

若手農業経営者の取り組み事例のご紹介

◆ドイツで学んだ環境保全型農業を実践

三浦半島の南東、横須賀市・長沢は山々に囲まれた自然と、長い海岸線の三浦海岸を持つ、自然豊かな場所。そこに“ながしま農園”があります。長島勝美さんは実家の農業を引き継ぎ、環境保全、リサイクルを考えた農業を実践しています。



◆ながしま農園の営農方針

ながしま農園では「生産した者が自分で食せない野菜は販売しない！」を原点としています。とても当たり前の事なのですが、残念ながら日本の現状では、農家が自分の生産物を自己消費するのをためらう野菜を市場に出荷しています。これは単に農家が悪いのではなく、野菜流通に関わる人、全体の責任です。ながしま農園では地域全体の環境を守りながら、その土地に息づいた野菜を旬で出荷することで野菜が本来持つうま味を引き出し、体に安全な野菜作りを心がけています。

(有)クック&ダイン様のHPの紹介ページから引用

<ながしま農園の3つの先進的チャレンジ>

① 地産地消への積極的取り組み

地元洋食レストランへの直接販売による地域密着型コラボレーション

洋食レストランでは西洋野菜が必需品。

農家にとっては自分の野菜が料理に使われている実例を紹介・宣伝でき、レストランにとっては食材の栽培状況をお客様に直接見てもらうことにより、食+観光農業の新しいビジネスモデルとして注目！

その土地で栽培可能な西洋野菜を研究し地元へ供給することにより輸送コストで圧倒的なアドバンテージを確保！

なにより
鮮度バツグン！！



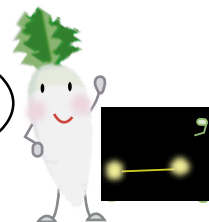
② 少量多品種栽培による効率化

必要なものを必要なだけ作り、栽培地にあわせた多品種栽培

需要に見合った作物を生産する「食卓をイメージして畑に作付けする」ことを大切に、需要のバランスを調整し無駄を省く営農手法を確立！

土地の高低差を活かし、年間120品目もの品揃えを実現！

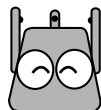
気温・日射量・雨量等、
自分の土地の特長をうまく
活かしているんだね！



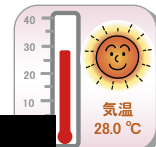
③ 通年気象観測による気象スコアの研究

自分の土地に自ら気象計器を設置し、気象条件変化を記録しアピール

ウェザーバケットを使用！



どうして今年の野菜は
美味しいのかしら？



野菜の収量、味を大きく左右する気象データを自ら計測し、年毎の変化をユーザに説明・公開し、気象条件と農作物の価値を関連づけた新しい提案型農業を実践！