



研修生ストーリー 井後光晴

**将来は独立を目指し、
同じ志を持った仲間と
一緒に充実した毎日を過ごしています。**

若葉農園との出会い

私は大学卒業後、大阪で営業の仕事をしていました。その当時の食生活は酷いものでした。その原因は毎月半分ほどは出張で家を空けることがあったため、自炊できない日が多かったことです。不規則な生活が続き、もっとシンプルに生活がしたいと思い、次第に「田舎暮らし」を考えるようになりました。私は元々兵庫の田舎出身で、自然の中に身を置くことが好きだったこともあり、将来は自然に囲まれた田舎に住もうと考え始めたのを覚えています。そんなとき、たまたまインターネットである方のブログを見つけました。私と同じように都会でのサラリー

マン生活に疑問を持ち、仕事を辞め、農業研修を経て独立就農している方でした。ブログを読んでいくと、徳島県にある若葉農園というところで農業研修をしていたことがわかりました。農薬・肥料を使わずに野菜を作っていて研修を受けながら給料も出る。と書いてあり、学びながら給料待遇がしっかりとっていて「ここ良いやん!」と思い、その方と重なる部分も感じていた私は若葉農園に興味を持ちました。

その数日後に、大阪で「農業人フェア」があることを知りました。興味本位でふらっと行ったところ、たまたま若葉農園の社長の横田さんと当時の研修生の方が来られていて、とても驚いたのを覚えています。数日前に何となく農業をやりたいと思い始めて、若葉農園で研修をしていた方のブログをたまたま見つけ、ふらっと寄った農業人フェアで若葉農園の方をたまたま見つけ、これは何かの縁だと思えなかった私は一度若葉農園に見学に行った後、ここでお世話になることに決めました。



研修生活スタート

2016年4月。農業は全くの未経験、鎌を触ったこともない私の研修生活が始まりました。若葉農園の基本的な1日の動きは、朝みんなでその日のスケジュールを確認した後、まずは収穫から始まります。収穫が終われば収穫物は出荷作業を担当しているパートさんに預けて、研修生のみんなは除草や間引き、昼休憩(2~4時間)を挟んで午後からは午前の続きや植え付け、簡易ハウス(ベトコン)立て等、本当に毎日様々な作業を優先順位の高いものからどんどんやっていきます。毎日日が昇る頃から日が沈

む頃まで畑作業をしているので、家に帰れば疲れ果ててすぐに寝てしまいます。でもそれは精神的にしんどくなるようなものではなく心地よい疲れです。食べるものも若葉農園で採れた野菜が中心になるので、健康的な生活ができていると感じられます。私は研修を受けるまでは野菜にこだわりはなく、農薬を使用しているものでも充分美味しいと感じていました。でも実際に若葉農園に来てこの野菜を食べてみると、明らかにスーパーで売っている野菜とは甘みが違います。特にホウレンソウの甘さには衝撃を受けました。余計な雑味がなく収穫しながらつい生でかじってしまうほど甘いです。若葉農園の野菜はスーパーで売っている野菜ほど綺麗に形や大きさが揃っているわけではありません。形は不揃いですが、一つ一つに個性があり生き生きしています。それが本来の野菜の形だと思います。



若葉農園のこと

若葉農園には研修生が10数名います。社員やパートすべてを合わせると20名以上います。畑は大小合わせて60枚、田んぼは20枚ほどあります。機械は数えきれないほどあり、トラクター数台に管理機や耕運機、ハンマーナイフといった機械から、人参洗い機や枝豆選別機など、まだまだ多くの機械があります。研修生も初めは操作の簡単な機械から使い方を教わり、慣れてくれば他にも色々な機械を実際に使うことができます。何でも揃っているのも、それら一つ一つに触れられることは将来独立を目指すためにも貴重な経験だと思います。

