



↑京都府与謝野町にある株式会社AGRISTで野菜部長を任される瀬川魁人さん。



株式会社AGRIST

消費者目線で農業をしたい。地元京都をタマネギの産地に！
ある若い生産者が就農にたどり着くまで。

京都府与謝野町でお米やタマネギを生産販売する株式会社AGRIST。米作りでスタートしたこの農業法人で野菜部長を任されているのが瀬川魁人さん(32歳)である。タキイ園芸専門学校卒業生でもある瀬川さんが当地で就農に至るまでの道のりを紹介しながら、若い生産者にとっての就農への思いを紹介します。



(編集部)

↑左から、太田さんの父・豊さん、副社長の成毛一生さん、社長の太田桂史さん、野菜部長の瀬川魁人さん、成毛さんの父・義明さん、太田さんの母・由美子さん。

タキイ園芸専門学校で栽培の基礎を身に着けた瀬川さんは、卒業後、兵庫県淡路島の株式会社広瀬青果で研修。日本でタマネギを作ることの魅力を知りました。「タマネギをメインに栽培したい」という決意を胸に新規就農できる場所を探すため情報収集を開始。滋賀の農業大学の先輩で京都府与謝野町に戻り米作りをされていた太田桂

「いろいろな販売方法や生産者を知りたい、自分でも農業をしたいという興味が出てきました」
転機が訪れたのは仕事で滋賀県を巡回しているとき。タキイ種苗の関係者と出会って話をした際、タキイ農場に実践的な園芸専門学校があると知ったことでした。「もう一度真剣に野菜の栽培を学びたい」という決意で仕事を辞め、専門学校の門をくぐったのが24歳の春です。

京都市右京区出身の瀬川さんの実家は農家ではありませんでしたが、地元桂高校の園芸科を卒業しました。卒業の時点では特に農業に興味があったわけではありませんでした。なんとなくのまま滋賀県立農業大学校へ進学、卒業後には京都市中央卸売市場第一市場内の青果物卸売会社に入社し、近郷産地である滋賀県などの生産現場を訪ね、流通を知るにつれてようやく野菜作りに興味がありました。



↑地域貢献として地元の福祉事業所が取り組む「ケルたま」の栽培も指導。↑「ケルたま」ほか京都産タマネギを周年通して出荷を目指す。

くを任されています。メインのコシヒカリは有機JAS認証を取得。野菜も含め、地元スーパーの棚を確保するため周年で出荷する野菜は「京都産」を前面に展開されています。田園紳士さんや九州屋さん、その

栽培品目は米、タマネギ、キャベツ、露地ナス、白ネギ、小麦、大納言あずきなどで、全栽培面積・約50ha（野菜は計約435a）の規模で経営されています。瀬川さんは野菜の作付け計画・販売先まで担当。野菜部長として多

AGRI-STの経営

史さんに連絡を取りました。太田さんは地元の友人で米農家の成毛一生さんと、二人でこだわりの米作りがしたいと株式会社AGRI-STを立ち上げたばかり。瀬川さんの相談の電話に「野菜作りをしたいならこちらで一緒にやらないか」と誘いを受けました。太田さん達もやる気のある若い仲間が難しい人材です。瀬川さんもAGRI-STに参加を決意。野菜作りを任せられることになったのです。

「ネオアース」や「ケルたま」といった中早生以降を中心に欠品を出さない作付け体系。1kg当たり200〜258円をキープされています。「タマネギは日本人が一番食べている野菜でなくてはならないものの一つ。それを作っていることが誇りです。販売側は欠品のリスクを減らしたいはずなので、貯蔵性のある品質のよいタマネギなら有利に販売できる」と考えました。「ケルたま」についてはケルセチンが多い「ファイトリッチ」品種だといい

「京都のタマネギといえば、AGRI-ST産と言われるぐらい、地元の認知度を上げたいと思っています」周辺でタマネギの栽培が少ないこともあり、自信の口ぶりです。品種は貯蔵できる「ファイトリッチ」品種だといい

他関東にも出荷されています。「POP付きの販売は今や当たり前。消費者へ訴求するにはストーリー性が求められています。売り先によって求められるものが違いますが、大手がでないことをやる。販売先との信頼関係を築くことが大事だと思っています」と、市場で勤めていた経験があるため、販売側の気持ちに立って栽培できる強みを生かしているそうです。「京都のタマネギといえば、AGRI-ST産と言われるぐらい、地元の認知度を上げたいと思っています」周辺でタマネギの栽培が少ないこともあり、自信の口ぶりです。品種は貯蔵できる「ファイトリッチ」品種だといい

瀬川さんの
インスタグラムは
こちらから

「ファイトリッチ・貯蔵性を含めた品質」というストーリーのある付加価値を重視されています。「タマネギは1年に1作。あと何回タマネギを栽培できるのかを考えると僕くもあり尊い」と話す瀬川さん。毎年の栽培で教えられることばかりだとか。京都府の農福連携事業に協力し、福祉施設の利用者の方にタマネギ栽培の講師も務めておられます。「教えることで自分の勉強にもなる」と地域への貢献と併せて少しでもタマネギの栽培の事例を吸収したい様子でした。