



横須賀商工会議所  
6次産業化を応援!

「産農人」とは農作物をつくるだけでなく、市場ニーズを理解し流通させることのできるマーケットセンスを持った新しい農業人を表す造語。横須賀商工会議所と地域の農家・加工業者・飲食店・メーカーが一丸となって、将来の農業を担う有用な人材の育成に取り組んでいます



# 農業の入口に立つ

「産農人」  
第7期生

長瀬耀太さん

大政光悠さん

岡崎コウさん

橋口 創さん

高橋叶翔さん

鈴木辰樹さん

**鈴木辰樹さん** .....  
自分が手掛けた農産物や加工品を扱う職業を希望。食品ロスなどの社会問題にも関わっていきたい。

**高橋叶翔さん** .....  
動物に関わる仕事に就きたいと思っている。「産農人」の活動を通じて見識を広げたい。

**橋口 創さん** .....  
「産農人」の活動を知りワクワクした。メンバーの一員として頑張る。

**岡崎コウさん** .....  
農家、加工業者、飲食店が連携して取り組む活動に興味をひかれた。頑張りたい。

**大政光悠さん** .....  
「6次産業」を学べる場だと聞いて参加を決めた。実習ではなんでもチャレンジしたい。

**長瀬耀太さん** .....  
将来は農業関係の分野に進むことを考えている。農業とビジネスの両面の学びを深めたい。

同プロジェクトには、県立三浦初声高校都市農業科の生徒が参加。4月18日に開かれた入講式では、新たに加わった6人がそれぞれ決意を表明し、平松廣司会頭から入講書が手渡された。今年度は総勢13人で、6次産業化などの農業ビジネスを学ぶ。

新メンバーの2年生は、露地・ハウス栽培の「鈴也ファーム」、菌床栽培の「永島農園」、加工品づくりやメニュー開発を行う「横須賀セントラルキッチン」の現場をめぐる。生産・加工・流通販売の過程を一通り経験し、自分の適性や興味のある分野を見つけて学びを深めていく。

この日の入講式では、今年度のミッションも発表された。与えられた圃場で作物を育て、それを用いて加工食品を開発する。12月に企業や店舗にプレゼンテーションを行い、商品化をめざすというものだ。若い発想で新たな価値を創造し、農業の可能性を切り拓く。

## 商品化ゴール、企業へプレゼン

農業を成長分野と位置付け、産業として伸ばしていく方針を打ち出している横須賀商工会議所は、次代の担い手の育成に力を注いでいる。その具体的な取り組みとしているのが、農業高生に実践の場を提供する「産農人育成プロジェクト」。4月に7期生を迎えて新体制での活動がスタートした。



小田桐大樹さん

## 「まぐろいも」可能性引き出す

三浦半島の特産品化をめざしている「まぐろいも」(サツマイモ)。マグロ加工で発生する骨や皮といった残渣を畑の肥料とし、生産と品質を向上させる試みだ。これを用いた加工品として「クリームブリュレ」に挑戦する小田桐大樹さん(3年)。昨秋の収穫後に貯蔵庫で寝かせて熟成させたイモを使用し、素材として用いるベストなタイミングなどを研究している。納得の味が出るまで試行錯誤を繰り返す。

## 実はトマト。そんなスイーツを開発

竹内愛梨さん(3年)が挑んでいるのは野菜嫌いを克服するためのメニュー開発。例えばトマト。栄養成分がバランス良く含まれ緑黄色野菜の代表格だが、特有の「青臭さ」「酸味」を苦手とする子どもは少なくない。ならばこれを徹底的に排除し、野菜を感じさせないスイーツにしたらどうか。仮説を立てて検証を試みる。「食べることでできた」という成功体験を重ねることで野菜に対するイメージ転換をめざす。



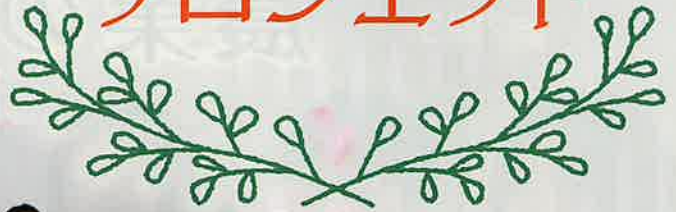
竹内愛梨さん



横須賀商工会議所

産農人

育成  
プロジェクト



2024年度  
入講式



早速農作業頑張ってます

トウモロコシと枝豆の定植

