

# 古川を耕し、 新たなチャレンジを

昨年7月、大崎市の若手農家が生産者グループ「ぶらふる」を立ち上げた。野菜の販売会を開いたり、地元飲食店とコラボしたり。メンバー間で切磋琢磨しスキルアップも図っている。結成から約1年、活動で得た新たな発見や刺激、今後についてメンバーに聞いた。

## 栽培品目の枠を超え 農業の担い手が集結

ぶらふるは愛称で、正式名称はJA古川園芸振興会担い手部会。ナスやネギ、春菊などを育て同JAに出荷する農家のうち、担い手と呼ばれる若手の有志24人が立ち上げた。同じJAに出荷している担い手の交流は少なく、栽培品目が異なる同士らにならぬは希薄だ。そんな中、ぶらふるには品目の枠を超えた担い手が集結。「多品目の野菜がそろう間口の広さを強みに、若手だからできることに挑戦していこうと結成した」と会長の齋藤彰人さんは語る。

ぶらふるは耕すを意味する英語「プラウ」と古川の「ふる」を合わせた造語。「古川を耕し、育て、成長させ、新たなチャレンジをする」との思いを込めた。デザイン担当の大友真希

さんを中心にロゴマークも作成した。こちらも古川の地名にこだわり、「古」の口へんの中に「耕」の文字や麦わら帽子、新葉のイラストを配置し、若さや未来への成長を表した。「ぶらふるの活動を通して、古川のアピールにもなれば」と大友さんは話す。

主な活動は、野菜の販売会、地元飲食店とのコラボ、栽培技術や販売ノウハウなどを学ぶ農業塾の三つ。販売会は1月と3月に、古川十日町のレンタル店舗「1.5tub」(いってんごつぽ)で開いた。大友さんは「普段は出荷場に出したら終わりなので、食べてくれる方に目の前で購入してもらえたことが新鮮でした」と振り返る。渡辺祐紀さんは販売面で学びを得た。1.5tubのオーナーが、残っている野菜の情報をSNSで逐一発信。それを見た客が取り置きを希望したり、来店したりし、用意した

野菜は完売した。「ただ待つているだけでなく積極的に情報を発信する。PRの重要性を感じた」と話す。

飲食店とのコラボは、これまでに古川のイタリアンレストラン、割烹、ジャマイカ料理店と連携。古川東町のジャマイカ料理店「カラバシユ」には通常営業の夜のメニューにぶらふるの野菜を使った料理が登場している。ほかの店でも、ネギのポタージュ、春菊のだし巻き卵といった創作メニューを限定提供し、野菜の新たな調理法を示した。「コラボしてくれる飲食店や料理人を増やし、ぶらふるのメンバーが育てた農作物でコース料理をつくるのが目標。消費者を栽培現場に招いた畑レストランも面白いかも」とメンバーの思いは広がる。

農業塾はメンバーにアンケートを取り、今何を学びたいかをリサーチすることからスタート。企画から関わることで、受け身ではなく前向きな講座になる。また、ナス農家が春菊農家の話を聞くなどメンバー間で学びの幅も広がっている。

## 自慢の野菜は 妥協知らずの高い意識から

ぶらふるの活動のベースには、生産物への自信と誇りがある。先輩農家が積み上げてきた高い栽培技術のたまもので、例えば春菊なら生でも食べられるえぐみの少なさが自慢。ナスは栽培はもちろん、出荷時の品質管理も徹底。ナスの大きさとや形、傷などで特々Bに等級分けするが、「迷ったらランク下げる」の意識が浸透している。ネギの生産者も同様

で、出荷後に出来をアドバイスし合う「反省会」はおなじみの光景だ。「ほかの産地では特になるものがない。ここではB品。自分だけはいいい、という考えの人はいない。生産者が足並みをそろえ、高い意識を持っている」とメンバーは異口同音に語る。

市場評価も高いが、その多くが仙台や他県に流通し古川にはあまり出回っていない。「せつかくいいものを作っているのだから、地元でもアピールしたい」。販売会や飲食店とのコラボには、こんな思いもある。

一方でハイレベルな技術は、新規就農者には高いハードルになる。ぶらふるはそんな人たちのサポート役も担う。就農5年目の曾根隆行さんは「近所で同世代の生産者がいないので、ぶらふるの存在はありがたい。年齢が近い分相談しやすく、たわいな会話からアドバイスをもらえる」と話す。

今後は加工品開発を計画している。本年度中の完成を予定していたが、メンバーの「ただ作って終わりにしたくない。妥協せず本当に満足いくものを」との強い思いからもう少し先になりそうだ。

グループ結成から約1年。活動が評価され、先日、全農宮城県本部から表彰を受けた。心配が先立ち活動に否定的だった先輩農家も今では心強い応援団になった。さまざまなチャレンジを仕掛けるグループの気風は、若者らしく柔軟で軽やか。一方で農業のプロとして生産物への妥協は決して許さない。高い意識を持ちながら農業の未来を描き続ける。



市場評価が高く仙台の百貨店などでも扱われる「古川なす」



栽培ハウスで今季も順調に生育している



メンバーのネギを使い古川のイタリアンレストランが考案した「古川ネギのポタージュ」



レンタル店舗「1.5tub」で開いた販売会



消費者とのやり取りが生産の励みになっている



活動が評価され、全農宮城県本部のJA営農・経済推進表彰で優良賞を受賞した



ぶらふる会長 齋藤彰人さん  
=三本木=

大友真希さん  
=古川=

渡辺祐紀さん  
=古川=

曾根隆行さん  
=古川=

米、春菊、ネギを生産。オーバーオールがトレードマーク

希少な女性メンバーはぶらふるのデザインも担当。ネギ生産者

米、ナス、春菊を主に栽培。JA古川ブランド米研究会の副会長も務める

ナス、春菊、米を手掛け、JA古川なす部会副会長としても活躍

### information

## JA古川園芸振興会担い手部会「ぶらふる」

問／ぶらふる事務局(JA古川営農部園芸課)

TEL0229-23-6527

9月4日(土)に仙台市青葉区の定禅寺通りで開かれる「定禅寺通りリビングストリートマルシェ」に出店予定



未来への成長を表した、ぶらふるのロゴマーク