研修半年でリーダーへ

研修が始まり数ヶ月もすれば研修生はそれぞれに係を持ち始めます。どんな係があるかと言うと、収穫時に野菜の状態を見極めチームをまとめる「収穫リーダー」、パートさん達が行なっている出荷作業を取りまとめる「出荷リーダー」、その他にも「灌水担当」や「事務担当」などの係があり、皆何かしらの係を任されるようになります。私は研修を始めてから半年が過ぎた頃にそれら全体をまとめる役である「全体リーダー」を任されることになりました。具体的に何をするかと言うと、畑に出て野菜の生育状態を見ることはもちろん、次の日の作業やもっと先までの作業計画を立てたり、色々な場所で作業しているみんなと常に連絡を取り合い進捗状況の確認をしたり、次の仕事への支持、作業のやり方の指導など、社長である横田さんと他のみんなとの間に立つポジションです。研修を始めてまだまだ知らないことが多い中で全体をまとめなければいけないポジションに就いたので、最初は本当に苦労しました。その当時は私より経験がある方が大半だったので周りの方からアドバイスをもらうことができ、私のやりやすい環境を作ってくれて、そういうみんなで助け合えるところも若葉農園の良いところのように感じています。

リーダーをやっているとき大切にしていくことは、「先を考える」ようにしていることです。どういうことかと言うと、リーダーは常に先を見てみんなを動かさなければいけません。リーダーである私が何も考えずにみんなと同じように作業をしていると、いざその作業が終わったときに、「次どうするの?」ということになりかねません。時間を無駄にしないように次の作業その次の作業と先のことを考えておく必要があります。そのことを大切にしています。

若葉農園で一番学んだこと

若葉農園に研修に来た人は自然農法という言葉に惹かれ栽培技術を学ぶために来たと思います。私ももちろんそうでした。でも私が学んだことで本当に大切なことは他にありました。それは「日々の計画の大切さ」です。これはリーダーという係をやっているから強く感じていることかもしれませんが、優先しなければいけない作業は何か。それを見極め限られた時間に当てはめていく。農業は思っていたよりものんびりとはできません。独立すれば最初は1人だと思っています。やらなければいけないことがたくさんあり、天候に左右されるのでやらなければいけないことができなくなることもあります。いつ何をすべきか、しっかりと計画を立てながら日々を進めて行くことが、独立してからは大切になり、その部分は強く意識するようになりました。



最後に

若葉農園には私と同じように農業未経験から農業を始めた研修生が多くいます。10代後半から30代後半まで年齢はバラバラですが、本当にアットホームな雰囲気です。こんなにも良い職場はなかなかないと思います。将来は独立を目指している研修生が大半で、同じ志を持った仲間と一緒に充実した毎日を送ることができています。

かんかけ

欠掛隆太 大阪府出身・36歳

奈々 東京都出身・・・歳

2015年6月、独立しました！



プロフィール

精密機械メーカーの知財部に勤務していたが、就農を目指し婚約者とともに若葉農園へ。

1年2ヶ月の研修の後、2015年6月、伊豆半島の最南端、静岡県南伊豆町で独立。

現在は自然に恵まれた小さな里で、生命力いっぱいの農作物を育てています。

この欄の畑、野菜はすべて僕たちが独立後に自然農法（無肥料、無農薬）で育てた畑、野菜の写真です!!

夜11時、12時まで仕事して、お酒飲んで。

東京の不自然な生活に疑問をもったのが始まり

最初は就農を目指すということではなく、

なんとなく自分たちの生活に疑問を持ったのが始まりです。

婚約者の奈々も大手に勤めていて、

ハイヒールとスーツで夜中まで仕事してお酒飲んで、という毎日です。

僕は、精密機械メーカーの知財部に勤務していましたが、

やっぱり忙しくて、奈々と同じような生活をしていました。

自分の仕事はいろんなことに繋がっていて、あることを解決していても、また別の問題を誘引している。だからもっといい循環のなかに自分の仕事をおきたいと考えるようになりました。色々考えた末、同じような時期に退社することになりました。奈々が28歳、僕が31歳ぐらいの時のことです。

