

若者版 広報たまの

T

aman



広報

たまの

2024

No.5

玉野で生まれ育った大学生が市役所の
インターンシップで地元の山田・胸上地
区をメインに農業・漁業で働く人にイン
タビュー。自然の豊かさを活かして働く
人を通して玉野の魅力を伝えます。

一緒に見つけよう！
Rediscovery the appeal in Tamano city

農業

漁業

たまのをもっと知る

玉野の ミリョク 再発見

胸上八幡宮からの景色



Profile

金子 楓 さん

Kaneko Kaede

2003年(平成15年)生まれ、岡山県高梁市出身。岡山市の農業科の高校を卒業後、2022年(令和4年)に㈱グランパークせとうち農園に入社。栽培から加工まで多くの業務を任されている。

おいしさに感動した経験が今に繋がっています

子どものころ、家庭菜園で作った野菜や果物を食べて、そのおいしさに感動したことを今でも覚えています。実家は農家ではないのですが、高校進学の際に、やはり農業がしたいと思い、農業科を志望しました。

高校では、農業に関する基礎知識を幅広く学び、授業の一環として、日本農業技術検定を取得するなど、実務でも活用できるように取り組みました。

6次産業も学べる農業の道へ

ゼロから農業を始めることは土地や機械などが無いので難しく、会社に就職して農業をすることを考えていました。また、栽培(1次産業)はもちろん、加工(2次産業)や販売(3次産業)も行う“6次産業”にも私自身、取り組みたかったことや、実家から通えるという決め手もあり、せとうち農園で働きたいと思いました。

個人で農業をすると、野菜や果物の世話を毎日する必要があるのですが、会社では従業員が協力して作業をするので、週に2日休みを取ることができます。また、イチゴ狩りなどの体験を行っているので子どもたちと触れ合えることも魅力でした。

農業は自分流を見つけていきます

入社してからは、先輩たちと一緒に働きながら知識の習得や経験を積んでいます。農業は、経験によるところが大きいのですが、前年と同じやり方をしてもうまいかないこともあり、とても奥深いです。



気温や天気などによって水や肥料の量が変わったり、同じ作物でも時期や場所によって作り方も変わったりします。作業も全員同じようにしているのではなく、一人ひとり自分に合ったやり方をしているので、色々な人の方法や意見を参考にしながら、自分流のやり方を見つけていくのも、農業の魅力だと思います。

栽培や加工だけでなく、色々な業務を経験しています

せとうち農園では、主にイチゴとトマトを栽培しています。イチゴは1月から4月、トマトは10月から6月が収穫期です。規模は小さいですが、キウイも栽培していて、11月に収穫します。

生鮮品として出荷していますが、トマトを使った瓶詰の果汁やケチャップも販売しています。食品ロスにも取り組んでいて、廃棄を減らすため、収穫した野菜や果物を冷凍保存して加工したり、今年の4月に農園内にオープンしたカフェでアイスクリームの材料に使用したりもしています。

私の仕事は栽培と加工が中心ですが、カフェや加工品の販売を手伝ったり、イチゴ狩りの案内をしたりと、色々な業務を任されるようになりました。



何よりも安心安全を心がけています

働く上で大切にしているのは、見た目や味も大切ですが、食品を扱っているのだから、何よりも「安心安全」なものをお客様に提供することです。厳しい基準をクリアしながら、衛生管理や消毒の徹底を行っています。特に、冷凍加工の作業をする時に必要な殺菌処理は、丁寧に作業しています。

さらに、栽培や収穫、梱包それぞれの担当がお互いコミュニケーションを取り、食品管理を行うことも大切です。

個人的には、毎日、小さな目標を決めて仕事をしています。どれだけ収穫作業ができるか、時間の目標を設定して見える化することで、作業のスピードが上がったことを実感でき、自分の成長に繋がっていると分かったら、うれしいです。



やりがい、収穫や「おいしい」の言葉

夏のビニールハウスは、気温が40℃にもなる高温の中での作業なので、日焼けが気になるなど大変なことも多いです。

そんな大変な中でも、小さな苗が少しずつ成長して収穫を迎える時や、収穫した野菜や果物を皆さんに食べてもらう時はやりがいを感じます。特に、イチゴ狩りやカフェなどで食べたお客様から直接「おいしい」と言われると、やっていて良かったなと実感します。

