



「継承」で守る
「親から子へ」

左から山坂匡弘さん、紀瑛くん、洋市さん

親から継いだ農地を守り、発展させる

農業大学を卒業後、父の洋市さんのもとで親元就農をし、現在まで8年間、ミニトマトの生産を続けています。私が就農を決意したのは、高校生の頃、父が腎臓の病気になり、父から「農業をしてくれ」と言われたことがきっかけでした。父から農業を継いだときは、自分のやりたい栽培方法と父のやり方でもめることもありましたが、良いところを残しながらやりたいことを入れていったことで少しずつ結果が出てきて、両親も認めてくれるようになったと感じています。

儲かるかと思って始めた農業でしたが、初めはお金の面で苦労し「農業をしない方がよかったです」と思うこともありましたが、そこで、収穫量を増やすために、研修会などに参加して栽培技術などを勉強しました。さらに農業を効率的に行うために、ハウス内の温度や湿度、暖房機、天窓の開け閉めなど、さまざまなことをパソコン上で一括管理できる環境制御装置を導入したりしました。農業を始めたころと比べ、現在では倍近くまで売り上げが伸びました。売

農業支援事業

これから農業を始めたい人へ
—就農支援窓口を活用ください—

本市では営農支援員による就農支援を行っています。

- ・農業を始めるまでの基本的な手順や知識、各種就農支援策などの説明
- ・就農計画作成の支援
- ・就農後の定期的な巡回による経営に関する悩みや栽培に関するアドバイス

相談を行う前に、どのような農業をやりたいのか、何を作りたいのかなど、自分の考えをまとめておくと、具体的なアドバイスを受けられます。

問合せ 農林水産政策課 ☎33-4117

り上げが伸びたり、作物が病気にかからなかったり、勉強してきたことが結果となって帰ってきるときは、すごくやりがいを感じます。

八代市には農業をしている先輩がたくさんいて、その人たちに教わりながら農業ができ、地域の農業技術も継承することができています。

早く親から経営を引き継ぎ、父や祖父母、先祖から受け継いだこの農場を守り規模を拡大させていきたいです。また、これから農業をする人にも自分の経験を伝えることで、八代市がさらに発展すると良いなと思います。



山坂匡弘さん (高島町)

守る・育む・つなぐ やつしろ「農」LIFE

私たちが暮らす八代平野は、江戸時代から行われてきた干拓により、全国有数の農業地帯として発展してきました。しかし、農業従事者の減少・高齢化、担い手不足など、今、農業は多くの問題に直面しています。

やつしろ「農」LIFEが明るい未来を描けるよう、さまざまな取り組みが始まっています。

やつしろ農業の魅力

全国有数の農業地帯

本市は山・川・海そして肥沃な土壌が広がる八代平野と多様な豊かな自然に恵まれています。

八代海に注ぎ込む一級河川球磨川や清流氷川のもたらす豊富で良質な水の恩恵を受けた農産物は全国の食卓を支えています。

市の特産品である「冬春トマト」「晩白柚(ばんぺいゆ)」「い草」は日本一の生産数を誇ります。

中でも、干拓によってできた農地は塩分を含み、ミネラルが豊富。だから旨味がギュッと詰まったおいしい作物が育ちます。



くまもと塩トマト



八代生姜



くまもと県産い草
くまもと県産い草畳表



八代特産晩白柚

国が認める豊富な農産物

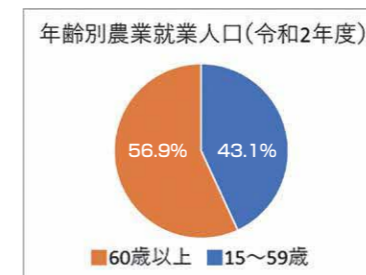
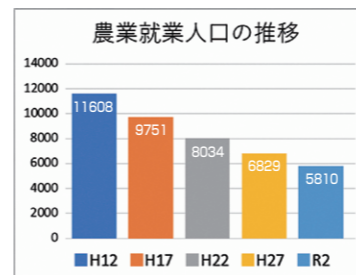
産品の品質や作り方、ストーリー性といった魅力や強みが認められ、国がブランド保護のために認定を進めているGI制度では、全国126産品のうち、本市から5産品が登録されています。

