

うつみ農園

1947年創業。京都市の山科で「まちなか農業」を営んでいる。モットーは「おいしくて安全で、毎日手が届く価格の野菜」。



少量多品目栽培を行っており、季節に応じて年間約60品目の野菜を栽培している。

ハウス栽培や露地栽培を採用しており、収穫した野菜は無人販売所で気軽に購入できるようにしている。

野菜の卸売り販売だけでなく、農業体験などのイベントの開催や、規格外野菜を生かしたビーガン・アレルギー対応のオリジナル商品の開発、さらにはキッチンカーの運営といった様々な取り組みを実施しており、これらの活動を通して地域の人々とのコミュニケーションを大切にしている。



うつみ農園三代目内海彰雄さん

2015年からうつみ農園三代目として、生産・配達・加工食品の開発などに取り組んでいる。農家を続けるには物売りについて知る必要があると考え、大学卒業後は商社に就職し、営業マンとして約9年勤務した。



農家になった理由

生まれて気がついた時からずっと畑にいて、出荷のお手伝いなどをしていて、何の疑問も持たず、将来自分は農家になるんだろうと思っていた。物心着く頃からの夢を叶えさせてもらっていること自体がやりがいだと感じている。

主要品目の選び方

うつみ農園では、お米、いちご、トマト、なすび、きゅうりなどが主要品目になっている。ここで挙げられた野菜やいちごは年間の計画として、最初に計画を作るものである。また、面積を広く取るものもあり、収入や作物の出荷を安定させられるようにしている。

気候変動への対応

早めの対策、対応を心がけている。しかし、気候変動による影響はどうしても仕方がない部分もある。そこはきちんと割り切って、今できる最善の対策・対応を行えるように、色々な人に相談し、とにかく素早く決めることを意識している。

▼年間計画の例



https://www.daiyu8.co.jp/pickup/202004_springgardening.html



作業で気をつけていること

実際の作業現場で気をつけていることとして印象的だったのは、ハウスに入る順番への配慮である。私たちの体は、ビニールハウスに入る度、次第に汚染されていくようだ。そのため、見学の際もまずは最も繊細ないちごの苗のハウスから入り、次にトマト、最後に多少の汚染があっても影響の少ないきゅうりのハウスを見学した。体の「汚染度」を順番に応じて考えるという発想は、これまで意識したことなく、興味深い学びとなった。

アイディアの出し方

うつみ農園で行われている様々なイベントは、内海さんの「自分がその場に入ったらどうか」という考えに基づいて企画されている。バックキャスティングという、理想の状態を設定し、そこから逆算して現在やるべきことを考える手法によって、様々な人が行きやすい、かつ特徴的なイベントを作っているようだ。

「秋の新米大収穫祭」に
ビール飲み放題付きプラン
の用意があるなど、
他には無い企画が様々！
時間にも工夫が！

農業体験を通して「驚きと感動」を届けたい

農業の現場を知る機会が少ないと感じている人に、野菜がどのように作られているのかを伝えたいという思いが強い。しかし、知識を提供するだけではなく、キッチンカーでは、「美味しい」「楽しい」「嬉しい」というような純粋な感動を届けることを重視している。



伝統を受け継ぎ、次世代をつなぐ覚悟

内海さんは幼いころから家族と一緒に畑で過ごし、将来は農家になると思っていたほど、農業が生活の一部だった。3代目として農園を引き継ぎ、「農業を残す」という強い覚悟を持って取り組んでいる。また、目の前の課題に正面から向き合い続けることを大切にしている。

私たちの思い

農業は自然を相手にするため大変なことも多いが、人を笑顔にできる素敵なお仕事であると感じた。お話を聞く中で内海さんの野菜や地域の方への愛を感じられた。今回の体験を通して、私たちは食卓に並ぶ食べ物を大切にしよう、何より食べ物の向こう側には生産者の方々の存在があることを忘れず、おいしくいただこうと思った。

