

つなぎ FARM

－これまでの主な取り組み－

環境配慮型農業実践塾の開催

無肥料・無農薬の自然栽培や肥料・農薬をできるだけ減らした栽培を町全体で実践するために環境配慮型農業実践塾（果樹・野菜）を開催。ここで学んだ栽培方法が普及しており、町のこだわりの農産物も少しずつできてきています。



地域ブランドイメージの確立

つなぎ型の安全・安心な農産物などのブランド確立のため、ブランドロゴ（つなぎ FARM）を活用した販売促進ツールを作成し、宣伝・販売を強化しています。



耕作放棄地活用による環境保全

耕作放棄地を解消しながら農村環境の保全を図り、小中学校と連携し農作物の収穫体験などを開催。農業の素晴らしさと大切さを伝えながら、津奈木町の豊かな自然環境を守っています。



【特集】つなぎFARM
恵みを、つなぐ。
肥料や農薬に頼らない農業で津奈木の環境を守る
安全で安心な食べものを、みんなに食べてほしい。「つなぎFARM」を取り組むきっかけとなったのが、ここ津奈木町が水俣病の被害が大きかった地域であることが関係しています。さらに、担い手の高齢化による生産基盤の衰退傾向や耕作放棄地の増加を受け、「稼げる農業」を確立する必要もありました。その結果、たどり着いたのが「安全・安心」と「環境保全」という新たな価値を持った「次世代型の農業」。この取り組み

は平成25年から始まりました。つなぎFARMでは、化学肥料や農薬だけでなく、魚粉や牛ふんなどの有機肥料も使わない自然栽培が最終目標。植物が本来持っている力を最大限発揮できるように、微生物と共存した土づくりから始めています。しかし、これまで化学肥料や農薬を使ってきた農家に、いきなり無肥料・無農薬を提案しても受け入れられるはずがありません。そこで町は、講師を招いて実践的な栽培技術が学べる「環境配慮型農業実践塾」を定期的に開き、自然栽培をテーマに料理教室や講演会、映画の上映会を行っ

てきました。当時の町担当者が自ら米の自然栽培に取り組み、草取りの苦労や栽培技術などを体感。生産者と同じ目線に立って提案、指導してきた結果、少しずつではありますが、「つなぎFARM」の取り組みが広がっていきました。
着々と実り続けるつなぎFARMの農産物
大地のおいしさをそのままに、愛情込めて作るつなぎFARMの農産物は、生産者の愛が詰まった自然の恵み。一部の農産物は、小さなころから地元の食を知り、町への愛着を

深めるために町内の学校給食の食材として提供し、地域でつなぎFARMの魅力を伝えていきます。
恵みをつなぐ生産者の物語
今月の特集は「次世代につなぎ農業」。なぜ自然栽培や有機栽培なのか、なぜ続けていくことができるのか。緑豊かな山々、青く透き通る海、やさしく香る風に育まれ、生産者みんなで力を合わせて作った愛情たっぷりの農産物。つなぎFARMに挑み続ける人たちの物語をお届けし、食と津奈木町の魅力に迫ります。

「この土地で生まれる恵みを大切に、未来へつないでいきたい」
生産者の思いをつなぎ、
「つなぎFARM」は生まれました。
町と生産者、物産館が連携し、
肥料や農薬に頼らない「自然栽培」や
「減肥料・減農薬栽培」に
力を入れています。
農地を守り、環境を守り、
愛情たっぷりに育てた農産物を、
子どもや孫、その先の未来へ。
真心とともに、つないでいきます。





【写真説明】1. 青々としたスイートスプリング／2. 勉強会に何度も参加し、技術向上に努める／3. 不知火海を見下ろす急斜面で育てる／4. 果汁たっぷりですやかな香りが広がる／5. 完熟スイートスプリング。通販サイトでも販売し、全国から注文が寄せられる



