



加工場を訪れ実習に励むプロジェクトメンバー

農産物に付加価値つける

横須賀商工会議所のリーダーシップで新時代の農業人を育成する「産農人」プロジェクトが進められている。生産技術の習得とともに、市場分析や加工商品の開発などマーケットセンスを磨きながら幅広い視野で農業を学んでもらう試み。三浦初声高校都市農業科の生徒らが、横須賀の若手農家、飲食店経営者などのサポートを受けながら学校の枠を飛び越えた実践型研修に挑んでいる。

農作物を生産するだけの「農家」から経営センスを持った「農業経営者」への転換は時代のうす勢だ。経営の安定化には、収穫野菜に付加価値をつけて販売すること、近年耳にするようになった「6次産業化（6次化）」がひとつのキーワードとなっている。

6次化は、1次（生産

農業を可愛く美味しく

長島未歩さん

自分が考案したパフェの販売を想い描いている。家族が営む農園で獲れるイチゴをふんだんに使ったオリジナル。ゴロっとした角切り生イチゴに、アイスもゼリーもムースも全部イチゴ。ネーミングは「未歩パフェ」と決めている。「産地ならではの美味しさを提供したい」とはにかみながら笑顔を見せた。

実は「産農人」の活動に父親が興味津々。加工商品の開発を口にするなど、思わぬ展開に驚いている。

開いた手帳には商品開発のアイデアがぎっしり



イチゴパフェのイメージ

重要度増す「食品加工」

プロジェクトに参加する高校生メンバーらは、農業生産法人「ヨコスカアグリファミリー」が有する市内林の圃場と横浜にある加工場に出向き、技術習得に励んでいる。

同法人では、収穫した農産物の一部を飲食店のニーズに合わせてカット野菜やペースト、ピューレなどに加工。形や大きさが揃った規格外品の有効利用を開設目的のひとつとしており、食品ロスを減らしながら収益力向上につなげている。メンバーも現場実習で真空

×2次（加工）×3次（販売）を一貫して取り組むことで全体の収益を向上させる理想の仕組み。だがこれを成功させるには、市場のニーズを理解するマーケット能力が必要不可欠であり、販売ノウハウも身につけなければならない。もう一つ大切となるのが商品開発と加工技術。貴重な学びの場として「産農人」が大きな役割を果たしている。

自然災害避けられないーリスクに向き合う農業経営

指導役として「産農人」プロジェクトに参加している鈴木優也さん（鈴木ファーム）は、「農業は自然に左右されるもの。収穫量は一定でない。だからこそ収入を安定化させる経営努力が必要」とメンバーに説いた。台風は年々大型化しており、脅威は続く。こうした中で取れる対策のひとつが経営の多角化だという。「リスクを分散させるために食品加工や多品種栽培に取り組むことが安心につながる」と話した。

台風15号・19号の暴風が三浦半島の産地を容赦なく襲った。沿岸部では主要野菜であるキャベツや大根が「塩害」に見舞われ、出荷に大きな影響を与えている。倒壊したハウスなども少なくなく、農業経営とは常に自然災害のリスクと隣り合わせであることをあらためて認識することとなった。



倒壊したイチゴのビニールハウス