



移住人02 しちじょう七帖 けいた計太 (1975年生)
Uターン

安心野菜 KEITA



茨城県鹿嶋市にて
農薬・化学肥料・除草剤を
一切使用しない有機栽培で
安心安全な野菜を
作っています。

2019年に鹿嶋市で新規就農を果たした農業家(経営規模2丁部)の仕事

小学6年生から鹿嶋市で育つ。

大学卒業後、東京の飲食店に就職していたが、興味を持った農業を学び、Uターンで新規就農。

勤務していた店で、日本酒の提供が始まるのを契機に「知識がないと、お客さんにお勧め出来ない」と酒蔵に通って学び、「酒米を作りたい、農業を勉強したい」となった。その時、農業研修生を受け入れている「NO-R A～農楽～」を知り、有機農業を2年間学び(この間は青年就農交付金で年間150万円を得て取り組む)、農家として独立するために鹿嶋へUターンしました。

新規就農で畑を借りるのは簡単ではないのですが、偶然、母と職場が同じだった方から借りることが出来ました。(1反50m×20m、5,000円くらいだが、半分以上は現物納で借りています。)鹿嶋以外では難しかった。5年間は、150万円が出る。トラクターや納屋は借りることが出来ました。有機という堆肥をつくる微生物を増やし、自然の循環が出来た土壌で育つ野菜が一番おいしい。化学肥料の作物は育つスピードが速く、年10回くらい収穫出来るが自分の場合は年2回。残留農薬も気になる。子供たちが野菜を好きになって安心して食べられる、そんな野菜を作りたい。

2021年2月には、有機JASマークの表示が認可された。このマークは、農薬や化学肥料等の化学物質に頼らず、自然界の力で生産された食品を表すもので、他の野菜との差別化を目指します。アンケートを取ると29%くらいが知っている。木更津やいすみ市がモデルで作っている。

近隣の方にも力を貸してもらえ、トラクターの相談をしたら知人から借りて土おこしまでやってくれる。農業を一生の仕事とするために鹿嶋へ戻ってきました。まずは、農家として生計を安定させ(現在、500パック/日で1000パックくらい可能、一人で5時間やって600パック)、その上で、酒米も作りたいです。そして、自分の作った野菜や日本酒を提供する「季節を感じられる農業レストラン」を作りたいと思っています。

2022年(令和4年)2月10日 木曜日

鹿嶋で就農し3年の夫婦

七帖 計太さん(47) 安菜さん(25)

「おいしいもの」挑戦



鹿嶋の野菜を高級デパートへ。そんな思いを胸に、鹿嶋市内で就農して丸3年が過ぎた。

首都圏のすし店勤務時代、日本酒に興味を抱いたことで農業への関心が高まった。働きながら学べる農業学校に通い始めると、「ハマると止まらなくなる」(計太さん)性格も手伝って、講師に弟子入りすることに。「農業に対する気持ちをずっと感じた」という妻の安菜さんとともに、農場があった横浜市内で2年間、有機栽培を学ぶ日々を過ごした。

「有機野菜は香りや味が全然違う」と計太さん。化学肥料で生育を早めず、野菜の成長速度に合わせた栽培を心掛けていたという。

現在は1・3畝の畑で、サツマイモやカブ、タマネギなど約10種類の野菜を育てる。中でも、ニンジンの肥料にSDGsの観点を取り入れ、鹿島神宮で飼育される鹿のふんを活用。余ったニンジンを用ひ鹿の餌にする仕組みを考案した。

高付加価値や物語性のある作物を育て、高級デパートで取り扱われるのが2人の夢。「どこまでおいしいものを作るかが勝負」(計太さん)。その挑戦は始まったばかりだ。緑ヶ丘。(大平賢二)

茨城新聞

鹿島神宮で暮らす鹿のフンを肥料にしたニンジン「鹿キャロット」を栽培し、規格外品は鹿の餌になる「持続可能な開発目標

(SDGs)」に沿った取り組みをまちづくり鹿嶋株式会社と取り組んでいます。

