくれる。

支えてくれる人がいるから

守屋さんのことを常に「師匠は...、師匠は...」と語る佐藤さん。守屋さんへの信頼は厚い。「師匠の視野は広く、農業の捉え方も共感できるものでした。移住を経験して思うのは『人と人とのつながり』が大切だということ。身近に信頼できる人がいるのは、大きな支えです。」と話す。

## 支え手 指導農家 守屋善雄さん

次世代に引き継ぐ  
秩父のきゅうり

養蚕からの転換作物として、小鹿野町を中心に昭和20年代後半から栽培が始まった「秩父のきゅうり」。長年の経験を持つ生産者の高い栽培技術や昼夜の気温差などにより、味や香りが大変良いきゅうりがつくられ続けている。市場の高い評価を受け、主に東京都内に流通されている。守屋さんは、小鹿野町明日の農業担い手育成塾の指導員として新規就農者のサポートを約5年前から始めた。佐藤さんの他、数名のきゅうり就農研修生を指導する。

「秩父のきゅうりを次世代に残すために役に立ちたいんですよ。だから熱心に取り組む人たちのためなら何でも教えます。」と微笑む。「今の若い人たちが、やる気ありますよ。彼らと一緒に勉強するつもりで接しています。」と話す守屋さんは、いわゆる門下生たちにとって、「小鹿野のお父さん」のような存在だ。

ビジネスとしての  
農業を教える

先代から野菜農家で、自身もきゅうりをハウス栽培する守屋さん。約15年前までは会社社に勤めながら農業を兼業していた。このためか、長年の

profile  
小鹿野町出身。同町できゅうり栽培農家を営む。約15年前まで会社に勤務し農業を兼業していた。退職後、約5年前から小鹿野町明日の農業担い手育成塾の指導員として新規就農研修生への指導を行っている。

農業経験と技術に加え、ビジネス感覚も兼ね備えており、「消費者の目線を意識する、採算性を確保するなど、農業をビジネスと捉えて営農しなくては続かないと思います。」



おいしいきゅうりをつくることは当たり前で、それだけではだめなのです。」と話す。佐藤さんからも同様の話を聞いた。守屋さんの姿勢は確実に門下生たちに伝わっている。

小鹿野町産業振興課 吉野さん  
小鹿野町の情報はp42へ

農地や住まい、指導農家さんの紹介など、「就農希望者のコンシェルジュ」として頑張ります。条件に合う農地、住居を見つけるには、地域の協力が欠かせません。



支え手  
支えられ手



写真手前がスウェーデン式トーチ。BBQやキャンプの際、火をつけて使います。

ときがわ町内でネット  
で出会った2人!?

ふるさとの「宝の山」  
を活かすアイデア

支えられ



「ときがわ町」  
ときがわ町 コマース 代表  
**瀬戸口優太さん**

profile

ときがわ町出身。会社員生活を約8年続けた後、オーストラリアへワーキングホリデーに行った。2016年、故郷に戻ってときがわカンパニーの協力を得て起業。

オーストラリアでのワーキングホリデーを終え、ときがわ町に一時帰郷した瀬戸口さん。当初は、再び海外へ行くか、またはどこかで起業するつもりだったが、ときがわにいると意外と気持ちが落ち着くことに気づいたという。次第に、ときがわで何かしたい、という願望が生まれた。

ときがわ町で起業を考え、インターネットで情報を探していたところ見つけたのが「ときがわカンパニー」。代表の関根さんに、メールで想いを伝え起業相談をしたのが2人の出会いのきっかけ。「お互い同じ町内に住んでいるのに、ネットで知り合うなんて不思議ですね。」と話す。

関根さんからももらった最初の仕事は、ときがわカンパニーのブログでときがわ町の様子を発信することだった。「一度海外に出て、故郷を見直すことができました。またブログを書くことで、以前は普通の町にしか見えなかったときがわが『宝の山』だと気づきました。」と語る。

瀬戸口さんのアイデアで初めて販売したのは、ときがわ町で産出された木材で作ったスウェーデン式トーチ。イベントなどに需要があるという。

また、廃材を集めて積み木としても販売したところ、新たな発見があった。「子どもたちは、想定以上の組み合わせ方を見つけて遊んでいます。」と話す瀬戸口さん。ときがわの宝の山を活かす新たなアイデアが生まれそうだ。



「ときがわカンパニー合同会社」  
代表  
**関根雅泰さん**

profile

鴻巣市出身。高校卒業後に単身渡米。帰国後、東京都内での会社生活を経て、2005年に企業研修などを行う株式会社を設立。自然豊かな場所で子育てがしたいと、2009年にときがわ町へ。2016年にときがわカンパニー合同会社を設立。2女、2男の父。

ワークショップで  
子供たちとつくった  
「木's(kids)ハウス」です!  
(ときがわ町せせらぎホール内)



ときがわカンパニー  
合同会社  
http://tokigawa-company.com  
瀬戸口さんが、ときがわ町を紹介するブログがあります。

起業するには  
約束を守ること

ときがわ町の活性化を目指すときがわカンパニーの代表として日々奔走する関根さん。自身も豊かな自然に魅力を感じ、2009年に家族とともにときがわ町に移り住んだ。本業は企業研修の講師。人材育成のプロである。

確信したという。手をかけ過ぎず瀬戸口さんを見守っている関根さんに、人材育成のプロとしての一面を垣間見た。

関根さんは、ときがわカンパニー設立前から、町内の廃校を活用したアートイベント「Artokigawa(あーときがわ)」を企画するなど、町の活性化に取り組んできた。こうした地域のための活動を、始めは趣味として捉えていたという。しかし、友人の言葉が関根さんを変えた。「趣味の域では、本業がなくなるととき続かないのでは?仕事として事業化したらどうか。」

起業したいという瀬戸口さんに、ときがわカンパニーのブログを担当してもらった理由は、彼の本気度を試してみたいからだ。『約束を守る』と『これが起業の第一歩です。』約束どおりブログで情報発信を続ける瀬戸口さんに「見込みあるぞ。」と

都心からスキマの時間で来られる田舎体験「ときがわスキマ旅」などを開催しています。



ときがわ町の情報はp45へ



田んぼアート【行田市】



寺坂棚田のかがり火まつり【横瀬町】  
©特田カメラ



ヨーロッパ野菜研究会の  
野菜のオブジェ  
©さいたまヨーロッパ野菜研究会

# 埼玉の こだわり農産物たち

埼玉といえば、  
ねぎ、こまつな、さといも、  
ほうれんそうなどの  
生産が盛んですが  
このような農産物もあります。

埼玉県内で古くから栽培されてきた野菜



縁起のよい野菜として有名です



秩父の風土に根付いた  
漬物用野菜です



深谷では白ナスとも  
呼ばれています



江戸時代から  
つくられてきました



江戸時代から川越地域でつくられています

この農産物たちをご存知ですか？



埼玉オリジナル  
とっても甘くて大きい梨です



美しい色をした  
皮ごと食べられるぶどうです



埼玉オリジナル  
安全安心でおいしい  
お米です