

Charcas

藤沢の魅力を発信する情報誌チャーカス

★ Charcas(チャーカス)はcharm(魅力)とcasket(玉手箱)の造語です



特集 耕 style

タ ガ ヤ ス タ イ ル

人生を耕す ライフスタイル

1 地域を守る

ふる砂徳ファーム

2 土と生きる

三浦克男さん/千葉浩一さん

3 歴史を継ぐ

小野寺勝洋さん/向永将浩さん

及川正一さん/石川英希さん

4 風を起こす

土志田木更さん/大住正樹さん

山本浩道さん/阿部充朗さん

唐澤宏之さん



COVER

土志田木更さん

Toshida Misaki

館ヶ森アーク牧場

藤沢は
年中“旬”
です

REGULARS

INFORMATION

ダムカレーでまちおこし

藤沢
純情百景

館ヶ森アーク牧場

Tategamori Arkfarm

写真で藤沢を旅する

Charcas 農業編

Mar. 2021

特集 人生を耕すライフスタイル

発行 藤沢町住民自治協議会/編集 藤沢町住民自治協議会産業部会
〒029-3405 当市東一関市藤沢町藤沢字仁郷12-5 / ☎ 0191-63-5515 / ☎ 0191-63-5517

まるで北欧のような農場風景 家族の休日を花や動物とエンジョイ

町中心部から南西へ車で15分。市道黄海花藤線沿線には、北欧の農場をほうふつとさせる風景が広がります。

約百畝の敷地には、季節の花々が咲き誇り、馬、シカ、ヒツジ、ウサギなど動物たちが放牧されています。牧場産の製品を購入できるファームマーケットや自然食レストランも人気です。

食べて、遊んで楽しめる「館ヶ森アーク牧場」は体験メニューも豊富。「休日子どもたちと一緒に楽しみたい」。そんな家族の時間を心から満喫できる施設です。

藤沢
純情百景

館ヶ森アーク牧場

Tategamori Arkfarm

写真で藤沢を旅する

旅人

橋本智江さん

藤沢を知り尽くす
藤沢出身のフリー
アナウンサー



人生を耕す
ライフスタイル

耕 style

タ ガ ヤ ス タ イ ル

生来藤沢に住んでいる人も、人生の途中で藤沢に移り住んできた人も、藤沢で働き、藤沢をつくっていることは変わりません。創刊号のテーマは「農業」です。古里の大地と自分の人生を耕す人たちを紹介します。



④コンバインで効率よく稲を刈る会員／⑤たわなに実ったひとめぼれ。懐かしい黄金色の風景がよみがえる

1 地域を 守る

キーワードは協業化。古里の農業と風景を守る



●農事組合法人

ふる砂徳ファーム

千田博代表理事組合長／藤沢町砂子田／☎0191-63-2701

収

穫の秋——。一面、黄金色に

染まった田園風景は懐かしい記憶。耕作放棄が増え、後継者不足が深刻な近年、古里の風景は一変しました。

そんな中、「俺たちが古里を守る」と立ち上がった男たち。2015年、農事組合法人ふる砂徳ファームが設立されました。設立当初80人だった組合員は現在120人。趣旨に賛同する仲間が年々増えています。

小野寺忠志事務局長は「協業化で生産性を高め、協働の利益を生み出しています。地域農業と古里の環境を次代につながるものが我々の使命」と言い切ります。

現在は、ひとめぼれやこがねもちなどの主食米のほか、飼料米、トウモロコシ、ピーマンなどを栽培し、荒廃した水田や耕作放棄地を再生しています。失われたあつたふるさとの風景は、少しずつよみがえっています。

ふる砂徳ファーム
事務局長
小野寺忠志さん



中山間地の先進事例として2015年に一関地方農林業賞を、17年に岩手県中山間賞を受賞しました



QRコードを読み取ると忠志さんのインタビュー動画をご覧になれます

CHURCH



●シクラメン生産者
千葉浩一さん
藤沢町黄海／☎0191・63・3140

一本の花苗が、夢を開き、
大輪の花を咲かせる



ハウスには色鮮やかに咲き誇るシクラメン。美しさに癒やされます

浩一 一さんのハウス3棟には、赤、白、紫、ピンクなど約3500本のシクラメンが色鮮やかに咲き誇ります。葉数と花芽数が多く、春まで楽しめるのが特徴。今冬は、新種の青いシクラメン「そら」や薄黄色の「ネオゴールデンガール」などの栽培にも挑戦しています。シクラメン栽培のきっかけは、意外にも「先輩からもらった苗を育てたこと」。一本の花苗が、人生を変え、大輪の花を咲かせました。シクラメン栽培の経験を「ラベンダーにも生かしたい」と、別のハウス3棟では、来春用のラベンダーを育てています。花の少ない冬に咲くシクラメンの花言葉は「内気」。多くは語らない浩一さんに代わって、色とりどりの花々は、たくさんの人々に笑顔と癒やしを届けています。



