

農に生きる

Challenge to
My Dreams



目ざろえ会で出荷規格を確認し合う



宮澤さん所属の「箱根西麓のうみんず」

三島馬鈴薯生産者

みやざわ りゅうじ
宮澤 竜司 さん(40)

三島市笹原新田在住。三島馬鈴薯を30アール栽培する他、三島人参やブロッコリー、カリフラワーなど箱根西麓三島野菜を栽培。三島馬鈴薯部会長、青壮年部三島函南地区本部の部長を務める。「箱根西麓のうみんず」メンバー。

仲間と共にブランド価値を守る

仲間との出会いで本格就農

三島市で「三島馬鈴薯」などを栽培する宮澤さんは、25歳で代々続く農家を継ぎ、今年で15年目を迎えます。「最初は農家を継ぐつもりはなかった」と話す宮澤さんを変えたのは、同年代の生産仲間「箱根西麓のうみんず」との出会いでした。「同年代が産地を盛り上げるために何かできないかと考えて結成されたグループ。自分たちが生産する箱根西麓三島野菜をPRし、ブランド価値を高めようという活動に魅力を感じた。それが本格就農のきっかけ」と当時を振り返ります。

「三島馬鈴薯」へのこだわり

箱根西麓地域の畑は良質な土壌で保肥性が高く、傾斜地の水はけの良さもあり、根菜類がきれいに育つと言われています。

「三島馬鈴薯」は、種落としからマルチの穴あけ、間引き、収穫まで、全てを手作業で傷をつけないよう丁寧に行います。「コンテナに入れる際もイモ同士がぶつかって傷がつかないようにしている」と話します。収穫後はすぐに出荷せず、畑に広げて乾燥。一つ一つ丁寧に土を落とした後、2週間ほど冷暗所で貯蔵します。これにより甘みが増し、水分が抜けて保存性が高くなると共に、皮が強くなるため傷を最小限に抑えられ、高品質化につながります。



三島馬鈴薯

「箱根西麓三島野菜」の代表格で品種はメークイン。濃厚でコクのある味に、しっとりとした食感を併せ持つのが特長です。生産者が手間と時間をかけて育て、厳しい品質管理と選果を経て出荷。「しずおか食セレクション」や「地理的表示(GI)保護制度」に認定され、そのブランド力で産地振興を図っています。

宮澤さんは「大規模な産地ではない分、一つ一つ目が行き届き、品質の良いものを作る」と話します。市場からも「三島



営農アドバイザー(左)と品質を確認

農業のかっこいい姿で魅せる

馬鈴薯は品質が良く安心して販売できる」と高く評価されています。

近年、異常気象による栽培への影響が課題となっています。その中でも宮澤さんは試行錯誤しながら「三島馬鈴薯」の名に恥じないようにと、品質の高いものを作り続けています。「自分の手で作ったものを、消費者にいいと言ってもらえることがやりがい。異常気象で難しい中、例年通りの出来に仕上がった瞬間がとてもうれしい」と笑顔を見せます。

「若い人たちに農業の魅力を伝え、興味を持ってもらい農業を仕事にしてほしい。そのためには、かっこいい農家の姿を見せ続けたい」と熱く語りました。

営農アドバイザーから

三島函南営農経済センター 地区営農販売課

こいけ ゆうき
小池 優樹

宮澤さんは三島馬鈴薯部会で部会長を務め、部会員からも一目置かれる存在です。新技術を積極的に取り入れ、ご自身で農業用ドローンの資格を取得しています。農薬散布の負担を軽減し作業の効率化を図ることで、三島馬鈴薯部会が抱える担い手不足などの課題に向き合っています。

若い世代にも「三島馬鈴薯」を作りたいと思ってもらえるよう、今後も県内外へブランド周知に向けたイベントの発案などをしていきます。

