



1. 就農の動機

高校卒業後、映画監督を目指して大阪から上京。専門学校を出てから、東京でアルバイトをしていた22歳～23歳のときに「稲作…米を作りたい」と考えるようになった。

「地域おこし協力隊」（総務省事業）の隊員（宮城県隊員第1号）となり、初めて見学にきたのが、加美町だった。宮城の印象が最初から良かったため、加美町への移住・就農を決めた。

協力隊の任期3年のうち、1年目は研修準備、2,3年目は農家民宿を営んでいる加藤さんのもとで農業全般を研修。

農地はなかなか貸してもらえません

独立就農に備え、田を借りようと奔走の日々を過ごしたが見つからず…。研修3年目に1haをようやく借り受け、独立就農のメドがたった。ほ場確保の大変さを身をもって感じた。

平成25年4月に「六根舎」として独立就農 **人間の五感に「心」を加えて六根。これを屋号としました**

2. 経営の概要と特徴

- 条件の悪い当初の1haは、それを逆手に無農薬でひとめぼれを作付け。後に別の場所に借りた1.3haの田のうち、40aは無農薬栽培で、「金のいぶき」と「ひとめぼれ」を作付けしている。この他に30aの畑でサツマイモを栽培。
- 販売は、直売のみ！口コミがメインです。慣行栽培のお米は飲食店舗に販売もしています。
- 常時雇用はしておらず、繁忙期にパートさんをお願いしています。

3. お米のほかに味噌と糎も販売

- お米

農薬を使わずたくさんの手間をかけたお米「ひとめぼれ」。一番のこだわりは天日乾燥です。味と香りが格段に増します。有機栽培で育てた玄米食専用の「金のいぶき」は、もちっとして食べやすいお米です。安全で美味しく、日常食として高すぎない～ずっと当たり前食べ続けられる～ことを考えて、お客様にお届けしています。

美味しそう！

嬉しい

- 仕込み味噌

新米の出荷が一息ついて、冬支度を終えた12月からは味噌の仕込みをします。シンプルに県産大豆と六根舎のお米そして厳選した塩だけで造っています。

仕込み味噌でお届けします

仕込み味噌とは…発酵させる前の味噌ですぐには食べられません。届いてから一年間くらいの発酵が必要です。発酵させることは難しくなく、味噌が変化していく様子を楽しめます。

- 糎

麹菌が作り出す自然な甘味の生糎（白米・玄米）を製造・販売しています。甘酒、塩麴、お漬物などに使えます。



4. 就農して思うこと

嬉しかったこと

初志を曲げずにやってきてまわりから認めてもらえた。しんどくてもやり続けて良かった。

失敗したこと

失敗はあたりまえ。売れてなんぼ！です。思いだけ先行ではなく、ニーズを大切にすること

就農を振り返って…

～何かと天秤にかけたら、就農には至らない～