おいしい野菜や果物の栽培

後輩も増えてきて、栽培と加工部門のサブリーダーも任されたので、プレッシャーを感じることもありますが、先輩から仕事や技術を引き継ぎながら、従業員で協力して、安心安全でおいしい野菜や果物を今後も作っていきたいです。

朝日やカフェなど玉野にはおすすめスポットがたくさん！

八浜町見石のバス停付近から見える児島湖の景色がおすすめです。岡山市から職場に通っていますが、春は早朝出勤する時間が夜が明けるタイミングと同じになり、児島湖が朝日に照らされて、キラキラしてとてもきれいです。毎朝、気持ちをリフレッシュして職場に向かうことができます。

他にも、玉野には海が見えるカフェなどがたくさんあるので、まだ行ったことがない場所へも行ってみたいです。



Profile

國屋 龍之介 さん

Kuniya Ryunosuke

1991年(平成3年)生まれ、玉野市胸上出身。高校卒業後、県外の水産大学の水産流通経営学科に進学。卒業後、5年間一般企業に勤務し、2019年(令和元年)から漁師として働いている。

高校3年生で家業「漁師」をやろうと決めました

子どものころから祖父や父の漁師として働く姿を見て育ち、漠然と「漁師になろう」と思っていました。高校3年生で進路を考えた時に、やはり身近な職業「漁師」の存在が大きく、大学は水産業を担う人材育成をしている水産大学校を選びました。父からは、漁師を継いでほしいというオーラは感じていましたが、言われることはありませんでした。直接聞いた訳ではないですが、私が漁師を選択して喜んでくれると思います。

大学校で知識を、企業で経営を実践し、漁師へ

父は地元の企業に20年勤務し、祖父から漁師を継ぎました。サラリーマン時代に学んだ「より良くしていくための提案」の実行力はすごいと思います。父は機械に関する知識が豊富だったので、私は流通や経営を大学で学んで力になろうと思い、水産流通経営学を専攻しました。水産物の安定供給のための方策を研究し、専門的な知識を身につけることができました。

漁師は10年で一人前と呼ばれていて、親方の元で実際に漁をしながら覚えていくことが多いです。

私は、大学の春休みを利用してノリ養殖の手伝いをしながら技術も習得しました。

また、父は企業で働いた経験から、学校卒業後すぐに漁師を継ぐのではなく、社会で働く経験を積んでほしいという思いがありました。このため、私は大学卒業後、広島県の大手ドラッグストアで品出しや棚替え、販売など、社員として5年間働き、店舗責任者を務め、経営を学びました。



玉野市は県内1位のノリの生産地です

仕事は冬期のノリ養殖が中心で、春から秋ごろまでは、漁をしています。岡山県は全国7位(令和5年6月時点)で、胸上漁業協同組合は県内1位(令和6年4月時点)を誇る生産量です。

コンビニエンスストアで販売されるおにぎりのノリなどは、「瀬戸内産」と表記され、「岡山県産」と表記されるものは少なく、「玉野市産」とはほぼ表記されないのが、玉野市が生産量1位ということは残念ながらあまり知られていません。市内の皆さんにも、やわらかくて風味が良い自慢のノリを食べて、知ってもらいたいです。

工夫して作業を効率化、品質のさらなる向上へ

漁師は、生活に必要な不可欠な稼ぎを得ることはもちろん、魚をたくさん捕るために、漁具を改良して工夫することで大漁に捕れたときのやりがいも魅力です。

また、漁に出る度と同じ方法ではなく、常に機械を消耗させないようにするにはどうしたら良いか、船をスムーズに動かすには設備をどうするかなど、試行錯誤して工夫しています。ノリ養殖でも、病気の対策や品質向上のための手間をかける分、収穫や作業は効率化できるように工夫しています。

ノリ収穫後の作業は短期のアルバイトの人を雇っていて、みんなが作業をしやすいように段取りを事前にしておいたり、みんなの意見を取り入れながら作業を効率化できるように変えたりして、働きやすい環境づくりを心がけています。



大変な仕事ですが誇りを持てる仕事でもあります

ノリは10月から3月までの期間中、収穫から加工、乾燥、箱詰めまでを1日で行うため、就寝時間は不規則で、細切れ睡眠をとりながら作業を行います。寒い環境で1日14時間程度働くこともあり、とても大変な仕事ですが、売上げが評価につながっていると実感したり、食べた人から「おいしい」と言われ、良いノリを作っているという自信が持てたりすることがモチベーションにもつながっています。