太陽と潮風の恵みをうけた、 こだわりの柑橘

青々とした皮からは想像できない甘さで注目を集めている、スイートスプリング。

全国的に生産量が少ないため、「幻のみかん」と呼ばれています。

そのスイートスプリングを無肥料・無農薬で栽培している、吉野芳美さんに話を聞きました。



吉野農園
吉野 芳美さん（日添）

いのもおいしいんですが、完熟の魅力をもっと知ってもらいたかった」。研究を重ね、今では町内でも数少ない、「完熟スイートスプリング生産者」となりました。

剪定方法を変えたら 味がおいしくなった

最初は慣行栽培（肥料や農薬を使う従来型の栽培）で育てていた吉野さん。つなぎFARMの取り組みへのきっかけとなったのが、環境配慮型農業実践塾で講師を務める道法正徳さんから教わった「切り上げ剪定」という方法。肥料も農薬も与えない栽培方法に環境への負担がなく、資材費が抑えられることに魅力を感じたそうです。

「果樹の剪定と言えば、一般的に良い実がなりやすくなるために強い枝などを切ります。それに対し、この方法は弱い枝を切り、縦に伸びた強い枝を残し、植物ホルモンの関係で強い木に育ち、たくさんの実がなりました」と当時を振り返ります。

とで、窒素肥料を使わなくなり、「肥料や農薬をやめても果実の皮がきれいになって、皮まで食べられるほど甘くてジューシーな果実になった」。つなぎ百貨堂やインターネット通販サイト「豊洲市場ドットコム」でも販売。全国から注文が寄せられる人気商品となっています。

農の魅力、自然栽培の 素晴らしさを次世代へ

自然栽培を続けている理由。それは「次世代のためにつなぐ」こと。農業で土と水をきれいにし、環境に負担をかけないで、子どもでも食べられる本来の柑橘を育てたいと吉野さん。「これから土地の恵みに感謝し、お客さんに喜んでもらえるようなおいしさをいつまでも追い求めていきたい。自分の農業を通して、自然栽培の魅力を発信していきます」と未来を見据え、町の農業を見つめます。

これからもおいしいものを作るため、甘くない探究心と努力をスイートスプリングにささげます。

「料

理教室の先生が、無肥料のみかんはえぐみがなく

おいしいと言って、実際に食べたらいかがだったんです。私もこのような柑橘を作りたいと始めました」。不知火海を見下ろす急斜面で柑橘類を育てる吉野芳美さん（日添）。スイートスプリングを無肥料・無農薬で栽培しています。「自然栽培はすぐに結果が出たわけではなく、決して楽な道ではありません。人に、自然に優しい農産物は味が濃く、その生命力は本物です」と力を込めます。

スイートスプリングは「温州みかん」と「はっさく」をかけ合わせて生まれたみかん。みかんと言えばオレンジ色を想像する人がほとんどですが、酸味が少ないため、青々とした皮のまま食べ頃を迎え、見た目から想像できない甘さと爽やかさが特徴。生産量が少ないことから「幻のみかん」と呼ばれています。

吉野さんは糖度を高めるため、あえて木にならせたまま完熟させたものも栽培。「青



Sweets

スイートスプリングを使ったケーキ「プリンセス」

町内にあるケーキ店「あん・さんく」。スイートスプリングを使ったケーキ「プリンセス」を12~3月限定で販売しています。「スイートスプリングを津奈木町の特産品にしたい」との思いを受け、美波さんの父が商品開発に乗り出したそうです。スイートスプリングの下に、カスタードクリームとチョコのスポンジ。それらをスイートスプリングのジュースで作ったゼリーが支え、酸味と甘みが独特のハーモニーを奏でています。



あん・さんく
長友 美波さん（桜戸）

つなぎ FARM プロジェクトチーム

篠原 俊二 さん（小津奈木） 小嶋 泰治 さん（小津奈木） 林 辰徳 さん（倉谷） 新立 嘉孝 さん（大泊）



「耕

作放棄地が増えてきて、
どうにかしたいと考え
ていたところに役場か
ら声がかかり、4人でサラダ玉ね
ぎを始めました」。農家の篠原俊二
さん（小津奈木）、小嶋泰治さん（小
津奈木）、林辰徳さん（倉谷）、新