飲食店を手伝うなかで目覚めた 安全で美味しい野菜への意識

ちょうどその頃、奈々の母親が東京で古民家で庭つきのレストランを運営することになり、僕もかわり始めたんです。店のコンセプトは、からだにいい食事。素材にとことんこだわっていましたが、地元ではなかなか有機野菜の仕入れが難しく、仕入先を探していたときに、偶然山梨県北杜市の若い農家さんを紹介して頂きました。農家さん達の話を知ると販路にも困っているとのことでしたので、若い農家さんを応援したいとの思いがあって野菜の仕入れとともに販売を始めました。こうしているうちに野菜のことをもっと知りたいと強く思うようになり、山梨の農家さんのもとを頻繁に訪ね始め、どんどん農家の知り合いが増えました。20歳や30歳の子が新規就農している現場を知って興味を持ち、太陽の光を浴びたり、土を触ったり、食べ物を作る喜びを感じたり、そんな生活が心底羨ましくなり就農へと気持ちが傾いていきました。



研修先をインターネットで探し、 全国行脚へ

就農すると決めてからは東京で情報収集していました。でも、いくらインターネットで調べても、実際この目で見てみないとわからないことがいっぱいなんですよね。そこで、ワンボックスカーに荷物を積み、2ヶ月ほどかけて岡山、三重、静岡、四国など移住地の候補を30カ所以上、実際にみて回ることにしました。

約2ヶ月にわたって岡山、四国を中心に6000km走り、色んな場所を見て農家さんと話せたのはめちゃくちゃ大きな経験知となりました。

日本のエーゲ海と呼ばれてる岡山の牛窓では、景色は最高ですけど海がさほど綺麗じゃないことに少しがっかりしました。ですが瀬戸大橋を渡った先の四国で劇的な出会いがあったのです。





自然農法をやっている人で、 こんなに大規模で しっかり経営しているところは 全国でも珍しいと思う

それが自然農法若葉農園でした。
探し当てることができたのは、ほんとに偶然なんです。徳島県庁で「就農するための研修先を探している」と相談したら、若葉農園を紹介してくれました。
自然農法をやっている人で、こんなに大規模でしっかり経営しているところは全国でも珍しいと思います。

若葉農園を選んだ大きな理由は、無農薬・無肥料・自家採種の自然農法で驚くほど経営がしっかりしている（自家採種はほぼ100%!）、規模が大きくて研修制度や給与待遇が充実している、社長の熱い志と社長夫人の素朴な人柄に暖かさを感じたことです。

研修生として受け入れていただけることが決まり、実際に研修がスタートしてみると、さすがにまだ体は疲れます。でも1か月もたてば意外に色々と慣れてくるもんですね。

実際に作業してみて

吉野川が育む土壌に恵まれているというメリットはあるにしても、これほどまでに立派な野菜たちが毎日沢山実る現場ですごしてると、肥料がなくても、自家採種や良質な土、適切な管理をしっかりしていれば十分育つということを実感できました。

それと経営面が安定しているのには理由があり、きちんと日々のデータを取って次への改善につなげたり、収穫や出荷の効率化をとことん追及したりと、（言い尽くせないのですが）20年積み重ねてきた努力と工夫があることを、日々の作業を通じて身をもって勉強することができました。また規模が大きかったお陰で、あのスケール感をもって独立することができ、独立後にここでの研修経験が大きな財産になっていることに気づきました。



具体的に、研修中は、朝から晩まで畑に出ていました。冬は朝7時、夏は朝5時スタートですが昼休憩は季節に合わせて1時間～4時間とたっぷり取れますので慣れない外の作業もそれほど苦にはなりません。朝一番のミーティングでその日の作業の内容や段取りを確認して、その後は数人のグループに分かれて畑作業に向かいます。毎日の収穫量がとても多いので、だいたい午前中いっぱいまで収穫があり、それ以外で播種や除草など他の作業に当たりました。無肥料のこと、除草のこと、自家採種のこと、育苗や定植(苗を植える)のこと、ベトコン(小さい簡易ハウス)のこと、機械や道具のこと、出荷や栽培スケジュールのこと…全部が全部奥が深くて、毎日コツコツ、ちょっとずつ学んでるって感じでした。

