



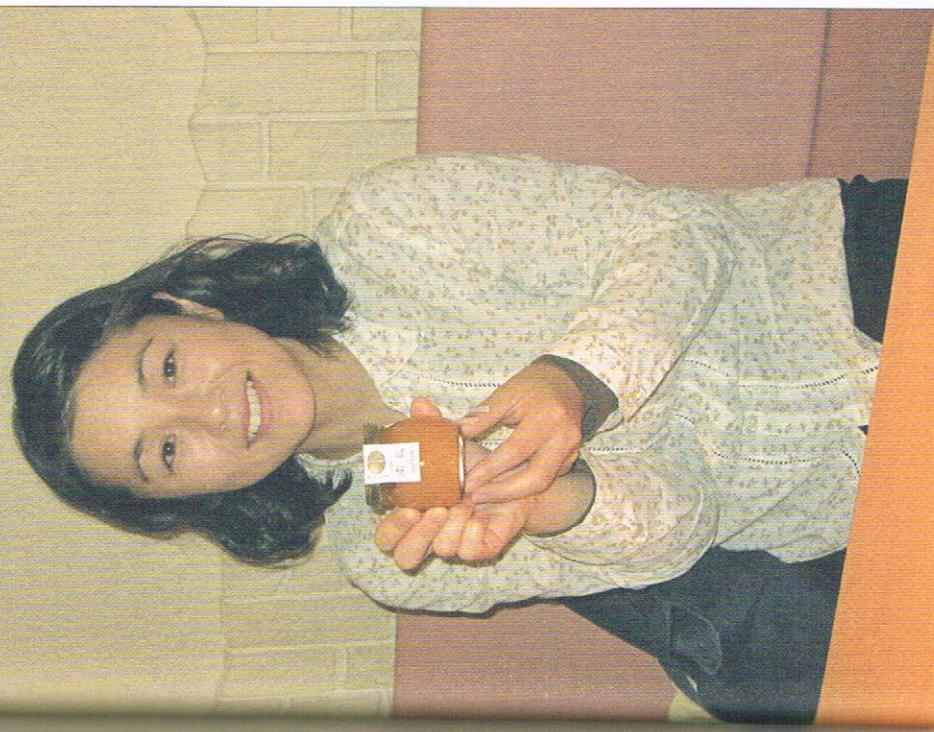
花澤友香さん

就農場所

愛媛県今治市（旧 越智郡）上浦町
夫、自分、長男、次男

家族構成

いろいろな想いを込めてのもの作り



就農のきっかけ

花澤友香さんは北海道拓殖大学短期大学部卒業、3年間北海道で働いた後、社 国際農業者交流協会の海外農業派遣研修制度を利用して、オランダの酪農家で一年間の農業研修を受けた。帰国後国際農業者交流協会の職員だった夫と結婚し、夫の欧州支部赴任に伴って渡欧、5年間下イタのポン市に在住した。

夫の退職と同時に帰国し、気候の温暖な地での新規就農を希望。岡山県や香川県、小豆島、愛媛県内数箇所を見て回り話を聞き、最終的に現

在の就農地であるしまなみ海道ど真ん中の島「大三島」へ平成18年8月に移住した。

そこでは、最初の2年間、夫の



眺めの良いところがたくさんあります。広島の陸地部も見えるかも。写真是前回の桜の花。広島の陸地部も見えていました。

み愛媛県の若い手育成研修制度を利用し、地元の先進農家で研修した。

「研修期間中に農地や倉庫なども見つかりましたが、住宅は市営住宅です。島には空き家が多いのですが、修繕改築に多額な費用がかかる老朽化した民家やお盆や年末年始には帰省するので借家には出来ない」というケースが多く、住宅事情は厳しいです」と友香さん。

ただ、住宅や農地を探す際など愛媛県・普及所・支所職員の連携がよく、とても親身になって助けてくれたといいます。

夫は関東の出身だが友香さんは広島県出身であり、隣の生口島（レモンで有名な瀬戸内町）も広島県、さらに広島県の陸地部にはアーティチョークで20分近く、また、地域方言も殆ど広島弁と変わらないことなどから、夫婦は大三島に親近感を持っていた。

オリジナルは相母の定番だった“カボチャとトマトの相性”。そのままでもおいしく、トマトや柑橘類のマーマレード7種類、レモンクリッキー、ラムネ菓子を主力商品として販売。子育ても奮闘中。



