

What?

Why?



所長 山本の

ワイズリレーインタビュー

第60回 オドファーム 代表 菅野 聡さんに聞きました!

農業は夢のある仕事。作物の個性を大事にしなが、地元のニーズも細やかにカバー。

Q 業務内容を教えてください。

菅野 農業です。陸前高田市で、春は野菜苗や花苗、夏から秋にかけてはキュウリとナス、冬は葉物野菜などを栽培して出荷しています。

Q いつ頃に就農されましたか?

菅野 23歳の時です。小学生の頃から農業をやりたくて、その夢を追いかけました。震災復興支援の時の農業・農地支援の担当者の紹介で場所を提供してもらい、今も同じ場所で野菜を育てています。

Q 農家になるまでは何をされていたか?

菅野 金ヶ崎町の県立農業大学校を卒業後、苗花専門の花屋さんで1年ほど勉強しました。その後、陸前高田にある総合営農指導センターという農家の卵を育てる施設で勉強しましたが、震災に遭い、地域農業の支援活動の流れで独立しました。

Q 農業に興味を持ったきっかけを教えてください。

菅野 三宅さんと関口さんが競っていた番組『どっちの料理ショー』です。小学5年生くらいの時に、特選素材のコーナーに出てくる農家さんの仕事姿や意気込みに衝撃を受けました。それ以来「農業をやりたい、やりたい」と思って、今に続いているかたちです。

Q テレビに出てきた特選素材は何でしたか?

菅野 最初は長ネギ農家さんに印象を受けました。「白美人」という名前だったと思います。その後、「白根きゅうり」というテーマで地元の八木澤商店さんが紹介されたのも印象に残っています。

Q 「白根きゅうり」とは、どんなキュウリですか?

菅野 一般的なキュウリは、根の病気から守るため、カボチャに近い苗をキュウリの苗と合体させて、下はカボチャの強い根っこ、上はキュウリという接木の手法で育てられています。「白根キュウリ」は接木をせずに、根も実も全てキュウリ本人そのものの力で育て



昨年は中学校の職業体験先に選ばれた菅野さん。「オドファーム」の名前が定着する日が楽しみです!



る手法で、自然農法などがあまり主流ではなかった頃に「もうやっていたんだ」と関心を引きました。

Q 農家になることへの反対はなかったですか?

菅野 特に家族には反対されました。農業は定期的に基本給が入ってこないという理由で「安定職に入れ」とよく言われていました。ただ、私は農業以外にこれといった個性がなかったので、逆に「この特技を取ったら俺に一体何が残るの?」と訴えていました。「給料が下がることばかり考えているけれど、給料が決まっていないということは、逆に世間の基準よりも上に行くこともあるのでは?」とも伝えるようしていました。5年以上、粘って粘って説得して、親としては農業大学校に行けば諦めるかなと思っていたと思いますが、それでも「農業以外やらない」と言っていたので、親も折れてくれました。今は、父と母も手伝いに来てくれています。

Q 実際に農業を始めてみてどうですか?

菅野 来年で9年になりますが、確かにいろいろな試練もあります。ただ、楽しさを知っているので、どんなに困難があっても嫌ということはないです。仕事そのものの、仕事というよりも楽しんでやっているという感覚なので、ずっと楽しく取り組んでいます。

Q 商品の特徴はありますか?

菅野 うちのキュウリは、先ほどの特選素材とは違っ

Monthly
Person



オドファーム

代表

菅野 聡 (かんの・さとし)

1988年、陸前高田市出身。県立農業大学校を卒業後、苗花専門店や営農指導センターでの学びを経て23歳で就農。趣味はノルディックウォーキング。体力づくりで始めたものの、車では出逢えない歩きならではの景色に魅了されている。

「陸前高田は、夏は涼しく、冬は暖かく、岩手県内でも過ごしやい場所だと思います。山と海が近くに密集している土地なので、1次産業の農業、林業、漁業を体験できる場所も魅力です！」

蛇ヶ崎



黒崎仙峡



凧農園 代表 吉田 凧之介さんからのご紹介

て、「大望（だいぼう）」という接木キュウリですが、お客様からは「甘い」とよく言われます。「キュウリって、味にこだわりはなくてもいいんじゃないの？」と言われた時期もありますが、「甘いから食べやすい」や「味噌に合う」などと褒められたので、キュウリの美味しさを追求するように育てています。もう一つのこだわりは減農薬です。自己流で説明すると、すべての虫を殺してしまう薬と、一部の特徴を持った虫しか殺さない薬がありますが、後者を中心に使うようにしています。選択制農薬と言って、経費削減のメリットもありますが、畑の中での害虫と益虫のバランスを崩さないように配慮しています。

Q 他にもセールスポイントはありますか？

菅野 もう一つ、産直などに出す野菜は収穫日や出荷日をあえて書くようにしています。野菜は、加工品と違って賞味・消費期限はあまり書かないと思いますが、お客様から買いやすいと言われます。

Q おすすめの食べ頃は何日以内ですか？

菅野 収穫から3日以内だと甘味が消えず、味が落ちなくていいかなと思います。一応、冷蔵庫で1週間くらいは持ちますが、やっぱり早いにこしたことはないですね。

Q 農園の名前はありますか？

菅野 表には出していませんが、いつか「オドファーム」という名前を出荷したいです。「オド」は、単純に小中学校の時のあだ名ですが、印象に残っている言葉で、自分の個性だと思っています。今はまだ農園の場所も答えようがないので、将来的な夢です。

Q この仕事の魅力はどのようなところに感じますか？

菅野 自分のやりたいことが、自分のやり方次第ですぐに現実化できることです。無理なら無理で、また違う夢が出てくるので、誰かに任せずに自分ですぐ実行できるところが魅力かと思います。例えば、水

はけが悪い畑を改善したり、キュウリの次にナスにもチャレンジして、3年くらい前から出荷できるようになったことも自分の意思で実現できました。

Q 自分なりの勉強や情報収集の方法はありますか？

菅野 本を読んだり、オーディオブックを聞いたり、YouTubeなどのネットの世界で質問して情報を仕入れたりしています。また、先輩農家や産直の人、地域の常連のお客様に「何かやってもらいたいことはありますか？」と、しょっちゅう聞くようにしています。「こうしてほしい」「ああしてほしい」という声が聞けて、その10項目のうち1つでも実現できたらいいなと考えています。日にちを書くのもお客様の声で実現しましたし、産直はまなすでは漬物にぴったりな規格外キュウリの詰め放題も3、4年くらい前に始めました。まだ小遣い程度ですが、少しずつ成果が出て、ある意味、産直の看板商品にもなっています。

Q 今後の目標を教えてください。

菅野 畑の面積を広げられたら、ジャガイモやカボチャを商品化したいです。それから、一部でもいいので畑を借地から自分名義にして、自分の土地で育てた野菜として出せるようにできたらいいですね。

Q 仕事をする上で大切にしていることは何ですか？

菅野 「当たり前のことを大切にする」「当たり前のことに気をつける」です。「凡ミスがいつか大きなトラブルになる」と常日頃から頭にあるので、簡単な作業も一つひとつ丁寧にやるように心がけています。

◎ 本日はお忙しいところありがとうございました。

オドファーム

所在地：陸前高田市内
販売先：産直はまなす、
イオンスーパーセンター陸前高田店「産直恵み市」、JA など

