



能勢町に移住を決め、 野菜作りにかける想いは負けません

Q 始めたきっかけについてお聞かせください。

A 実は能勢町に来たのは最近で、それまでは大阪市内に住んでいました。コロナ禍の外出制限の際に、もともと自然豊かな土地に行きたいという気持ちが強くなり、趣味のキャンプで度々訪れていた能勢町に移住を決めました。元々農業に関心を持っていたこともあり、退職を期に、専業農家として就農しました。移住して一年が経った頃、能勢町や農業についてもっと学びたいという一心から、能勢町の広報で、里山技塾が開催する栗塾2期生の募集を見つけ、講座を約一年間受講しました。卒業後、里山技塾スタッフからの紹介で多くの農家さんと知り合うことができ、農業のノウハウやサツマイモの栽培方法を教えていただきました。現在は、宿野地区で主にサツマイモやスイートコーンなどの野菜をグループで栽培、大里地区で栗塾の講座を受けたメンバーで栗園の運営を始めています。自分の背丈以上に伸びた笹

が生い茂った山を一から切り崩し、少しずつ苗木を植え続け、「銀寄」をはじめとした栗の栽培を行っています。

Q 生産のこだわりについて

A サツマイモは水の管理を徹底しています。過度な水分は根腐れや病気の原因となるため、しっかりと高めに畝を立て、溝を機械だけでなく、手作業で整えるなどして、しっかりと排水できるようにしています。また持続可能な農業を続けていくため、収益性も考慮することが大事だと感じています。その一つとして甘味と色にこだわった紅はるかを「もんくなし」（登録商標済）というブランドにしました。出荷する際には一目見て「もんくなし」と分かるような包装にし、手に取っていただけるようにこだわりました。お客様に美味いと言っていただける野菜作りを第一に考えて、能勢の気候に合った作型や品種選び、栽培方法を考えながら作っています。



順調に伸びてきた栗の苗木



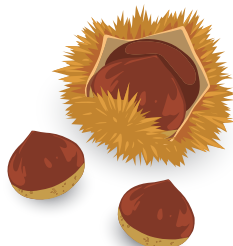
地域の農を支える生産者

能勢町平通地区

高来 三和子さん
(60歳)

主な栽培品目

サツマイモ・栗
トウモロコシ・パプリカ
ナス・ニンジン 他



11月初旬より

ほく彩館で販売予定!

もんくなし®

(紅はるか)

ねっとりとした食感で、甘みが強いのが特徴です。高来さん
オススメの食べ方は
ズバリ「焼き芋」!
この包装を目印に、
是非ほく彩館で
ご購入ください。



嬉しいことはお客様の美味しかったという反応をいただけることです。励みになりますし、農業を続ける一番のモチベーションです。ほく彩館でも、出荷し始めるの頃より現在の方がよりたく

く生育しなかったりと、夏場だけではありませんが、日々苦勞の連続です。
嬉しいことはお客様の美味しかったという反応をいただけることです。励みになりますし、農業を続ける一番のモチベーションです。ほく彩館でも、出荷し始めるの頃より現在の方がよりたく

Q 苦勞していること・嬉しかったことはありますか。

A 苦勞していることは、猛暑の中での作業です。能勢町は比較的涼しい地域ではありますが、夏は35℃を超える日が続きます。新しい品目に挑戦しても、猛暑で尻腐れになってしまったり、今まで栽培できていたものがうまく生育しなかったりと、夏場だけではありませんが、日々苦勞の連続です。

Q これからの目標や夢をお聞かせください。

A 今は野菜メインですが、果樹にも挑戦していきたいです。また、生育中の栗を出荷・販売できるまで育て上げることも目標です。お客様にはこれからも美味しいものを食べていただき、心も体も健康に、そして笑顔になつていただきたいと思います。

さんご購入いただいています。継続して出荷したことで、多くの方の手に渡り、リピーターの方が増えたと実感でき、とても嬉しい気持ちになりました。