それでも先輩社員や他の研修生と一緒に作業をすることが多いので、先輩の動きや疑問点などはその時すぐに聞くことができ、農業未経験者でも比較的早くにコツをつかむことができたように思います。

お昼ご飯は、パートのお母さんが毎日手作り。ご飯・野菜・味噌汁とシンプルなご飯でめちゃくちゃ美味しかったです。

農業人口は減っていますが、そのなかでも自然農法をやってみようという人は、ほんのひとりにぎりです。

僕は野菜を販売していたから、有機農法の大変さや、規模感もよくわかったんです。だからこそ、この規模で、化学肥料や農薬を使わず野菜を育てているなんて、最初は「ホンマかなあ?」という気持ちもありました。

けれども、実際にこの目で見て、「ウソやろー!すごい!」に変わりました。自然農法で社員を雇い、販売網をもって、ちゃんと経営している。これには本当に驚きました。

夫婦で研修を終え、僕も2015年6月に静岡県で農家として独立しました。若葉農園の学びを生かして、元気な野菜を育てていきたいです。



独立して思うことは、多くの方が研修チャンスは一回きりでしょうし、独立してから、あの時どうしていたかなと悩むことが多々あります。ですので、できるのなら研修期間は長い方がいいと思います。

会社全体がとてもアットホームな環境で、とても良い経験ができるので、独立後僕達は、自然農法の研修先を探している子に出会ったら真っ先にここをお勧めしています。



**河崎雅人【兵庫県出身】
学んだことの実践を重ね、
自分なりの自然農法を見つけない。**

若葉農園自慢の美味しい野菜の収穫に毎日大忙しです。収穫しながら、「きれいに育ってる!」と思わず収穫の手を止めてしまうほど驚き、味見してみると「おいしい!甘いなー!」と、また驚いてしまいます。

私がそんな自然農法に興味を持ち始めたのは5年ほど前。仕事なり趣味なり農業を生涯学んでいきたいという気持ちが芽生え、最初は農業の学校に入学しました。そこでは化学肥料などを使う一般農法でしたが、同時に有機農業も他農家で学び農法の幅の広さを楽しさを覚えました。どうせなら「化学的なもの、動物性のものは使わない」という自然農法も学んでみたいと思い、軽い気持ちでここ若葉農園に研修に来ました。



毎日楽しく半年ほど勉強させていただいた後、青年海外協力隊の農業職種に就くことが決まりました。マラウイという国で活動している中で改めて農業の大切さを実感しました。1年半ほど前に協力隊の任期が終わったことを機に自然農法を仕事としようと思ひ、再度、若葉農園に研修に来させていただきました。

前回来た時はまだ研修生はおらず、仕事も少人数で工夫してこなしていたのですが、現在は社員の方やパートさんの他に研修生は10名ほどいます。人数が多いのもどうなのかなとも思ひますが、少ない時は少ない時なりに勉強する事もたくさんありましたが、人数が多いからこそ意識しなければならないこともあり、またそういったことが独立した際に大いに役立つこともあります。

現在徳島市での就農のために、借りる予定の土地のことや栽培の計画を日々考えています。まだまだ学び足りていないことが多いという実感がありますが、それも研修。これから若葉農園で学んだことを素直に実践し、日々の学びを重ね、自分なりの自然農法を見つけていけたらと思います。

野菜の栽培方法から日々の作業計画の立て方まで幅広く学べる、それが今の若葉農園で研修する魅力だと思います。



**村瀬 慎【東京都出身】
自分が何を感じるかで
農業はいかようにも楽しくなる！**

僕が若葉農園に来たのは、自分を変える為の一大決心として、2015年7月から月中旬までしていたヒッチハイク日本一周の旅で、徳島から香川に行こうとしている最中に、若葉農園の横田夫妻に拾っていただいたのがきっかけでした。