立嘉孝さん（大泊）で結成した
「つなぎFARMプロジェクト
チーム」。取り組みの後押しと
なったのが、自然栽培の講師と
して招かれていた馬場照昭さ
んの畑で玉ねぎをかじったと
き。「とにかく甘くて、葉っぱ

自然の恵みを受けた、 サラダ玉ねぎは甘い。



1



2

1. 幼稚園・保育園児による収穫体験。土に触れることが少ない
子どもたちの、生きた学び場となっている／2. 年間を通して15
種類ほどの野菜を栽培

有機農業を目指したい新規就農者募集

家庭菜園程度ではなく本気で就農を目指す人
を、有機農業のプロが応援。有機農業の世界
に飛び込もうという熱い思い人を募集していま
す。詳しくは、わらく農園の山崎幸治さん（☎
090-8620-0107）にお問い合わせく
ださい。



わらく農園
山崎 幸治 さん（竹中）

食は命をつなぐもの。だから、とことん自然に。

「私

たちのからだは、口
にしたものでできて
いる。だから、おい
しくて安心して食べられる野菜
を作りたいかった」。そう話すのは、
わらく農園の山崎幸治さん（竹
中）。町内に点在する畑ではじゃ
がいも、にんじんなど季節ごと
の野菜を年間で約15種類栽培。
種は自家採種し、栽培方法は農
薬、化学肥料、動物性たい肥を
使わない有機栽培。町内でただ
一人、国が定めた基準を守る「有
機JASの認証」を取得しまし
た。畑に負担をかけずに作物本
来の力を発揮できるように、人と
土の健康を考えています。

食べれば分かる

有機野菜のおいしさ

もともとは家庭菜園から始め
た山崎さん。「おいしいものを食
べようと育てていましたが、い
ろんなことに気付いていく。土
の正体は何なのか、そんなこと
まで考えが進んでいった」。自然
栽培や有機栽培は収穫するまで
に時間と手間がかかってしまい、
作物が実らないこともあります。
それでも山崎さんがこれらの

栽培にこだわるのは、肥料や農薬



足りないミネラルは海水を薄くして散布

までおいしい。私たちが作って
いる玉ねぎとは全然違うもので
した」と衝撃を受けたそうです。
4人が育てたサラダ玉ねぎは、
苦みやえぐみが少なく、甘さが
格別。耕作放棄地を借りて、無
農薬・有機栽培で量産を目標に
せず、「おいしい玉ねぎ」づくり
にこだわっています。「動物性の
肥料は土が分解しきれないこと
もあるため、『緑肥』と言われる
植物を栽培し、細かく刈って枯
らした後、土壌に入れて耕す方
法で土づくりを行います。大規
模にはできないですが、そういつ
たこだわりのものがほしい人に
販売しています」。流通を受け持
つ、つなぎ百貨堂とも連携しな
がら、付加価値の高い玉ねぎづ
くりを目指します。

苦労しても、

有機栽培を続ける理由

時間がかかり、形も不ぞろい
になることもある有機栽培。そ
れでも続ける理由を4人に尋ね

の力を借りて育てた野菜との圧
倒的なおいしさの違いを確信し
ているから。「無化学肥料・無農
薬で育てると、野菜は土の養分
を吸収しようと自分の力で根を
伸ばし、体に養分を豊富に蓄え
ます。甘やかされず育つほど本
来の味が濃くなる」と言います。
化学肥料などを使わないため、米
ぬかに納豆菌や乳酸菌、木酢液
などを混ぜ込んで土づくり。「自
然と共生する野菜を作っていく
ためには、土の中の微生物、酵
素のバランスが大切」。人の腸内
環境と似ていると話します。

