

親父  
梶 俊明さん

63歳。大正町にある本家から分家して清川町で農業を始めたのは昭和47年。現在は畑仕事をしながらも経営の全ては宗徳さんに譲り、趣味の陶芸を楽しむ日々。ないものは自分で作る職人肌のA型。



十勝おやじの背中を超える会  
会長

K's FARM  
梶 宗徳さん・由加さん

38歳。1男2女の父。1次産業（生産）から3次産業（販売）までを行う6次産業のモデルとして、平成24年に加工場とカフェをオープン。思い立ったら猪突猛進のA型。



<http://www.shokukyu.jp/wp>  
oyasena@shokukyu.jp

十勝  
おやじの背中を  
超える会

超えてゆけ！

背中を

親父の

おやじ

せなか

農業の未来は若き後継者たちへ。

超えたいけれど、超えられない。  
いつかは超えたい、親父の背中。  
次世代を担うせがれ達に語ってもらいました。

夢想農園 堀田 隆一さん

28歳。近々結婚予定。食（農産物）を通じたコミュニケーションを創るプロジェクト「Crops」の代表も務める。主力作物のほか、水菜やイタリアン野菜の栽培なども行う。癒し系のA型。



親父  
堀田 隆浩さん

53歳。夢想農園の代表の座は未だ譲らず。3人兄弟の長男ということもあり、リーダーシップは抜群。パワフルで活動的なA型。





「十勝おやじの背中を越える会」（通称おやせな）は、十勝で土と生きる父の背中を見て育ち、命を守る食づくりのすばらしさを教えられた若手生産者たちが集まり、平成21年に発足しました。

「いろんな人に『食』に関心をもってもらえるきっかけになりたい」

「子どもたちに本物を伝えたい」

「食べてくれる人の顔が見たい、心を近づけたい」

「消費者と生産者の信頼関係を結びたい」

「十勝の大地で作った物を食べてもらいたい」

「にっぽんという国で作られる食物のすばらしさを知ってほしい」

「ぼくらの見ている家族、大地、この国の未来を一緒に見つめてほしい」

「農業の魅力を感じてほしい」

「十勝の恵みをつぼんみんなのものにしたい」…etc。

現在30名ほどのメンバーそれぞれに実現したい想いがあります。

東京でのイベントや大阪の高校生のファームイン受け入れ、畑で行う交流イベントなど、作る人、食べる人両者にとっての「お互いの顔が見える機会」を増やし、豊かな食卓を実現していくこと。

1人ではなく、同じ志を持つ仲間たちと共に切磋琢磨しながら、農業者として、消費者として、何より1人の人間として、この地にしっかりと根を張った活動を続けています。



上／帯広畜産大学のサークル「あぐりとかち」(<http://blogs.yahoo.co.jp/agritokachi>)と協力した2011年「まる麦プロジェクト」での一コマ。中・下／「農業と旬の美味しい関係」をテーマに行ったイベント「フィールドアグリケーション」。7月中旬に試し掘りする「若いも」の畑散策と試食体験。市場に流通することがなく、農家だけが知る旬の食材を楽しみました。

「親父が作ってくれたこの土地があつて、それを土台に、自分なりのやり方で自由にやらせてもらっています」（宗徳）

男4人兄弟の長男だという宗徳さん。当然生まれた時から農業を継ぐのは自分！ という意識だったのでしょ

うか？  
宗徳「…いえ（苦笑）。実は由加に農家にならないなら結婚しない、と言われて

由加「私はパートで働いていたのですが、朝出勤して夜帰るまで、まったく太陽の光や外の空気を感じることもなく仕事をしていて。それがすごく辛

から沈むまで、太陽と一緒に生きることが出来る。それって、とてもまっとうな仕事な気がしたんです」。

始めてから1年。梶さんはある衝撃的な体験をすることになりました。

宗徳「北海道物産展が静岡であつて、インカのめざめを持って行きました。もちろん、自分の作っているものに自信はあるし、当然売れるだろうと思つていました」。

ですが、なかなか思うように売れず、遂方に暮れた梶さんの目に止まったの

は、コロッケを販売していたブース。同じ馬鈴しょでも、加工して販売することで飛ぶように売っていたのです。

宗徳「そのままがいい、といくら言っても、やっぱり加工してないと手にはとってもらえない。絶対に俺は加工をやるって、その時決めたんです」。

### 農家のアンテナショップとして

加工場とカフェ。もちろん直接加工品や野菜を買うことの出来るスペースもある施設を、平成24年にオープン。店舗の運営を任されているのは、妻の由加さんです。

由加「梶くんが育てた野菜をより魅力的に伝えていくことが出来たら」。  
宗徳「十勝の人が来てくれることが大前提。地元密着型にしたい。ここに足を運んでもらえる場所を作ることがまず最初の目的ですね」。

梶農場は、見渡す限り、民家や建物がありません。最高のロケーションにあります。目の前の畑を眺めながら味わうものには、また特別な味わいがあることでしょう。



宗徳「いつかやろう、いつかやろうって思っていた加工場ですが、一体俺はいつになったら本当にやりだすんだ、と葛藤していました。でも、覚悟を決めていなかっただけなんでしょうね。決めたらもう一直線（笑）。もちろん反発もあつたし、そんなことやってるなら麦とれって言われたり。でも、やる気さえあれば何でもできるし、どうせならやりたいことやろうと。腹をくくりました」。

