

【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



入講証書を受け取った9期生と8期生のメンバー、講師陣ら

先輩の背を追いつく挑む農業

第9期生が入講

農作物を生産するだけでなく、市場ニーズを理解し、流通や加工も含めた「6次産業化」に挑む新時代の農業人材を育成する事業「産農人プロジェクト」。2018年に発足し、4月には第9期生として6人の研修生を迎えた。この事業で培った経験をもとに各分野で活躍する卒業生が講師としてサポートにまわるなど、プロジェクトは成熟期を迎え、地域農業を支える人づくりに確かな好循環が生まれている。

県立三浦初声高校都市農業科の生徒が参加する同プロジェクト。農や食のプロジェクトの下、学校の授業では学べない実践的な経験を積めることが最大の特長で、「生産・加工・販売・PR」の全過程を実習で経験し、生産物に付加価値をつけることに挑戦する。

これまで8年間におよび活動のなかで、歴代のメンバーからは規格外野菜を活用した商品開発によるフードロス削減、観光農園といった都市農業の新たなビジネスモデルの検討など、地域に根差した実践的なミッションに取り組んできた。こうした経験は若い世代に大きな刺激となり、卒業後の進路選択にも影響を与えているものとなっている。

今回入講した第9期生のなかには、そんな先輩たちの活躍に感化されたことが参加のきっかけとなったという声も聞かれる。次代の地域農業を担う若き担い手たちが、大きな目標に向かって挑み始めた。

松原俐輝さん(2年)

働くことを通じて、苦手を克服したいと思い参加を決めた。学校ではできない経験を積み、将来は農業に関わりたい。

武村茉莉さん(2年)

食の6次産業に興味があるので、生産から販売の流れを知りたい。将来につながる学びを得られるよう、真剣に取り組む。

鈴木ミチカさん(2年)

八宝菜に入っているキクラゲを見て興味をもったキノコ類について、どのように栽培されているか現場で学ぶことが楽しみ。

【9期生の意気込み】

佐々木仁さん(2年)

三浦の特産物を使った料理人になり、自分の店をもつことが夢。野菜の栽培や加工販売に加えて、経営も学びたい。

遠藤咲希さん(2年)

プロの農家のもとで、さまざまな実習を積み重ねられることが魅力。たくさんさんの経験を通じ、将来の道を見つけない。

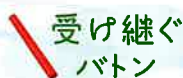
串間美祐さん(2年)

将来の夢は食品を扱う会社で働くこと。食品ロスを減らすことに興味があるので、廃棄される食材を使った食品開発も学びたい。



講師として後輩の指導にあたる

産農人としての活動だけでは飽き足らず、食品加工について指導を受けた講師の下澤敏也さんが経営する会社でアルバイトを開始。飲食店に提供する食材のカットや調理の下ご



産農人の活動が結んだ縁

佐藤藍音さん

「一つの目標に向かって仲間と頑張ったり、現場のプロとの関わりを通じて将来の具体的な目標が決まったり。そんな産農人の魅力を伝えていきたい」と、自身の経験を後輩に還元していく覚悟だ。

プロの現場で経験を積むこと5年。佐藤さんは、講師として産農人プロジェクトに戻ってきた。3期生6人で心血を注いだバターナッツかぼちゃの料理とデザート開発は、今も懐かしい思い出。一つ一つの目標に向

かつて、3期生として「産農人」プロジェクトに参加した佐藤藍音さん。食品加工に人一倍強い関心を持ち、自ら育てた野菜で新商品を開発するミッションに熱中した。活動がコロナ禍で制限された時期も、自宅でス



3期生として実習に励んでいた頃

横須賀商工会議所

産農人

育成 プロジェクト



キタアカリの収穫



オクラのマルチひき



9期生入講式



9期生の6名