幼稚園や保育園児、親子に種
まきや収穫体験などを定期的に
開き、土と野菜に触れてもらう
機会を作っています。野菜嫌いな
子どもが自然栽培の野菜だと
おいしく食べてくれたそうです。
「同じ野菜でも栽培方法で味や大
きさに違いが出てくることを、
実際に感じるはず。『生きた野菜』
を自分の目で見て、食べて、話
を聞いて、食に関心を持っても
らいたい」と小さな頃から食に
触れることの大切さを話します。
今日も自然とのつながりの中
で、少量高品質の野菜づくりを
楽しんでいます。

ました。「化学肥料や農薬を使用
すると、微生物が死んで、土に力
がなくなります。土に負荷をか
けて汚染する必要があるのかと
思っ。疲弊して良いものが作れ
なくなるなら必要ないし、土に負
荷をかけない方法が実現できな
いかと試行錯誤を続けています」
4人の表情からは安心でおいし
いものを食べてもらいたいとい
う強い思いが伝わりました。
これまでの7年は決して順風
満帆ではなく、試行錯誤や失敗を
繰り返した先に、ようやく今のス
タイルにたどり着いたと言う4
人。小学生の農業体験を受け入れ
ながら、後継者育成も見据え、熱
い思いをつなぐ挑戦は続きます。



【写真説明】1. 耕作放棄を解消した田んぼで開いた自然栽培米ワークショップ／2. つなぎ FARM オーガニック映画祭を自ら企画／3. 大工の協力で移動販売車を製作／4. 無肥料・無農薬の米を土鍋で炊く。口の中にやさしい味わいが広がる／5. 離乳食「あんしんまんま」。おかゆや野菜をペーストにして食べやすくした

移住を希望したそうです。つなぎ FARM 推進業務担当として協力隊に採用され、地元住民から借りた耕作放棄地を活用した体験イベントや自らも稲作などを実践。ことしの作付面積は昨年の約2倍、40アまで拡大しました。

子どもには安心・安全なものを食べさせたい

「安全・安心な食はさらに重要になり、価値も上がっていくと思う。しかし、いくら高い理想を掲げても、生活し

ていけないと農業は続かない」。そう話すのは農業の厳しさを身をもって感じてきたから。「無農薬だから病気が広がってしまうこともある。自然はこわい」。農業は経験が物を言うことも多く、頭を悩ませた日もあったそう。しかし、できた野菜や米はすごくおいしく、喜びを感じることも増えてきました。

所得向上の取り組みの一つに、移動販売車「つなぎ FARM 号」を製作。食への関心が高い人が集まる県内外の

あかさたなのうえん「あんしんまんま」



小野さんが安全・安心なものを子どもに食べさせたい、と開発した安心の離乳食シリーズ。米や野菜など全て津奈木産自然栽培のもの。レトルトパックに入っているので、使いやすく便利です。

☎あかさたなのうえん
☎090-6106-2606

オーガニック(有機栽培)マーケットやマルシェに積極的に出店し、PRと販路拡大につなげてきました。

「子育てを経験してきたからこそ、子どもには安全・安心なものを食べさせたい」と試行錯誤する中で目をつけたのは、そんな親心を満たす、町自然栽培品を使った離乳食「あんしんまんま」。新型コロナウイルスで行き場を失った野菜と豪雨で収量が減った米で作られています。「安心な『まんま(ご飯)』自然栽培の米、野菜、中尾水源の湧き水しか使わない素材その『まんま』、『ママ』が安心という意味を込めています」。

今後は地元農家と連携し、野菜の種類を増やす計画。小野さんは「協力隊の任期は来年2月までですが、定住に向けて農業と販売を軌道に乗せたい」と意欲を見せています。



豪雨災害時にSNSで支援を呼びかけ。多くの支援物資が集まった

「自」 然と調和した農業、無肥料・無農薬にこだわった自然栽培に惹かれ、ここでやってみようと決意しました。本町で平成31年から地域おこし協力隊として活動中の小野

孝弘さん(内野)。熊本には平成28年の地震後にボランティアで訪れました。みかん農家のアルバイトをしながら約1年半滞在していたとき、農業に興味をわき始めたと言います。「食の安全