QRコードを読み取ると浩一さんのインタビュー動画をご覧になれます

浩一さんの声



シクラメン生産者
千葉浩一さん

肥料は、花の特徴や気候などを考えて自家配合しています。あなたも、花のある暮らしを始めてみませんか

浩一さんの花



可憐な花を咲かせたシクラメン。冬のある暮らしを彩ってくれます

2nd style
土と生きる
生



山形県舟形町から100羽ほど仕入れたあいがもでEM米を作る克男さん



あいがも栽培には、毎年新沼小児童が参加。田んぼにあいがもを放し、自然体験をしています



こだわりに比例する
味、品質、そして満足度

●懸石農産
米 三浦克男さん
野菜 藤沢町新沼／☎0191・63・2092

1 993年からEM（有用微生物群）とあいがもでEM米を作る克男さん。品種はコシヒカリや「ミルキークイーン」など6種類。コメのほかに転作用水田50アでマコモダケや種なしピーマンなど野菜を栽培しています。コメへのこだわりは少年時代に始まりました。忙しい両親に代わって子供たちが当番制でご飯を炊いたそうです。4人兄弟の末っ子だった克男さんは「どうすれば兄貴たちに負けないうまいご飯を炊けるのか研究しました」と振り返ります。安全、安心なものが評価される時代、「自然にやさしいものは体にもいい」を信念に消費者との信頼を築きます。97年からは、農地や水環境の改善に効果を発揮するEM菌を、畜産、野菜、家庭生ごみなどの用途別に作って、地域に普及しています。



QRコードを読み取ると克男さんのインタビュー動画をご覧になれます

克男さんの野菜



転作用水田ではマコモダケのほかに種なしピーマン（写真）、ズッキーニ、ゴショイモ、ハヤトリなどを栽培

克男さんの声



懸石農産
代表
三浦克男さん

農地や水環境の改善にも取り組んでいます。マコモダケは、田んぼの水質浄化にも効果があります



田舎の食材を 一手間かけてヒットさせる



●ムカエあぐりらんど
向永将浩さん
藤沢町黄海／☎0191-63-3309

群 馬県富岡市出身の将浩さん。黄海字山谷の国営開発農地で父勝彦さん、母志保子さんと「ムカエあぐりらんど」を経営しています。

脱サラして移住したのは2001年。「自分は一人息子。いつかは両親の世話をする日がきます。農業に興味があったし、行くなら今かなって」と振り返ります。

「あまり知られていない田舎のいいものを世に出すこと」がコンセプト。じっくり天日

干した糖度60度の干し芋「黄金甘藷」は、まるでグラッセのような食感。極上の天然スイーツともいえるヒット商品で、売れ行きも好調です。

仕事は一つ一つが手作業で、手間も時間もかかります。将浩さんは「その一手間が商品の善し悪しを決めるんです。それが農業の醍醐味」ときっぱり。

頑張る力の源は「おいしいと喜んでくれるお客さまの笑顔」。手間を惜しまない男の挑戦は続きます。

将浩さんの声



ムカエあぐりらんど
代表
向永将浩さん

田舎には、埋もれているいい食材がたくさんあります。それを世に出すことにやりがいを感じています

将浩さんのサツマイモ



じっくり天日干した干し芋は、グラッセのような極上天然スイーツ

QRコード



QRコードを読み取ると将浩さんのインタビュー動画をご覧になれます

1

992年、父勝彦さんと訪れた広大な国営開発農地に将来の可能性を見だし、翌93年からリンゴの植栽を始めた勝洋さん。

「紅いわて」や「シナノゴールド」など15種類を栽培。味と品質に定評のあるリンゴを求め、遠方からもお客さんが訪れます。

しかし、軌道に乗るまでは「我慢の毎日でした」と振り返ります。苦労や困難を乗り越えてこれたのは「家族が一つになって挑戦してきたから」ときっぱり。困ったときは「藤沢の人たちが助けてくれました」とも。