結婚して10年。当時、今の暮らしは全く想像もしていませんでした。

[キーワード]
○瀬戸内海の島に夫婦で新規参入

○小規模多品目生産
○子育て
○柑橘と南瓜でジャムづくり

○直売とインターネット販売
○柑橘と南瓜でジャムづくり



温州みかんの収穫作業。晴れて天気の良い日には汗ばむが収穫ピーカーの頃は寒く、防寒も必要

島での暮らし

市営住宅に住んでいるので非農家の子育て世代の人たちと交流が出来る環境で、とても恵まれている。

友香さんは、「島」といっても、しまなみ海道で広島と四国が橋で繋がっているので、いざという緊急の時でも都市部へ車で行くことが出来るので安心です。ただ、子

育てをする上では自然環境も良いし人數も少ないので伸び伸びと大きる反面、保育所から中学校まで少人数で同じメンバーになりますから、のんびりと過ごせるのではないかと心配もあります」と言う。

また、今は島にも高校があるが、定員割れが続いていることなどから数年後には廃校が決定する。隣の島の高校も自分の子どもも

小松菜など、その他の野菜も時期によっては畑で収穫していくつもりだ。さらに、漬物などの保存食も、これから子どもたちの成長とともに、時間にゆとりが出来始めたら本格的にやってみる予定だ。「子どもたちも、お父さんの野菜」と喜んで食べますし、何よりも安心して美味しいものを食べることができること＝健康な食生活、「一番身近な『食育』です」と

嬉しそうに語る。

収穫した農産物をジャムに加工

花澤友香・伸浩さん夫妻が収穫した柑橘類や南瓜など野菜で作ったジャムは、とてもおいしくて、おしゃれだ。花澤さん夫妻は目前の加工施設（平成21年7月 葉子製造業許可取得）で加工している。許可申請の際、屋号を花菓舎（か

が高校生になる頃まであるとは限らない、など教育環境の心配はある。

友香さん夫妻は、今年から水田で稲作も始める予定だ。これで、米も収穫出来るようになれば、主食は自給出来ることになる。今

ところ、じゃがいも・玉葱・サツ

マイモ・ニンニクは自家栽培のも

のではほぼ貯っている。水菜・大根・



いのししの被害を免れておいしく育った島田甘藷。収穫は子どもたちと一緒に。しばらくの間、おやつはサツマイモ

(1) 経営規模

耕地面積約1ha（温州みかん、室内よかん、ハブ、デコボン、レモン、巨夏、ネープルオレンジ、カラマンダリン）園地は町内2地区に7箇所に分散。採卵鶏40羽。霧島野菜 約20a。化学農薬・肥料を使用しない栽培。

(2) 販売先

主に東方面に個人出荷。温州みかんはジュースに加工して販売。直売所（道の駅・JAの直売所・島内のスーパー）。インターネットで委託販売。

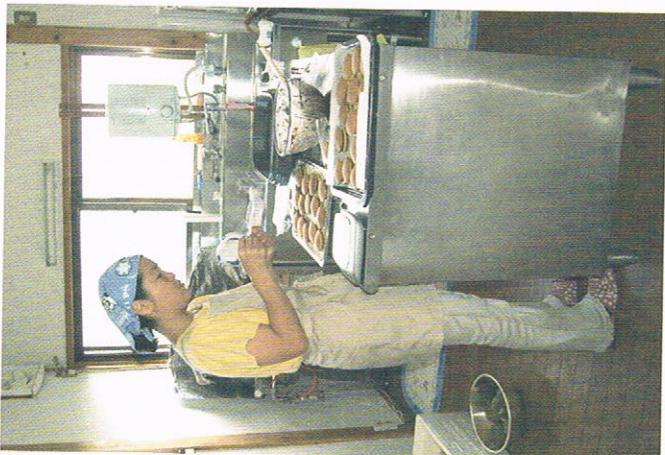
(3) 加工

我が家の農産物を自分のジャム・マーマレードなど相談窓口のジャム・焼き菓子・和菓子。自家採卵（野草たまご）を使つたケーキ。



かしゃ）とし、その名前で販売している。

友香さんは、夫と二人で育てた、そこにはないミカンや自家採卵の野草卵を活かしてジャムやママーマレード、焼き菓子などを作つて島外にも販売している。ここまで晒さない過程で、友香さんは本などを参考にして試行錯誤を繰り返した。商品として販売するにあたり、雑菌など衛生面においては、



