

「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

有為な農業人材を輩出

農業をこれからの成長産業に位置付け、若い人材の育成に取り組む「産農人」。この春、卒業する3期生の2人は新しい可能性を追い求めて社会へ飛び出す



「産農人」3期生（前列）と4期生のメンバー。報告会・修了式で

活動通じ、学びと成長

「産農人」は農業を志す高校生に実践の場を提供して戦略的な農業経営を学んでもらう試み。必修の技術や知識の提供を現役の農業者、飲食事業者が通年で行っている。メンバーは、新型コロナ

三浦初声高校都市農業科の生徒が参加する「産農人育成プロジェクト」の令和3年度活動報告会が2月24日、横須賀商工会議所で開かれ、1年間の学びの成果を発表した。メンバー19人のうち、今春卒業する3期生の大沼侑太さんと飯島あゆみさんには平松廣司会頭から修了証書が手渡された。

「産農人」メンバーが開発したサツマイモを用いた「プリュレ」と「タルト」のスイーツ2品が完成し、1月20日に加工実習を行っている横須賀市役所地階の「横須賀セントラルキッチン」でお披露目を兼ねた販売会を開いた。

収穫から商品化までメンバー主導で取り組み、産農人OGで同キッチンに勤務する佐藤藍音さんが監修を務めた。味の追求だけでなく、食感にもこだわって砂糖をバーナーで焦がし、パリパリの舌触りを楽しめるようにした」と佐藤あかりさん（2年）。この日は用意した品が瞬く間に完売した。

現在は、「うれしたのし屋 追浜店」のデザートメニューとして提供されている。2品ともに440円。

とがわかった」と発言。卒業後は祖父の暮らす宮城県で農業に就くと言いつつ、「人と違う取り組み（農業を）楽しみたい」と展望を話した。

飯島さんは流通経路や市場価格の決定など、収穫した野菜の行方についてレポート。これを知ること、一つひとつの作業の意味やコスト削減のための努力などを理解できたという。「多くの大人たちと関わりを持った2年間の活動を通じてコミュニケーション力を高めることができた」と締めくくった。

実習先の一つである永島農園に出向いた2年生のグループは、園内の栽培について発表。「安定した収穫に加え、作業効率に優れていることがわかった。次年度はさらに学びを深めて鑑賞用キノコの開発に挑戦してみたい」と前向きな言葉が飛び出した。

平松会頭は「農業がこれからの横須賀の産業を支える基軸になっていく。しっかり成長させたい」と総括。次年度は横須賀三浦地域農政総合センターと連携して「産農人」の事業を拡大発展させる方針を話した。

オリジナルスイーツ2品 いざ実戦投入！



購入者に商品説明をしながら接客。ダイレクトな反応を得た

「産農人」メンバーが開発したサツマイモを用いた「プリュレ」と「タルト」のスイーツ2品が完成し、1月20日に加工実習を行っている横須賀市役所地階の「横須賀セントラルキッチン」でお披露目を兼ねた販売会を開いた。

収穫から商品化までメンバー主導で取り組み、産農人OGで同キッチンに勤務する佐藤藍音さんが監修を務めた。味の追求だけでなく、食感にもこだわって砂糖をバーナーで焦がし、パリパリの舌触りを楽しめるようにした」と佐藤あかりさん（2年）。この日は用意した品が瞬く間に完売した。

現在は、「うれしたのし屋 追浜店」のデザートメニューとして提供されている。2品ともに440円。