

農家のセガレと農業の新しい形。

Escape Route Interview Vol.4

セガレに教えてもらった、 農業をもっと知るための4団体

Step 2

スクーリングバッド

「生き方働き方」を学び、
発見していく場。



農校をリノベーションした「郡山有ものづくり学校」の中で展開している学びの場。テーマはデザイン・経営・生産・流通。毎回、各ジャンルにおいて第一線で活躍しているゲストを招き、講座やディスカッションが盛り込まれている。専門知識や資格を前提とするわけではないので、習得に考えを深めるとともに、誰でも参加が可能な。

主な活動場所：東京都府中市農産物のつくり学校
ホームページアドレス：http://www.segare.jp/

日本プロ農業 総合支援機構

民間主導で農業の抱い手を
総合的に支援。



日本プロ農業総合支援機構は、農業工夫により多様な価値を目指す「プロ農業者」に向けて経営支援を行う組織。民間企業を中心に30名が参加しており、「プロ農業者」が抱える事業機会の実現化、販路開拓、人材育成といった経営上の課題に対し、異分野の知見とノウハウを結集して法曹・経営・実用化フォローを行っている。

主な活動場所：東京都府中市農産物のつくり学校
ホームページアドレス：http://www.jp-agri.org/

山形おきたま 産直センター

消費者と農家の健康を守る
食べ物作りを推進。



二十数年前に任意団体として発足。当時から無農薬栽培(今の有機栽培)に力を入れている。現在はJASの認証を受けている。また、数年前から「おきたま」の生きもの飼育を奨励。科学的データとついで、山形は肉質の良さものちを調査・発表したりすることで、有機栽培の推進、消費者交流、食育教育に役立っている。

主な活動場所：山形県山形市
ホームページアドレス：http://www.okitamamarket.com/

トージバ

「都市と農村をつなぐ」ための
プロジェクト。



トージバは、「都市と農村をつなぐ」をテーマに活動している。農村では大豆の種まきから収穫までを支援し、大豆の流通・消費や、竹炭製造などのプロジェクトづくりを行って「アースタイムマーケット」の運営に関わり、地産地消を推進している。イベント「アースタイム」を開催したり、小さな産品と大きな産品(X)のあるアースタイム(半農半X)を知ってもらうイベントの企画運営などを行う。

主な活動場所：東京都府中市、千葉県
ホームページアドレス：http://www.tojiba.net/



地元は好き。でも、東京も大好き。そんな農家の息子たちが、都会で仕事や勉強をしながら農業への貢献を模索している。「実家から送られてくる農作物を友達にあげたりすると、とても喜ばれるんです。それってスーパーなどで売られている「有機栽培」とか「〇〇農産」とかいう商品表示より「〇〇のオヤジが作った野菜なんだから」という安心感があるからだと思うんです。そう話すのは名古屋農家さん。

光史さん。
セガレは、11月11日、東京有楽町の「東京国際フォーラム」で開催された「青空市場」に東京の米や野菜などを販売した。青空市場とは、俳優の永島敏行さんが代表を務める生産者と消費者の交流の場である。農山漁村の方たちが、地元の特産物を都会の人たちに直接販売するイベントである。「セガレ」ブースに訪れたお客さんが、並んだ味噌を手にとって見ている。

「味噌や、生産方法をパッケージ」に託してアピールすること考えている。

農家の息子から直接聞くこの言葉、これほど真意に對しては無いだろうか。「へえ」と会話を進めている。「と、会話は弾み、じゃ、ひとつもらおうかしら」と、お二人、さきと話を進めていく。お二人、さきと話を進めていく。お二人、さきと話を進めていく。

Step 1
家業を継がず、東京に出てきた3人の農家の息子。そんな彼らが都会で地元農業との新しい関係を築いていくために結成したユニット、それが「セガレ」だ。

セガレ

東京で暮らす農家のセガレたち

photographs by Masaya Tanaka
text by Yoshitaka Wada



セガレメンバーは山形県の農家でラ・フランス、サクランボ、シイタケなどを作る渡辺農家(左)、長野県の農家でアスパラガスや米などを作る児玉光史さん(中央)、兵庫県で米などを作る名古屋農家(右)。3人は2007年5月、農業について学ぶスクーリングバッド・農業ビジネスデザイン学校で出会ってセガレを結成した。http://www.segare.jp/