

「ぶどうの栽培をしたい」

・・・神戸グレイプファーム 長元和也さん
生きがいコース 27 期 (H30.3 修了)
H30 ぶどうの学校

メーカー一定年退職後、農家になり、西神南から神出ぶどう園に通う 67 歳男性

自分の“終わりを思い描くことから始める”

・・・長元さんはどういう経緯でぶどう栽培をされたのですか。

H29 年にひょうご就農支援センター主催の「新規就農駅前講座 (夜間)」を受講しました。自分に農業が出来るか確かめたかったのです。翌年、生きがいコースの秋冬と春夏で野菜作りを実践しました。

果樹をやりたいかったので、地域就農支援センターに相談しました。そこで神出ぶどう園を紹介され、「アルバイトから始めて仕事を覚えられたらどうですか。」と薦められました。



神出ぶどう園の園主の一人が、生きがいコースの OB の方で、その方が栽培している圃場を見せてもらい「これなら、いけるかもしれない。」と感じました。

アルバイトで作業指導を受け、園主の方々に栽培方法を教えていただき、その年のぶどうの収穫を終えると、部会 (6 農家) で園主に推薦していただきました。観光ぶどう園のベリー A (5a) の栽培に加え、ぶどう園の方の口添えで、園内にある廃園農地 (10a) を借りることができました。園主になってぶどう栽培を始めていましたが、同時に楽農生活センターの「ぶどうの学校」を受講しました。

農業者になるために、農地の利用権設定を行い、農業委員会の面接を受けました。翌年、JA 兵庫六甲の正組合員になり、神戸市の農家になることができました。



H31 年 (令和元年)、10a の農地にシ

ヤインマスカット、マスカット・ノワール、マスカット・サーティーン、クイーンニーナなど 4 品種、24 本を定植しました。

・・・そもそもなぜ、ここで農業されようと思ったのですか。

スティーブン・リチャーズ・コヴィー著『7つの習慣』第2の習慣「終わりを思い描くことから始める」を読んで、自分の終わりを思い描きました。自分が食べる物くらいは作れたらいいなと思い、楽農生活センターの生きがいコースに入りました。作るのであれば、売ってみたい、売れると納税が生じるので、生産・販売・納税という目標を掲げました。税務署に行き、個人事業者の開業届出書を提出し、青色申告者として農業簿記をつけるようになりました。今年は販売することができたので、青色申告をする個人事業主ということですね。

・・・ぶどうに決めた理由は何ですか。

三ノ宮で開催された「就農相談会」に行き、梨農家さんのブースで、「果樹をするなら何が良いですか？」と聞いたときに「ぶどうは良いですよ、ぶどうは虫が食っても悪いところ外せば、売れるでしょ。」と言われ、納得してぶどうに決めました。その後、神戸農業改良普及センターの普及員さんに老ノ口でバイトしてみませんか、となったのです。1年間のアルバイトを通して、ぶどう栽培が自分に合っているかわかってきました。栽培技術を教わり、園主の方々に親切にしてもらい、ここでやっていけると思いました。

・・・就農支援のセミナーに行かれたという経過を経たことがよかったのかも知れませんね。

何も知らない人からは農業はハードルが高いですね。入り口が見えない。就農してからわかることですが、継続するには、親方につくとか、部会に入るとか、経験者のノウハウを教えてもらうことが大切だと思います。そこから地域のコミュニティ、JAや行政機関などの組織の動きが見えてくるようになると思います。私の場合は、神出ぶどう園、普及センター、JAに助けられて就農に至りました。

・・・生きがい農業コースで野菜を習われて感じられたことは？

生きがい農業コースでの野菜栽培は初体験でした。ほ場は40㎡でしたが、要領が悪く作業も遅かったと思います。それでも良い土には立派な野菜が出来ます。野菜づくりが面白くてたまりません。「この先どうする？」と考えたら、冬の冷たい水で大根洗っていたことや薬物野菜や豆類の収穫作業を思い出しました。1反という広さは簡単ではないと思いました。

生きがいコースでは、農具の使い方から肥料の種類、土壌診断、ダイコンの千枚漬け、など様々なことを教わりました。OB会との出会いなどもあり、ネットワークが広がって良かったと思います。今は有機農業塾で学んでいます。

・・・実際に投資とかたいぶされたのですか。

「ブドウはハサミー丁あれば出来る」岩坂先生の冗談です。ぶどう棚を作るところから始めるとある程度の資金が必要ですが、肥料や農機具などの資材費があれば大きな投資はありません。失敗談は、管理機と刈払機はヤフーオークションで買いました。修理で近くの農機具店に持って行った時は気まずい思いをしました。修理に伴う農機具はメンテナンスをもらえる所で買うのが良いですね。

・・・「ひょうご推奨ブランド」を取ったのですか

低農薬栽培の「神出ぶどう」の品質を広く知ってもらいたいと思い、ぶどう部会にひょうご食品認証制度の「ひょうご推奨ブランド」を提案しました。部会の合意を得て、認証を取得しました。





<https://kobe-grapes-farm.com/>

GAP（農業生産工程管理）もJA神出支店に協力をして頂き、取り組んでいます。

・・・今後、栽培面積を増やしていくのですか。

多分、体力的に厳しいですね。整房や摘粒など細かい作業が多く、時期が集中するので一人では出来なくなります。今は就業時間は自分で決め、農繁期でも自分の都合で休めます。拘束時間がないので、会社員時代にはない解放感があります。

一人では30アールが手一杯です。三木のぶどう園ではご夫婦で70アールをやっているところがあります。繁忙期は夜明けから日没までやっているそうで、若いときからこういう環境に慣れ、作業もかなり早くないと出来ません。

ただ、今の栽培面積でもやりたかったことは実現できました。それは、「緑・赤・黒色の皮ごと食べられるブドウ」です。シャインマスカットを交配して出来た新種の「皮ごと食べられるブドウ」はジューシーでとても美味しいですよ。今年からスカーレット（赤ぶどう）が加わり、6種類のぶどうが食べられます。

今年は、楽農生活センターの「ファイブ・カントリー・カフェ」さんに直売所でシャインマスカット（緑ぶどう）とマスカット・ノワール（黒ぶどう）を買っていただきました。オリジナルパフェに使ってもらったんですよ。嬉しいですね。



・・・「ぶどうの学校」の方でも、退職したらやりたいという方がいます。その人などもあり得るのではないのでしょうか。

ハローワークの求人情報で他園に行かれた方、長野県で住居と親方を紹介してもらった方、試しに作業をしてもらったところ農薬散布が体に合わなかった方など様々です。

「ぶどうの学校」の岩坂先生は神出ぶどう園の代表をされていますので、相談されても良いと思います。50歳以下の農業者であれば、国の補助を受けられる可能性があります。地域就農センター（農業普及センター内）が窓口です。

現場を体験すれば、知識を持った方との出会いがあり、新しい情報が入手できます。ベテラン農家さんの教えはとても役に立ちます。