GI制度を活用しながら、八代地域のブランド力向上とブランド保護につなげていきます。

高齢化・担い手不足が課題

本市の農業就業人口に占める60歳以上の割合は約57%と高齢化が進行し、農業就業人口はこの20年で半減しました。

新規就農者や集落営農組織など多様な担い手の確保や育成が課題になっています。



「連携」で育む

一人材育成と持続可能

八代市×学校 八代農業塾

本市では、八代農業高校と連携して、農業に興味がある人や農業経験の浅い人を対象に「八代農業塾」を開催しています。さまざまな農業経営を学び仕事としての農業を選んでもらうために、稼げる農業経営のヒントとなる講義を行っています。本市の農業・農業経営などの事例紹介や救済制度、就農支援制度などの情報を紹介しています。



参加者の声

農業塾での出会いが財産です

私が農業を始めたのは約1年前で、それまでは約30年間、サラリーマンをする傍らで、米作りをしていました。高齢化や後継者不足の影響で二見に休耕地や耕作放棄地が増えていたことをきっかけに、自分が農業に携わること、環境保全につながり地域に貢献できると考え農家になりました。

農業塾で私が得た一番の宝は、人との出会いです。私以外にも二見で農業を頑張っている



松永隆信さん(二見赤松町)

る塾生もいて、その出会いかからさらに新たな交流の輪が広がり、何よりの財産になりました。また、集落営農に関する講義は、実際に集落で農業を行っている人の話を聞くことで、私がしたい農業はこれだと、目指すべき目標を見つけることができました。

農業はきついことも多いですが、工夫次第で楽になることもあるので、学べることを楽しみながら農業をしています。変わらない一見の姿を、農業を楽しんでくれる次の世代につなげていきたいです。

八代農業塾生募集 八代農業塾 第4期生募集

期間：6月～12月 月1回の土曜日
午後2時～4時または5時
会場：八代農業高校
内容：座学を基本として市内外の先進農業者との交流、流通、スマート農業など
※1回は視察研修を実施
対象者：市内在住で就農に興味がある人、農業を始めて間もない人など、期間とおして受講が可能な人
募集人数：20人程度
受講料：一般 7,000円、学生 3,000円
※申込方法などは市ホームページを確認するか問合せください。
問合せ 農林水産政策課 ☎33-4117

八代市×JAやつしろ×熊本県 スマート農業やつしろ☆未来創生会議

本会議では、八代の若手や女性の農業者、農学校生で構成する「リビングラボ※」を開催し、本市の農業の「課題の抽出・整理」を行っています。そこで出た結果をもとに、「省力化や担い手確保」「やつしろ農業の魅力アップ」「クリーンな農業」の3つのプロジェクトチームを立ち上げ、主にスマート農業技術やデジタル技術の導入による課題解決に向けた実証実験を行っています。

※リビングラボ：いろんな関係者が、地域の課題を一緒に解決するために、生活の場で実験や実践をすること



参加者の声

やつしろ農業の課題解決のために

スマート農業☆未来創生会議には、全く違う作物を育てる農家が参加しており、他の農家や外部の講師の話聞くことで、新しい発見もありました。私は大学を卒業してすぐ農業を始めたので、会議の中で専門的な話についていかなければという気持ちになり、とても刺激を受けました。

プロジェクトの中でも、特に「クリーンな農業」が面白く、八代市にすごくマッチしていると感じます。八代市は、畜産業が



主なメンバー

盛んではないため、堆肥ではなく化学肥料が広く普及しています。資材が高騰し、化学肥料の値段が上がっていますので、機器を用いて堆肥などの効果を計測し、効率的な使用方法を検証することで安く使いやすい堆肥を作りたいと考えています。現在農業を続けている高齢

