

元気を与えるよい仕事を

「元気の出る ファーム」

お金を稼ぐだけでなく、社会の元気の出る「ファーム」は理事長の北条太郎さん(29)を含む4人の役割に認知され、皆に元気を与えられようという良い仕事をしたい。農業を選んだ理由だ。「元気」を設けた上でNPO法人(特



摘んだ野菜は即出荷。雑草が混じっていないか、虫がついていないかを慎重にチェックする

定非営利活動法人)を立ち上げた。北条さんと事務局長を務める弟の北条琢磨さん(27)は畑仕事が好きだった祖父の小林周治さん(故人)を思い出して2002年から家庭菜園にしては大きな約20坪の規模で無農薬有機栽培にこだわった野菜づくりを手掛けた。この間に情熱を傾けていた祖父との7年間に土台が築かれた。

組織として事業化するに当たり、農業法人を選ぶ手段もあったが「農業を通じて精神的に参った人を拾い上げたい」との思いがあった。ただ金銭を得るだけでなく、仕事を通じた社員を束ねたため、NPOを選択した。

「アグリセラピー」では「無農薬がある。農作業が人の心を癒やし回復させる」という概念だ。NPOでは心に病を抱える人を受け入れ、外で日光を浴び、土をいじり、自分の好きなペースで里山の中で作業してもらっている。北条事務局長は「外に出て体を動かすことで人間本来の状態に近づくと」方説する。

全員が桐生出身で、休耕田の再活用を通じた郷土の活性化も掲げる。耕作放棄地を再び農地として生き返らせ、東京の消費者にも自信を持って薦められる安全安心な農作物をつくり販売することを通じ、後継者難で荒

れか荒れた耕作放棄地を再び農地として生き返らせ、東京の消費者にも自信を持って薦められる安全安心な農作物をつくり販売することを通じ、後継者難で荒

「無農薬有機栽培」にこだわった野菜づくり 農作業を通じ心を癒やす「アグリセラピー」 耕作放棄地を再生するビジネスモデル確立

いと考えた。耕作放棄地は消毒の薬剤や化学肥料が残留しておらず、孤立した農地が多いため、周辺から飛散する可能性も低い。無農薬有機栽培に適しているのだそう。理にかなっている。現在の農地は1割。今年中には倍にしたいという。

水菜や小松菜、バジルやルッコラのほか、金光菜やワサビ菜など珍しい野菜も手掛け、11種類を栽培する。化学物質に頼らず自然の力で生産された食品にのみ表示を許される有機JAS(日本農林規格)の認証も取得。定期的な土壌分析を行い、管理を徹底している。

収穫した野菜はその日の夕方に出荷。22時間以内に必ず客へと届くようにしている。それぞれの野菜はしっかりと本来の味がするのに加え、植物としての生命力に満ち、鮮度を長く保つ。レストランやよし店など桐生市内の8店舗が採用しているほか、青山の国連大学前広場で開かれる「ファーマーズマーケット」ほか東京都内でのイベントにも積極的に参加し、販路拡大を図っている。

収益と社会貢献の両立は難しい。けれども同事務局長は「正直利益率は低い、それでもいい。お金ではないものがやっていたこととして残るから」と言い切る。地域に活動を広く知ってもらうこと、それに耕作放棄地を再生するビジネスモデルを確立し、桐生から全国の農業を元気にするのが願いだ。

お金ではないものを残したい

OGURA CLUTCH

謹賀新年

本年も宜しくお願い申し上げます