と環境のことを考えると自然栽培が良いという結論になりました。しかし、「無肥料・無農薬の自然栽培をしたい」と言うと、『農業を使わないと周りの畑に虫や病気がうつる』という理由で土地を貸し

てもらえない。自然栽培を一人で始めるのはかなりハードルが高かった」と途方に暮れていた小野さん。そのときに津奈木町が、町をあげて長期的に持続可能な農業に取り組んでいることを知り、すぐに

目指すのは、稼げる自然栽培農家

自然栽培での就農を目指し、平成31年に宮城県から移住した地域おこし協力隊の小野孝弘さん(内野)。津奈木町だから実現できたこと、つなぎ FARM の取り組み、そして今後の展望をうかがいました。



地域おこし協力隊
小野 孝弘 さん(内野)



INTERVIEW ③ 農家



地域の素晴らしい恵みを、
未来へつなげたい

坂口 信行 さん（上下門）

小中学生への農業体験を開いているのは、農地や環境保全はもちろん、農業の楽しさを知ってもらうことが大きな目的です。ふだん経験できない貴重な学びの場になっているはずで、これをきっかけに、農業を始める人が出てくれば、担い手不足の解消にもつながっていくと思います。中学生には伝統食「寒漬大根」の味付けをしてもらい、実際につなぎ百貨堂などで販売しています。津奈木の魅力を作り、守り、受け継ぐ。町と一緒に自然栽培を進められるのはやりがいがあります。サラダ玉ねぎや大根以外の農産物の自然栽培にも挑戦し、町の農業を盛り上げていきたいです。

INTERVIEW ② 中学生



体験して分かった、
農業の大変さと喜び

津々木 梨真 さん（上下門）

寒漬大根づくりで私が一番印象に残っていることは、みんなで協力した大根収穫です。畑から大根を収穫して水で洗っていくのですが、風も水も冷たく、根気のいる作業だったのを覚えています。今回は寒漬製品のラベルづくりも行いました。私は大根収穫時のみんなの様子が、絵本の「おおきなかぶ」のイメージと重なり、そこからヒントを得てラベルを作成しました。自分のラベルが製品となったのを見たときはとてもうれしかったです。農業は大変ですが、それ以上に収穫の喜びや完成した製品への愛着を感じることができ、貴重な体験になりました。

INTERVIEW ① 小学生



「食」の大切さを知り、
感謝の気持ちを持った

楠本 大心 さん（丸岡）

「こんなにおいしいサラダ玉ねぎを作れる津奈木小学校の皆さんはすごいなと思いました」。これは、ぼくたちが育てて収穫したサラダ玉ねぎを買ってくださった人から送られてきた手紙に書かれていた言葉です。みんなで育ててきたので、その手紙を読んだときはうれしくなりました。収穫したサラダ玉ねぎは家に持ち帰り、家族と一緒に食べました。シャキシャキしてて、とても甘くおいしかったです。楽しかったですが、大変なこともありました。農家のことも考え、感謝の気持ちを持って「いただきます」と言いたいです。そして、サラダ玉ねぎをたくさんの人に食べてもらいたいです。

恵みを、 体験する。

津奈木町では農家などと協力し、小中学生に農業体験を実施。明日を生きる子どもたちの生きた学びの場となっています。2人の小中学生に農業体験の感想、指導している農家からこの取り組みに対する思いなどを聞きました。



寒漬大根の商品ラベルを中学生がデザイン



おいしい学校給食に子どもたちも笑顔



中学生が収穫した大根は「寒漬チャーハン」として提供

子どもたちが自らが苗植えや草取り、収穫までしたサラダ玉ねぎや寒漬大根もメニューに取り入れられ、農業への関心も高めるきっかけになっています。学校給食で使ったら、子どもから喜びの声があったそうです。人を良くすると書いて「食」。食べることは私たちの生活に欠かせないもの。楽しく元気な食事が未来につながる、津奈木らしいおいしい学校給食をお届けしていきます。