生産者が作って、加工して、自分たちの畑に招いて食べてもらおう、お土産を買ってもらおう…。そこで生まれる経済効果や雇用の創出は、新しい農家のスタイルになりそうです。



### K's FARM

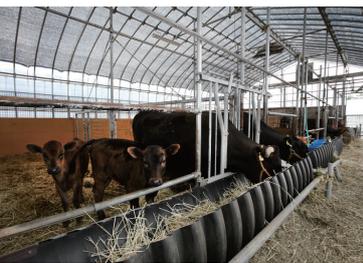
帯広市上清川町西2線157番地  
TEL.0155-53-6363  
http://www.ksfarm.jp

現在、夢想農園の代表は父である隆浩さん。世代交代の時期は数年後（？）に迫っています。それまでの間、隆一さんは多くの人と出会いながら人脈を広げているそう。

隆一「個人ではなく、十勝をひとつの固まりとして考えて、地区や職業を超えて繋がり合えることが楽しいし、勉強になりますね」。

畜産（黒毛和牛）部門を担当する1歳下の弟と共に経営に携わる隆一さん。これまでのヒストリーとは？

隆一「高校の進路を決めるとき、親父は好きなことやれって言うてくれました。でも、グリーン・ツーリズムの概念を知った時に、自分はこの概要をやりたいなと思ったんです。農家を核として、加工品を作ったり、収穫体験をしたり、カフェをやったり…。やり方はいろいろだと思うんですが、自分のグリーン・ツーリズムを創造したいな、と」。



農業をきちんと勉強するために、北海道農業専門学校に進学。卒業後はイタリア料理店に勤務していました。

### 料理の食材としての農産物

隆一「学校に直売所があつて、40〜50種類の作物を販売していました。そこ

でお客さんとして来ていたシェフのところに就職させてもらいました」。

料理が好きなこともありいつかの夢へのためのステップであったとも言える2年間。その経験を通じて農作物

を「食材」として捉えるようになりました。現在、主力作物の他にアーティチョークやパクチーなど数種類の野菜も飲食店からの

要望で育てています。1月でもハウスの中の温度

は16℃前後。冬の晴天率が高い十勝では、太陽が出ている時間、その熱のみで栽培が可能です。そのため水菜は1年中栽培、出荷しています。

### 太陽の光を浴びられる仕事

隆一「農業ってすごく魅力的だと思うんです。自然が相手だし、食べ物を作り出すことが出来る。親父にはよく「目、覚ませ」って言われてるんですが（笑）。正式に代表になつたら、まずは経営の



内情を知ること。それから自分なりのスタイルを作り出したい。豊かなさをテーマに、仕事と生活が密着していて、ライフスタイル自体が魅力的な農業。それが目標ですね」。

父が耕した畑は、息子たちへとバトンタッチされ、やがてまたその息子たちへと受け継がれて行くことでしょう。国の政策や自然環境に大きく左右される農業ですが、自分たちの手で自らの価値を作り出そうとする彼らの熱い想いは、今、少しずつ花開き始めています。

### 夢想農園

士幌町字士幌東4線173  
FAX.01564-5-4360



Yabuta Farm's  
Tomato



やぶ田ファーム

# トマト

健康な野菜をつくることで  
人と農場が支え合う関係を築きたい



薮田秀行さん

## やぶ田ファーム

帯広市愛国町基線22-9  
TEL.0155-64-4263

<http://www.008.upp.so-net.ne.jp/YABUTA-FARM>



右/ケールを収穫する薮田さん。青汁の原料になるケールは、炒めると香ばしく美味しい。中/収穫したトマトで作ったホールトマトとピューレ。左/ミニトマトの根元にはバジルが。一緒に植えることで味が良くなるそう。



帯広市愛国町にあるやぶ田ファームでは、50種類以上もある作物すべてを自然栽培しています。関西で食品メーカーに勤めていた薮田秀行さん。農業を志し帯広に移住、初めの10年間は有機栽培を行ってきました。しかし、ある時、大樹町の遠藤内査勝さんと出会ったことがひとつの転機に。6年前、畑の片隅で不耕起、無肥料、無農薬の自然栽培を試したところ、土が良くなり作物が立派に育ったことから、翌年、畑全部を自然農法に切り替えてしまいました。

やぶ田ファームで作るトマトは、イタリアン種とファースト系のもので、最近ではフルーツのように甘いトマトが多く出回っていますが、薮田さんはトマト本来の甘みと酸味のバランスの良さを追求。栽培方法は、微生物が生息する地面を直射日光から守るために麦わらをしき、苗を植えた後とは毎日声をかけるだけ。そうやってできたトマトは、ピューレやホールトマトに加工もしています。

「農場では安全・安心な野菜を作り、それをお客さんに買ってもらうことで、お互いを支え合う関係を築きたい。そして、ゆくゆくは自然農法の精度を高くして、誰でもできる農法にすることを目指している。」

そう語る薮田さんのまっすぐで揺るぎない眼差しが心に残っています。