



私は高校卒業後、約１０年間社会人として働いていましたが、料理人の友人から「レストランの専任農家として一緒にやらないか」と声をかけられ、その友人に誘われて訪れた長崎県雲仙市の有機農産物直売所で心に残る経験をしました。その直売所には専任農家さんがいるのですが、その方の野菜を目的に訪れる一般消費者やレストランの料理人がいたのです。それを見て「私も消費者や料理人に求められるような美味しくて魅力的な野菜をつくりたい」という思いが強くなり、農業技術や知識の習得のため、農業大学校進学を決意しました。

農大では野菜経営コース（施設野菜グループ）に所属し、可能な限り化学農薬や化学肥料を用いずにピーマン、トウガラシを栽培する等卒業後に必要な知識や技術の習得に励みました。

卒業後は地元福知山市で農地を借り、化学肥料や化学農薬を用いずにピーマンや根菜類の栽培に取り組んでいます。また、販路拡大にも取り組んでおり、地域で有機農業に取り組む農家さんと一緒に出荷グループの立ち上げも進めているところです。将来的にはレストランへの出荷ができるよう、これからも頑張っていきたいと思っています。