子どもたちがいつも笑顔で食べる大好きな学校給食。なぜ食べることができるのかを考えることで、生産者や調理する人など全ての人に感謝のこころを育むことにつながります。学校給食は、食を通じて子どもに「生きること」を伝える大切な「食育」。本町の学校給食では、地産地消に力を入れ、地元産の食材が使われています。毎月19日の食育の日には「ふるさとくまさんデー」と題し、県の郷土料理を提供しています。

学校給食をもっと
おいしく、好きに

【School lunch】
学校給食は、食べることを
学ぶ大切な時間

つなぎFARMは、 未来への種まきだ――

「地元でとれたものはおいしい――」。
よく言われますが、それだったら
何でもいい訳ではありません。

どんな人が、どんな思いで、
どんな方法で作っているのか。
見た目は同じ米、野菜、果物でも
その農産物が生まれてきた背景で
全く違ったものになるのでは
ないでしょうか。

農業の未来は農家だけではなく、
私たち一人ひとりが
考えていかなければいけません。
自然栽培や有機栽培を知ってもらい、
買って応援することが、
この栽培の農家を育て、
消費する人々にも優しい農業を
育むことにもつながります。

つなぎFARMの取り組みに終わりは
ありません。志ある農家がつながり、
これからも安全でおいしい津奈木産の
農産物を次世代の子どもたちへ、
恵みをつないでいきます。

【特集】恵みを、つなぐ。(完)――



【つなぎ百貨堂】

安心でおいしい恵みを大切な人に。 それは、農家も売る人も一緒。

つなぎ百貨堂は、地域の農産物や水産加工品・地酒など、この地域なら
ではの特産品を取りそろえ、生産者と共に販売に取り組む物産館です。
所長の松本修平さんに販売に対するこだわりを聞きました。

安全・安心な食を 未来につなぎたい

無肥料・無農薬の自然栽培を
含む有機農産物は栽培が難しい
ため、市場にほとんど出回ってい
ないのが現状です。実際に国の
統計でも農産物総生産量に占め
る有機野菜の割合は全体の0.3
〜0.5%に過ぎません。これま
での農産物の流通では、物流費
を抑えるためより多くの商品を
一度に輸送し、売り場に出すこ
とが最優先されてきました。そ
のためには農産物の形や大きさを
揃える必要がありますが、肥
料や農薬に頼らない農法では自
然に近い形で農産物が育つため、

環境に配慮した 地域農業を応援

つなぎ百貨堂では、できるだ
け化学肥料や農薬に頼らない農
産物の販売を強化しています。
地元で採れた農産物は生産者を
身近に感じ、その人が作ったも
のは消費者にとって安心をもた
らします。そして、地域の農業
への愛着や理解も深まり、買う

規格に合わせることは難しかっ
たのです。消費者側にも形が大き
く見た目の良い農産物が良いと
される価値観が定着したことや、
自然栽培や有機栽培には手間暇
がかかり、どうしても割高にな
ることも原因となっています。

ことで地域の農業を応援しても
らうことにもつながります。

私たちは必ず生産現場に足を
運び、販売する商品を直接確認
しています。それは、現場の声
を知らないとお客さんに魅力を
伝えられないから。おいしい時
期や栄養価の高い旬を逃さない
ように、農家とのコミュニケーション
を大切にしています。
愛情込めて育てた農産物だけ
でなく、作り手の思いも一緒に
届けることが私たちの役目。農
家と一体になって、津奈木の良
さを少しでも多くのお客さんに
知ってもらえるよう、つなぎF
ARMの魅力を発信し続けてい
きたいです。



つなぎ百貨堂 所長
松本 修平 さん



心を込めて育てた農産物のおいしさを損な
わないよう、従業員が果実の着色具合や傷
の有無などを目視で一つひとつ丁寧に確認。