

# 農商工連携 木口モモ

ミッションは「農と食のPR」です。  
普段は農家さんと密接に関わりながらお仕事をさせてもらっています。  
具体的には、農家さんのお力を借りて、農体験ツアーの主催、農産物PRサイトのお手伝い、農産物を道外で開かれるマルシェにてPR、などです。  
農産物をPRしていく上で欠かせないのが、農家さんとの関係です。  
生産者の立場を理解するため、足繁く実際の農作業や現場も拝見させて頂いております。  
今年度、関わらせて頂いた農家さん、生産者の皆様のご紹介とともに私の活動を紹介させて頂きます。



## 貞広農場

農をキーワードに、手広く街の活性化に着手している貞広さん。  
お米が美味しいのはもちろん、夏場のとうもろこしやトマトは抜群に美味しいのです。米、野菜、果物、加工品など一通りの農作業を体験できる農園。  
通年をとって四季折々の体験をさせていただきました。

夏場にオクラの種を蒔いたり、里山でサツマイモの苗植えを体験させてもらいました。安心安全な野菜作りは手間と苦労がかかりますが、その分野野菜や口にする食べ物について再度考えるいいきっかけになりました。

## 清水自然園 高橋さん



主に米を作られている岸本さん。最近仲間とともに有機栽培のニンニク作りに励んでいます。  
去年はニンニクの芽かきを体験させて頂きました。  
農をきっかけに枠にとらわれない発想でより美唄を盛り上げていく若きエースです。



## きしもとファーム

2月のイベントにて参加者とともに焼きいもや干しいもをつくり、美味しく頂いたのは荒井さんのサツマイモ。去年の秋に収穫しゆっくり追熟したおいもは今が一番甘い時期。美味しかったのはもちろん、おいもを通して参加者と思い出に残る時間を過ごす事ができました。

## 荒井農場



## 牧野農園



ニンニクで美唄から世界へ。  
大きな目標を常に掲げている牧野さん。農産物に特化したPRサイトに携わった際に、畑をバックに夢を語る牧野さんの姿はとてもかっこよく、サイトでもその清々しさがにじみ出ていました。

## 前川ファーム

2月の主催したイベント（雪と地域資源を活用した、都市圏人口との交流事業）で使う漬物のレクチャーをさせてもらったときの様子。  
昔ながらの丁寧な漬物レシピは私が幼かった頃の祖母の記憶が蘇ってくる懐かしい味でした。



## あぐりこ園 井澤さん



新しい事にチャレンジし続ける井澤さん。  
去年9月に主催した農体験ツアーでは道内外から参加者を募り、井澤さんの畑にてじゃがいも掘りや、トマト、枝豆の収穫をさせていただきました。普段は都会で暮らす若者たちにとって、普段見えない作り手の想いを伝える事ができたイベントになりました。

## 雪屋媚山商店

### （本間さん、小久保さん）

雪屋媚山商店のお二人。雪を味方に変えることで、地域のエネルギー循環型システムの構築や、美唄の特産物で街を元気にすることに尽力されている。なんといっても私のオススメは大豆チーズ！よくイベントや道外のPRの際に使わせて頂きました。



以上、今年度関わった皆様との思い出を紹介させていただきました。  
想いのこもった農産物や特産物をもっと多くの人に手にとってもらえるよう、これからも楽しく努力していきたいと思っております！