豊かな海を守るために

今、瀬戸内海の魚が減っていることは知っていますか。原因は、気候変動によるものや水質の変化と言われています。気温が高くなると水温も高くなり、今まで捕れていた魚がその海域で捕れなくなります。さらに、下水道処理能力の向上に伴って、海水がきれいになりすぎたことで、海の栄養が減り、プランクトンが少なくなり、そのため魚がいなくなるという負の連鎖になっています。海の栄養が減ることはノリの生育にも影響を与えます。私たちは、海の森である「藻場」を再生するために、年に1回、アマモの種まきやガラモの小型魚礁の設置をしています。藻場は、魚や生物の産卵や稚魚の成育の場となるだけでなく、水質の浄化など、大きな役割を果たしています。また、底引き漁で捕った魚と一緒に取れた海ごみを回収することで、豊かな海を守っています。



玉野で普段できない体験を

玉野のおすすめスポットは、やっぱり海です。胸上漁協では、「命を学ぼう」と題して、漁業見学や魚をさばく体験ツアーを行っています。船の上で過ごす体験や魚が捕れたうれしさなど、普段できない体験をぜひしてもらいたいです。きっと楽しいですよ！

あなたの毎日の食に 農業はつながっています

普段生活していて、農業を身近に感じて農業をやってみようと思うことは少ないと思います。

しかし、「食べること」は毎日の暮らしに欠かせないため、普段食べている物にもっと関心を持ってもらいたいです。その中で、地産地消の考え方に興味を持ってもらい、少し値段は高いかもしれませんが、地元の食べ物を買うことで、地元の農業を応援してもらえると嬉しいです。



私たちが安心安全でおいしい野菜や果物を頑張って提供していきます。

甘くてジューシーなイチゴや完熟トマトは、おいしいですよ！

金子さんからの メッセージ

漁業を未来へつなぐために 関心を持ってもらいたいです

皆さんが食べているノリや魚が、水揚げされてから食卓に並ぶまで、どのような過程を経ているか関心を持ってもらいたいです。現在、漁業は後継者が明らかに減っていて大きな課題になっています。漁師をする人がいなくなったり、魚やノリが捕れなくなったりすると、もう食卓で食べられなくなるかもしれません。そんなことにならないように、



難しいですが、「持続可能な漁業」を目指して土台作りからしていかなければと思っています。

ノリは、ビタミンやミネラルを豊富に含んでいておいしいので岡山県産の自慢のノリを食べてみてくださいね。

國屋さんからの メッセージ

-取材協力-



株式会社グランパーク せとうち農園 玉野農場 山田 1759-3

瀬戸内の太陽の恵みと、機械化したビニールハウス設備で味わいの良いトマトやイチゴの栽培に取り組む。



胸上 漁業 協同組合 胸上 1808

瀬戸内海で採れたノリや魚の出荷、観光客を対象とした漁業体験プログラム、藻場の育成、海の清掃活動など、環境活動にも取り組む。

インタビューア



山陽学園大学 地域マネジメント学部
3年生 山田 新子 さん

令和6年5月30日(金)～6月26日(水)に、市役所秘書広報課でインターンシップを行い、年に1回若者へ配布している「若者版広報たまの」の企画や取材、記事づくりを体験。

市役所へのインターンシップで、企画・取材・記事作りを体験しました！

今回5回目の発行となる「若者版広報たまの」では、私の生まれ育った、玉野市の東部、山田・胸上地区をメインに、普段皆さんが関わることの少ない、農業や漁業で働いている若手にインタビューしました。

これは、日本全体で就業者数が減少傾向にあり、後継者不足などの課題を抱えている農業や漁業で、今後の日本を担う若手が玉野でも活躍していることを知ってもらいたいと思ったからです。

また、玉野だからこそできる自然の豊かさを活かした一次産業で働く人を通して玉野の魅力を伝えたいとも思いました。

仕事をしていると、楽しいことばかりではありません。インタビューを通してお二人から大変なことや課題は多くあっても、お客様により良いものを届けるために努力を惜しまないという強い思いや仕事への誇りを感じました。

これから活躍する10代後半～20代の皆さんの、生まれ育った「玉野を知る」きっかけの一つとなり、もっと玉野を好きになりますように。



玉野で活躍する人や企業を知るために、こちらもぜひご覧ください！／



若者版広報たまの
No.4



広報たまの7月号



たまのの企業ガイド
2024



玉野市公式
Instagram



玉野市公式
X



玉野市公式
Facebook



玉野市公式
YouTube



玉野市
ホームページ

20歳を迎える人へ
同窓会費用の補助