工房で「カボチャジャム」を作っている。中古品を安く購入し、壁掛け式の文房具で修繕整備

イベント出展も家族揃って。消費者の“生の声”を聞いたり交流できる貴重な場所。子どもたちもかわいい売り子さんに変身

ての不安があり、瓶詰め後の脱気。については東予地域の「女性就農支援事業」の講座でジャム加工の実技講習をお願いした。

友香さんは、「南瓜のジャムは95歳で大往生した祖母が作っていた味がオリジナルですが、それをベースに裏ごしを丁寧にするなど、ひと手間加えたものにして商品化してみました」となつかしそう

ある秋の一日

6:20	起床、朝食
8:00	子どもを保育所に送る 洗濯、家事全般
9:00	自分の加工所に行く 昼食（うどんなどの麺類）
12:30	加工所に戻る
13:30	子どもをお迎え 家事全般
17:00	夕食、家族団らん 入浴、就寝
18:30	
21:00	

耳よいトーカ 8【保育園について】

・農家は家族が家にいて子どもの面倒を見ることができるので、そのような農家の子どもを保育園は預かることが出来ません、という場合があるようです。

・農業では機械を使つての作業や用水路の近くでの作業など危険も伴います。そういう点に注意すれば、保育園に入園させないで農業をしながらの子育ても可能です。

・1人目は保育園に入れなかったのですが、2人目からは1歳から保育所に行かせたところ、私も余裕ができました。いまでは、上の子が高校生、2番目が中学生ですが仕事をよく手伝ってくれます。

作業分担と助け合いで加工の時間を作る

農作業に加え、小さな子どもたちの育てだけでも大変なのに、さらに加工する時間をどのようにして作り出しているのだろうか。

基本的には畠での作業は夫が担

うに説明する。

・ジャムがおいしいのはもちろんのこと、ビンや包装なども「買ってみたい!」と思わせるようなおしゃれでかわいいものだ。製品はそれを生み出す人の人柄が出てくる。友香さんはかわいくておしゃれで、しかも手抜きをしない。最初は小さな規模でも、友香さんの作品を待っている人たちは少しずつ、だが確実に増えしていくだろう。また、次男が食物アレルギーを持っているので、友香さんは卵や小麦などのアレルギーがある人でも食べられるお菓子の商品を増やしていきたいといふ。

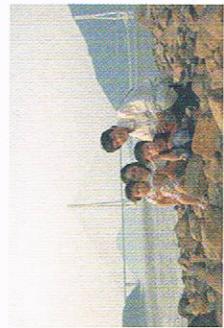
・当なので平日は加工業が出来るが、農作業の手伝いを頼まれた時や子どもと一緒に過ごす休日や土曜日の午後には、集中して加工業が出来ないこともある。そういう時は、夫に子どもを寝かしつけてもらい、夜中に作業することもあるという。

花澤さんから皆さんに一言

農業は、自分がやればやつただけ自分に返つて来ますし、手を抜けば抜いただけ、これも自分に返つて來るのでやりがいがあります。

それに、農業は自然環境とも関係します。最近は自然環境が変わつてきていて、技術・生産する作物やその品種についても変化しています。それでも農業をやりたいと思ったら、先ずどんな小さなことでもはじめの一歩を踏み出してみることが大事ではないかと思います。

●農業研修生海外派遣事業の外務省と農林水産省の支援のもと、明日日の農業を担う若者をアメーラー・ヨーロッパ諸国等の農業先進国に派遣修業を行なうのが「農業海外派遣事業」。法人国際農業者交流協会が実施している。



家族全員。後方は大三島(愛媛)と生口島(鹿児島県)を結ぶ多々羅大橋

一年のスケジュール

- 1月 伊豆がん取扱作業
- 2月 八剣取扱作業、春草発芽促進のための除草作業
- 3月 テコボン取扱作業、春肥散布、除草作業
- 4月 自然農業(酵母菌・海水など) 敷布、除草作業
- 5月 初夏肥(有機ほかし) 敷布、自然農業散布、除草作業
- 6月 農業散布作業、自然農業散布、除草作業
- 7月 自然農業散布作業
- 8月 夏肥散布、自然農業(天然成分石灰水・海水) 敷布、除草作業
- 9月 秋肥散布
- 10月 自然農業(カキ浸漬・海水) 敷布
- 11月 除草作業
- 12月 みかん取扱作業



畠は町内10ヶ所に分散。島での平地は貴重で、相場とあわせてジャガイモなどの野菜類を生産。写真はまもなく収穫のジャガイモ