

【産農人】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

2025年度「産農人プロジェクト」スタート



生産も加工も流通も知る 新時代の「農業人」に

※このほかのメンバーとして橋口創さん、鈴木晴捺さん、石井春喜さんが参加

研修生として参加しているのは三浦初声高校都市農業科に通う生徒11人。将来の職業選択として農業や食品業界を志す人たちが自発的に学びの機会を求めて集まっておき、前向きな姿勢がうかがえる。

4月17日に同商議所で開かれた入講式では、山崎肇副会頭が「本物（プロ）の技術に触れることのできる貴重な機会。このチャンスを最大限生かしてください」と祝辞を述べた。新メンバーからの挨拶では「栽培と食品加工の技術を深めながら消費者のニーズや流通の仕組みを知りたい」「学校以外の人の関わりを通じて、コミュニケーション力が高めたい」といった力強い決意表明があった。

産農人では、生産・加工・流通の第一線で活躍するプロが講師を担当しているため、学校の授業では経験できない実践的な学びを生きた知識として吸収することができ、これまでの卒業生も成功と失敗を繰り返しながら成長を遂げていった。

新メンバーは、鈴木ファーム（露地野菜／ハウス野菜栽培）、永島農園（菌床栽培／直売所）、横須賀セントラルキッチン（食品加工）の3拠点をすべて巡って実習を行う。その後、各自が課題を設定するなどして活動の方向性を定めていく。講師を含めたスタッフ陣は、メンバーがモチベーションを上げて取り組めるようサポートしていく。

農業を成長産業に位置付けて若手人材の育成をめざす横須賀商工会議所の「産農人プロジェクト」は、8期生となるメンバー15人を迎えて新たな活動をスタートさせた。生産だけでなく、加工や販売を自ら行う「6次産業化」を念頭に置いて知識と技術を身につけてもらう。経済を視点とした農業の新しい考え方も伝えていく考えだ。

本物の技術に触れる機会

産農人では、生産・加工・流通の第一線で活躍するプロが講師を担当しているため、学校の授業では経験できない実践的な学びを生きた知識として吸収することができ、これまでの卒業生も成功と失敗を繰り返しながら成長を遂げていった。

新メンバーは、鈴木ファーム（露地野菜／ハウス野菜栽培）、永島農園（菌床栽培／直売所）、横須賀セントラルキッチン（食品加工）の3拠点をすべて巡って実習を行う。その後、各自が課題を設定するなどして活動の方向性を定めていく。講師を含めたスタッフ陣は、メンバーがモチベーションを上げて取り組めるようサポートしていく。

本物の技術に触れる機会

農業を成長産業に位置付けて若手人材の育成をめざす横須賀商工会議所の「産農人プロジェクト」は、8期生となるメンバー15人を迎えて新たな活動をスタートさせた。生産だけでなく、加工や販売を自ら行う「6次産業化」を念頭に置いて知識と技術を身につけてもらう。経済を視点とした農業の新しい考え方も伝えていく考えだ。

《7期生メンバー 新年度の抱負》

大政 光悠さん

実習先の畑で収穫した野菜を用いて「野菜餃子」を開発中。それだけでは商品力に欠けるので、皮に色を付けるなどの工夫を凝らす。追浜ナイトバザールでの販売を計画している。

岡崎 コウさん

セントラルキッチンで加工技術の習得に励んでいる。今年は大根を用いたクラフトコーラに挑戦。大根の色にバリエーションを持たせることで付加価値を持たせる。

高橋 叶翔さん

牛の飼料となるサイレージ（乳酸発酵させたエサ）と糞を使って肥料化していく取り組みを進めている。実習先の畑で効果検証を行っていく。

長瀬 耀太さん

去年は菌床に電流を流して収量を増やす実験に挑んだが失敗。その反省を踏まえ、電気の音を用いて成長を促す方法にチャレンジしたい。

意気込みを話す8期生



8期生 入講式

横須賀商工会議所

産農人

育成 プロジェクト

7期生
&
8期生

それぞれの実習先に分かれて

実習スタート



トマトの誘引



鈴也ファーム



ナスの畑で支柱建て



横須賀
セントラル
キッチン



猿島プリンの充填作業



永島農縁

アスパラをもってみんなで記念撮影



パクチーの収穫



シイタケハウスの掃除