道中ではうどんをご馳走になったり、車内で研修の詳しいお話を聞いたりしていました。すると、自然農法の農業をやられていて、研修施設を構え、更に研修生として5人中3人、僕と同年の人がいて、まだ入れるので入ってもいいとのこと。旅前に木村秋則さんの本を読んだり、東京で自然食系のカフェやスーパーで働いたりして、無農薬・無肥料の野菜や農業に関心を持っていた僕は大喜び！

また、東京生まれ東京育ち27歳まで実家暮らしの僕には、建物に囲まれた東京の実家を離れ、自然に囲まれて自然農法で農業をやりながら、共同生活をするというのは夢が幾重にも重なって現れてきたようでした。

まさに、運命的な出会いでした。

旅中に他の方々からのありがたいお誘いもありましたが、お断りさせていただいたあと、横田社長に連絡をして、東京から徳島での半年間の研修生活が2015年10月からスタートしました。

まず僕に待ち受けていたのは、体力との闘いでした。

事前に「農業は大変だよー」と数人から聞いていたので、心構えはしていたつもりでしたが、あくまでつもり。完全に準備不足でした。元々腰痛持ちの僕には体力的にも精神的にもかなり辛いものだったように思います。そんな辛さも先輩たちからのアドバイスやサポートを受けて、自分の体の使い方、またケアの仕方などを模索しながらもやると、日に日に慣れて薄らいできました。そうするとスピードも上がり、除草や間引きなどの精度も上がって、来た時より楽しく作業に取り組めるようになりました。農業に取り組んで感じたことはたくさんありますが、そのうちから二つ程書かせていただこうと思います。



一つ目は、「野菜を育てることは人を育てることに似ているなあ」ということです。

まず野菜が健康的に育つためには、土壌が大切です。人も土台が大切です。野菜に水が欠かせないように、人にも水が欠かせません。マメに気をかけて愛情を注がないとうまく育ちません。そして、その成長の早さに驚かされるのも一緒です。人生で大切なこと、人として大切なこと、ものを教えてくれる存在。それが僕らの源である自然・野菜でした。野菜を育てるうえで大切なことに気付かされ、野菜を育てているというより、自分が育てられている感覚にもなりました。



二つ目は、「野菜も生が一番おいしい!」ということ です。

育てた野菜達を収穫したその場で食べてみると、その美味しさにとにかくとにかく感動しました。何より一番驚いたのはほうれん草です。おいしすぎてテンションが上がり、同期の研修生に少しひかれたぐらいです(笑)これで僕はポパイが食べていた理由が分かった気がしました。きっと彼が食べていたのは自然農法のほうれん草でしょう(笑) 更に、大根は梨みたいですし、人参も人参くさが全然なくとにかく甘い!キャベツやブロッコリーは変に調理せず、生で食べた方が一番おいしいように感じました。これなら子供も食べるようになると思います。「やはり何事も生が一番だ」と感じた瞬間です。

僕が自信をもって言えるのは、若葉農園の野菜を食べると、とにかく笑顔になれることです。

それはきっと価格以上の喜びを連れてきてくれると感じています。

そんな野菜が育つのは社員、パートの皆様方、そして研修生、そしてそして一重に横田夫妻の愛情が伝わっているからだと思います。研修生たちの目標や目的は人それぞれですが、僕自身は、研修するにつれて研修する前よりも広く、まずは家庭菜園程度ではあるけれどブロッコリー、キャベツ、ほうれん草などを作りたいとの思いが、まるで野菜のように芽生えました(笑)

今後の予定は2016年3月に半年間の研修を終えたあと、東京に戻り、前々から考えていた、無農薬・無肥料のオーガニックな野菜を使ったカフェレストランで働こうと考えています。その店主さんも在来種、固定種で無農薬・無肥料の農業をやるそうなので、僕もそこで若葉農園と同じように、若葉農園で教わった作業面、そして“和”の心を胸に地域社会に貢献していきます。

半年間ここまでこんな僕を育ててくれた、若葉農園の皆様、そして若葉農園を通じて出会えたすべての人、事、物、自然に感謝です。

お読みいただきありがとうございました。