現在、藤沢町りんご協会の会長として会を牽引するなど、公私ともに忙しい毎日を送ります。

今後は「江刺ロマン」など優良品種を栽培し、将来は、後継者となる息子拓真さんと一緒に作りたい」と夢は広がります。

3
歴史を
継ぐ

家族の絆とまっすぐな愛情が 生み出す信頼の味



●南愛情りんご園
小野寺勝洋さん
藤沢町黄海／☎0191-63-2105



QRコードを読み取ると勝洋さんのインタビュー動画をご覧になれます

勝洋さんのりんご



⑥味、品質ともに評価の高い愛情りんご／南りんご園そばの高台にある直売所

勝洋さんの声



南愛情りんご園
代表取締役
小野寺勝洋さん

藤沢をはじめ岩手・宮城両県の直売所で販売しているほか仙台市にも出荷しています。ぜひご利用ください



父から受け継いだ農業は命をつなぐ仕事



●和牛生産者

石川英希さん

藤沢町黄海／☎ 0191-63-3205

父 忠さんが体調を崩した2008年、脱サラして家業を継いだ英希さん。

年間25頭の和牛を出荷する繁殖農家です。広いパドックに放牧された牛は44頭。伸び伸び育てられています。

「継承」とは、伝える側（継承者）と受け継ぐ側（後継者）の「心・知・技」の要素が共有されなければ成り立ちません。それだけに、短期間で一人前になった道のりには、男の覚悟と人知れず重ねた努力があったと想像できますが、決して苦労は語りません。

コメ農家でもある石川家。水稲は作業受託も行うなど、地域農業の振興にも一役買っています。

「父から継いだ農業は命をつなぐ仕事」です。将来は、繁殖だけでなく、肥育にも挑戦したいです」

命の源流を見つめ、自然への畏敬を忘れません。



QRコードを読み取ると英希さんのインタビュー動画をご覧いただけます



英希さんの声

和牛生産者
石川英希さん

畜産と稲作と複合経営です。将来は繁殖だけでなく肥育にも挑戦して、地域の畜産振興に貢献したいです



英希さんの牛

広いパドックに放牧された牛たちは、ストレスなく育てられています

正一さんの声



いわて南牛生産者
及川正一さん

いわて南牛は、一関市末広一丁目の「JAファーマーズいわて平泉」で販売されています。ぜひ、食べてみてください

正一さんの牛



⑤いわて南牛枝肉共励会で優秀賞を受賞した記念写真を手に当時を語る正一さん／⑥一頭一頭に愛情を注ぐ

QRコード



QRコードを読み取ると正一さんのインタビュー動画をご覧いただけます

“い

わて南牛”は、一関地方で育った肉牛で、出荷頭数は年間千頭程度と希少。肉と脂、両方の旨みを楽しめる“肉好き”にはたまらない逸品です。

2010年から“いわて南牛”の肥育農家として、年間70頭もの牛を育てる正一さんは「好きでなければ牛は飼えない」と一頭一頭に寄り添います。惜しみなく注がれる愛情でストレスなく育った牛は、全国各地のブランド牛に勝るとも劣らない品質。食通をもうならせるそ

の味と旨味で、年々ファンは拡大しています。

正一さんの手腕は、業界からも高い評価を受けています。2018年に“いわて牛県南枝肉共励会”で最優秀賞、“いわて南牛枝肉共励会”で優秀賞、19年に“いわて南牛枝肉研究会”で最優秀賞を受賞するなど、日々スキルアップを続けています。

「いわて南牛の時代は、すぐそこまで来ている。多くの人に、おいしさを知ってほしいですね」。次なる潮流を信じて未来を見据えます。

牛肉の次なる潮流はいわて南牛 名牛育てる敏腕農家



●和牛生産者

及川正一さん

藤沢町黄海／☎ 0191-63-4039



大住さんの声



トマト生産者
大住正樹さん

ミニトマトやホウレンソウは、一関市末広一丁目の「JAファーマーズいわて平泉」で販売しています

大住さんのトマト



光沢ある鮮かな赤色のサンチェリービュアプラス。しっかりした果肉が特徴です

QRコード



QRコードを読み取ると大住さんのインタビュー動画をご覧になれます



埼

玉県川越市出身の正樹さんが、祖父の古里藤沢に移住したのは2009年。

サラリーマン家庭で育った正樹さんが田舎暮らしを選んだのは「自然を肌で感じる農業に魅力を感じた」から。北海道富良野市で8年間、農業を学び、現在、黄海字町裏のハウス3棟でミニトマト「サンチェリービュアプラス」を栽培しています。