者も、5年後、10年後には農業を続けられず、土地が荒れてしまう問題もあります。土地を広げようにも人手やお金が足りず、なかなか広げられない現状もあります。今回のプロジェクトをとおして、私たちのような若い世代が解決しなければならぬと思います。



高木明日香さん(鏡町貝洲)



デイズ ソイ プロテイン

株式会社エーピーワールド

食物繊維やビタミン、ミネラル、アミノ酸など38種類もの栄養素が含まれている八代市産の「イグサ」を配合した新しいソイプロテインです。飲みやすさと美味しさを追求しました。吸収スピードが穏やかなのが特徴です。腹持ちが良いため、置き換えダイエットにもおすすめです。

販売先：楽天、Yahooショッピング!などのECサイト

CRAFT GIN和柑橘

メルシャン株式会社八代工場 ☎0965-32-5121

メルシャンの「八代不知火蔵」が持つ焼酎の蒸留技術を活用して誕生した、こだわりの「クラフトジン」です。地元熊本県産の和柑橘※のそれぞれの良さを最大限に引き出し、和柑橘の爽やかさに加え複雑味のある味わいを実現しました。丁寧な製法が生み出す深い余韻は、「今日はいつもより少しこだわったお酒を楽しみたい」というシーンにぴったりです。 ※晚白柚、青柚子、不知火

販売先 メルシャン八代工場直売所 Amazon公式サイト



はちべえトマトドレッシング

JAやつしろ ☎0965-39-7222

八代平野で育った「はちべえトマト」と、東陽町で育ったショウガのドレッシングです。素材本来の味を活かしつつ、トマトの酸味とショウガの香りと辛みのバランスがよく、ドレッシングとしてだけでなく、カルパッチョやパスタ、炊き込みご飯などにも使用可能な万能調味料です。

販売先：JAやつしろ本所、各支所、ECサイト

きくらげ味噌漬け キクラゲ炊き込みご飯の素

山之屋 ☎090-5089-0445

■きくらげ味噌漬け

からし風味が効いており、お酒のおつまみにもご飯のお供にもなる万能商品。残った味噌を野菜にディップしても美味しく食べられます。

■キクラゲ炊き込みご飯の素

研いだお米と本商品を一緒に炊くだけで完成し、ごま油の香りと風味が食欲をそそります。時短料理がしたい人におすすめです。

販売先：道の駅坂本、道の駅東陽、よかところ物産館



「消費」でつなぐ —商品開発とブランディング—

フードバレーやつしろ

本市の豊富な農林水産物を中心に、経験豊富な商品アドバイザーと連携し、ときには事業者の思いやアイデアを具現化することで、思いの詰まった魅力ある“やつしろブランド”の新商品を開発しています。

また、出来上がった商品は、九州の中心に位置する地理的優位性を生かして販路を開拓するなど、農林水産物の高付加価値化と関連産業の集積により「食」に関するあらゆる産業が活性化した「フードバレーやつしろ」を目指します。

問合せ フードバレー推進課 ☎0965-33-8780



ばふこ(はとむぎパフ)
販売先：肥後とはむぎ会
日月亭



福の甘酒くるみパン
販売先：ホテル大黒屋



RED WOLF(トマトスパイス)
販売先：(株)いっすんぼうし

地域商社ヤツシロヤ

地域商社ヤツシロヤは、本市の農産物が高く売れる仕組みを作る八代市産品魅力発信プロジェクトとして始動しました。本市の農産物を使った商品開発とブランド化により、ヤツシロヤの全8品の商品を都市部に販売します。

また、加工品を販売するだけでなく、農家の人柄や作物に対する思いなどを消費者に伝えることで、農家の本分である農作物が高く売れる仕組みを作ることを目的に、本市産品のPRに取り組んでいます。

問合せ 株式会社SUNABACO
Mail : yatsushiroya@sunabaco.com



晚白柚ジャム

かける生姜焼き



東京の銀座ロフトで行われたヤツシロヤのポップアップストア