

# ゲスト 青年農業士 氏家 直子 さん



## 1. 就農の動機

大崎市岩出山で専業農家の次女として生まれる。小さい時から田畑を手伝うのは当たり前。姉が4年生大学に進学した頃から、漠然と私が農業をやらなくては…と考えるようになった。

そして高3の夏、宮城県農業大学校のオープンキャンパス（1泊2日）に参加し、農大進学を決めた。農大卒業後、宮城県農業・園芸総合研究所で一年間の研修の後、平成14年に両親から畑を借り、両親とは作目を別にして就農。

**“農地を守る＝農地を荒らさない”**

農業者として、これを信条に自分のできる範囲で頑張っています。

## 2. 経営の概要と特徴

○ パイプハウス8棟で、春から秋は果菜類を栽培。冬場は葉物。作付け面積の多い順に……

①ミニトマト7種類 ②なす ③ズッキーニ ④パプリカ

ベリー類の栽培はドレッシングを作る分だけ1～2畝です。

○ 販売は、自分で持ち込みの直売がメインです。販売先は……

①道の駅 ②ウジエスーパー ③ほっかぶり市\*1 他

\*1 地域活性化グループ「ほっかぶりJAPAN」のメンバーの一員で、「ほっかぶり市」を毎月第3土曜日に開催。

○ 雇用はしておらず、労働力は“ひとり”自分のみです。

☆☆☆全国唯一☆☆☆  
ドレコードがほっかぶり姿！

## 3. ドレッシングの製造・販売

### 商品開発

知り合いから声を掛けられ、加工特産品開発セミナーを受講。栽培している「きいちご」と「ドレッシング」を組み合わせることを思いつき、試作を重ね、平成24年より商品化。

ラベルもお手製。  
手書きです！

### 販売

町でおいしいと評判のパン屋さん「ひとつぶ堂」に直接持ち込み。その場で店主から「パンにも合うね」とお店に置いてもらえることに…。それから美味しいと口コミで広まりました♪♪

この行動力！

### 製造

夏場は畑に追われ、ドレッシング造りするのは、月1回程度。1日こもって作業しても40本が限度です。ちょっと手の空く冬場は月に2～3回のペースで製造しています。季節限定でパプリカ刻み入り味噌中華ドレッシングも作っています。

## 4. ひとり何役???

青年農業士として果菜類栽培から出荷・販売、ドレッシング製造とひとりでこなす直子さん。その他にJA、道の駅、消防団、大学校同窓会、地元自治会などの役員も引き受けているというから驚きです。体がいくつあっても足りないほど忙しい毎日。まわりからの信頼が厚く、地域や地元とのご縁を大切にしている直子さんならではの。

知り合いの紹介でセミナーに参加し、栽培しているベリーをドレッシングに取り入れたアイデアもさることながら、手書きでラベルを作成したり、飛び込みでパン屋さんに売り込んで販路を開拓するなど、直子さんの行動力に脱帽です。

～やりたいことがあれば行動を起こす！そうすればきっと何かに巡り合える～