まちづくりに積極的に参加する正樹さん。藤沢町住民自治協

議会の「活力ある若者チーム」や藤沢野焼祭のイベント部などに所属して、都会的視点からさまざまなアイデアを出しています。

昨夏、待望の女の子が誕生。家族の話題になると、日焼けした精悍な顔にやさしさがにじみます。

冬季は、「寒じめホウレンソウ」なども栽培しており、今後は、レストラン需要も視野に入れ、「西洋野菜の栽培やインターネット販売などにも挑戦したい」と意欲を見せます。

ミニトマトなど多彩な野菜を生産 次なる挑戦は西洋野菜



●トマト生産者

大住正樹さん

藤沢町黄海／☎0191-63-5831

4 風を 起こす

仕事も子育ても 良質な土壌と愛情が大事



●館ヶ森アーク牧場

土志田木更さん

藤沢町黄海／☎0191-63-5100

「畜産の仕事に就きたい」と2014年、神奈川県横浜市から株式会社アークに入社した木更さん。館ヶ森アーク牧場で放牧豚を育てています。

藤沢の畜産のイメージは「予想以上」と絶賛。さらに、「穏やかで優しい人が多く、いつも声を掛けてもらっています」とにっこり。

家庭では、二歳の息子に愛情を注ぐ子育て中のお母さん。「仕事も、家庭も、まずは土壌が大事。そこにどれだけの愛情を注げるかで育ちは変わります」。出産、育児と職場復帰を経験したからこそ言葉です。

木更さんが牧場に行くとき豚たちが寄ってきます。かわい豚たちとふれあいながら「将来は、仕事と子育てに忙しいお母さんたちをフォローできる人になりたいです」と瞳を輝かせます。

QRコード



QRコードを読み取ると木更さんのインタビュー動画をご覧になれます

館ヶ森高原豚



⑤伸び伸び育てられている館ヶ森高原豚／⑥6次産業を展開する館ヶ森アーク牧場。豚、馬、シカなどの動物のほか季節の花々が咲き誇るフラワーガーデンや自然食レストランなどがある

木更さんの声



館ヶ森アーク牧場
土志田木更さん

館ヶ森アーク牧場は、食べて、見て、遊んで一日中楽しめる施設です。ぜひ、ご家族でお越しください

あべ君の声



(有)阿部農園代表
阿部充朗さん

藤沢、室根、花泉地域の産直施設や気仙沼市のスーパーマーケット「ビッグハウス」で販売しています

あべ君のリンゴ



2020年は雹(ひょう)被害を受けました。それでもたくましく実ったあべ君のリンゴは甘くてやさしい味

QRコード



QRコードを読み取るとあべ君のインタビュー動画をご覧になれます



藤

沢字舟木の国営開発農地2畝でリンゴを栽培する「あべ君」こと充朗さん。

1996年に新規就農者として温暖な静岡

県浜松市から寒冷地藤沢に移住しました。

当時は、冬の寒さに驚きながらも空の広さに感動し、「農業に最適なまち」と実感。気さくで温かい藤沢の人たちともすぐに仲良くなりました。

現在は、「さんさ」や「ジョナゴールド」など9種類のリンゴを栽培しています。穏やか

な性格が品質に反映された甘くてやさしいあべ君のリンゴは、地元はもとより遠方からも注文が舞い込みます。

藤沢に移住して24年。これまでの人生の半分以上をリンゴと向きあってきました。今後は、「もう少し農地を拡大して、JAいわて平泉オリジナル品種の「青林」、イギリス産の調理用リンゴ「ブルムリー」や「グラニースミス」の栽培にも挑戦したいです」。あべ君の情熱が冷めることはありません。

真摯な男の静かな情熱が生み出す 甘くてやさしいリンゴ



●有限会社阿部農園

阿部充朗さん

藤沢町藤沢／☎0191-63-5533



宮

城県登米市に本社を置く株式会社

社日高見牧場は、有限会社日高見畜産として1987年に創業。以来、黒毛和種と乳用種の交配種「みちのく日高見牛」や黒毛和牛「日高見」をブランド牛として輩出してきました。

大籠の国営開発農地に21棟の牛舎を構える藤沢牧場。ここで育てられている牛は約3千頭。清潔感ある牛舎で過ごす牛たちの表情は穏やかで、居心地の良さが感じられます。スタッフは7人。青森

県三戸郡出身の山本浩道牧場長は「日高見ブランドに誇りを持って、一頭一頭大切に育てています。」と自信をのぞかせます。

かつて「日高見国」と呼ばれた当地方。社名からは、先人を敬い、郷土を愛する心がかがえます。

佐藤健代表取締役は「霜降りという絶対条件のほかに、一価不飽和脂肪酸を持つ有用性に着目し、グルメだけでなく健康食として機能性に優れた肉牛を生産します」と力を込めます。



●株式会社高見牧場藤沢牧場長
山本浩道さん

藤沢町大籠／☎0191-484113

旨くてヘルシーなブランド牛で さらなる高みを目指す

経営者の声



株式会社高見牧場

代表取締役

山本浩道さん

佐藤健さん

山本浩道さん

和牛が世界から注目されている今、健康食としての新しい価値と可能性を感じています

藤沢牧場の施設



清潔感ある藤沢牧場の牛舎では、約3千頭の牛が育てられています

QRコード



QRコードを読み取ると浩道さんのインタビュー動画をご覧になれます

「チャーカス」発刊に寄せて



藤沢町住民自治協議会
会長 千田 博

このたび、藤沢町住民自治協議会「産業部会」は、藤沢地域の各種産業分野にスポットを当て、その取り組みを紹介することにしました。

今回、その第1回として、地域の基本産業である農業を取り上げました。水田農業、園芸、畜産、果樹など幅広く、多様な取り組みの現場を実際に訪れ、その現状、携わる人の思いや魅力、目指すコンセプト、そして古里藤沢に生きる誇りと喜びを掲載しました。

これからも引き続き産業分野の情報を発信することになっていますので、これを契機に、私たちの住む藤沢地域の産業振興に、一層のお力添えをお願いいたします。

INFORMATION

★ダムカレーでまちおこし

岩手県の南端に位置し、宮城県に接する自然豊かな藤沢町には、3つの農業用ダムがあり、養豚、養鶏、和牛の飼育などに必要な水を提供しています。藤沢町住民自治協議会は2020年、地域と一緒にダムカレーを開発しました。肉汁あふれる東北和牛のステーキとコラボした「金越沢ダムカレー」、館ヶ森高原豚をロースかつにした「相川ダムカレー」、奥州いわい鶏のサクサクのからあげを添えた「千松ダムカレー」、自慢のパンと旬の野菜を使ったヘルシーな「金越沢ダムスープカレー」など、いずれも満足できる逸品です。ぜひ、ご賞味ください。



ステーキとコラボした「金越沢ダムカレー」、館ヶ森高原豚をロースかつにした「相川ダムカレー」、奥州いわい鶏のサクサクのからあげを添えた「千松ダムカレー」、自慢のパンと旬の野菜を使ったヘルシーな「金越沢ダムスープカレー」など、いずれも満足できる逸品です。ぜひ、ご賞味ください。

編集後記

藤沢町住民自治協議会
産業部会長 伊藤 勉

食の宝庫「ふじさわ」がいっぱい詰まったすてきな仕上がりになりました。玉手箱を開けるようにページを繰ると、真っ青な空の下、藤沢の農業人の息吹が聞こえてきます。わが子のように手塩に掛けた彼らの“作品”をぜひご堪能ください。



唐澤さんの声



唐沢いちご農園
代表
唐澤宏之さん

家族でイチゴを作っています。甘くておいしい大粒のイチゴをぜひ、食べてみてください。

唐澤さんのイチゴ



大粒で濃厚なイチゴ。ジャムやプリンなど加工品も人気。ハウスそばの直売所は甘い香りに包まれています。

QRコード



QRコードを読み取ると唐澤さんのインタビュー動画をご覧になれます

16 年勤めた大手電機メーカーを退職し、1999年に茨城県日立市から移住した唐澤宏之さん。藤沢字榴地内のハウス10棟で妻仁美さんとイチゴを栽培しています。藤沢町を知ったのは都内で開かれた県主催のUIターンフェア。「充実した新規就農者の支援体制」が新天地選定の決め手になりました。

唐澤さんが栽培するイチゴは、甘味と酸味バランスが絶妙の「さちのか」と濃厚な甘みの「おいCベリー」の2品種。三浦克男さん（新沼）のEM菌を使ったイチゴは、いずれも大粒で、しつかりした果肉が特徴です。加工品のジャムやプリンも人気が高く、ハウスそばの直売所のほか、Aコープ藤沢や市内川崎、室根両町の道の駅で販売されています。昨年から長男航大さんも仕事に加わり、パワーアップ。「今後は、加工品を増やしていきたい」と親子三人四脚で働く喜びをかみしめます。

脱サラして農業の道に 家族で育てる人気のイチゴ



●唐沢いちご農園
唐澤宏之さん
藤沢町藤沢 / ☎0191-63-3542

