チャレンジ人1

小鮒農園
小鮒 拓丸さん 千文さん

『農』と『食』という自分たちの得意分野を通じて、この地域を元気にしていきたい

「千葉から郡山へ帰省する途中、よく通っていた那珂川町。ここで暮らすことを選んだのは、里山や川の美しさに惹かれたからです。また、郡山の実家に近いことも大きな決め手になりました」と話す夫の拓丸さんは、10反（約3000坪）の畑で地域の資源を活用しながら、定番の野菜をはじめ、カラフルな西洋野菜やハーブなどを育てています。

一方、地域おこし協力隊として活動する妻の千文さんは、マクロビオティックや薬膳料理の経験をいかし、『ゆず』などの町の特産品を使った商品づくりに挑戦しています。千文さんは東京で生まれ、3歳のころ父親の地元である福島県郡山市へ。『食』に関心を持ったのは、25歳のときに大きな病気をしたことがきっかけでした。千文さんは地域おこし協力隊としてこれまでの食の経験をいかし、産前産後のお母さんを対象にした町のプログラムで、那珂川町の食材を使った養生薬膳ランチなどを提供しています。この取り組みが始まったのは、食を通じて何か役に立てることはないかと考えた千文さんが、自ら町の健康福祉課を訪ねたことがきっかけでした。その他、オープン農園企画では、芋煮のふるまい、カフェ、ライブなども催し、地域のコミュニティリーダーとしても活躍しています。

夢は農園を通し、那珂川町への移住希望者を応援すること

拓丸さん：「いつか農園でも、新たな雇用を生み出していきたいです。僕たちが外房で成長させてもらったように、那珂川町で農業を学んでみたい、移住したいという人を、ひとりでも多く応援できたらと考えています」

千文さん：「いつになるかは分かりませんが、『食堂のおばちゃん』になるのがわたしの夢です。那珂川町の豊かな食材をいかした料理を提供することで喜んでいただき、色々な世代の人が集える場所をつくれたらいいなって思っています」

『農』と『食』という自分たちの得意分野を通じて、この地域を元気にしていきたいという思い、2人の挑戦は、これからも地域と共に続きます。

小鮒 千文さん 38歳

野菜料理研究家。東京生まれ、3歳のころ郡山へ。地域おこし協力隊として家族で移住、那珂川町の特産品をいかした6次産業化などに携わる。拓丸さんが育てた野菜を千文さんが料理、町広報紙に「薬膳日記」の連載や中医学・アロマテラピーの専門知識をいかして、マタニティクラスの講師や産後ママへの薬膳ランチの提供を行う活動もしている。

小鮒 拓丸さん 31歳

福島県郡山市生まれ。人材派遣会社の営業やアパレル業を経て、こどものころから興味のあった動植物にかかわる仕事がしたいと、農業の道へ。千葉県の「FARM CAMPUS」で4年半にわたり農業を学んだのち、2015年、那珂川町で新規就農を果たす。

チャレンジ人2

在宅介護支援センター リヴレット センター長 那珂川JFC RiVo監督
藤田 裕之さん

監督であり、自分自身もアスリート…

藤田さんは、勉強を重ねて資格を取り、現在は在宅介護支援施設のセンター長として介護に携わっています。また、仕事のかたわら、地元の少年サッカークラブ『那珂川JFC RiVo』の監督として、こどもたちの育成に尽力しています。

「監督活動も11年目になりますが、『RiVo』とはイタリア語で『小川』（小さな川）を意味します。わたしのこどももサッカーをしているので、休日も親子でサッカー三昧ですよ」と藤田さんは話します。そして、自身もフットサルチーム、『レジェンダ三榮不動産フットサルクラブ（栃木県社会人フットサルリーグ1部）』の選手として活躍する現役のアスリートです。

町の福祉、お年寄りとの交流で人材の育成を

「那珂川町の今後の課題としては、まず高齢化率の上昇、介護人材の不足に伴う人材の育成などが必要と考えています。中学生対象の『マイチャレンジ』では、毎年、わたしの勤める施設で職場体験をしていきますが、そのような機会以外にも、こどもたちに介護の現場などを体験してもらい、体験学習をもっとできるプログラム教育をしていく必要があると感じています。例えば、運動会や納涼祭などの年間行事のときに、交流ができると、お年寄りのみなさんも喜ぶし、こどもたちの育成にもなると思います。毎年納涼祭では、わたしが指導しているサッカーチームの子たちが積極的に参加し、一緒によさこいソーランを踊ったりして、お年寄りもとても喜んでくれました。こういう交流の場が作れてよかったと思うので、今後も続けていきたいです。介護という場を地域から閉鎖しないでオープンで交流が生まれる地域にしていきたいです」と、言葉に力が入ります。

福祉もサッカーもチーム力が大切

「在宅介護支援センター」では、働くスタッフ全員が就業5年以上の経験者で就労も定着していますので、わたしたちメンバーは利用者に安心感・信頼感を与えていると思います。サッカーチームの保護者の方もそのご縁で職員として働いていますが、地元の住民であることも就労定着率につながっていると考えています」

藤田さんは、「サッカーも同じ」と力説、チーム力が何より大切との考えを持ち、いつもコミュニケーションを取りながら、初心を忘れずに日々努力し経験を重ねることを大事にしているそうです。

これからもサッカーを通じて、いろいろな可能性が広がっていってほしい

「いまや全国大会に出場する選手も輩出でき、教え子たちの活躍がわたしの励みになっています。那珂川町は野球が盛んでプロ野球選手が誕生しました。今後、サッカーでもプロになる子が出てくれるとうれしいし、これからも全国で活躍できる選手がこの那珂川町から育ち、羽ばたいてくれることがわたしの夢です」と笑顔で話しました。

藤田 裕之さん 38歳

宇都宮市岡本出身、那珂川町小川在住。小川出身の奥様と結婚を機に那珂川町に移住、奥様、お子さん3人、義母の6人家族。作新学院でサッカー選手として活躍後、福祉の道に入る。

チャレンジ人（びと）3

ヤヤキタ農園
車（くるま） 庄三（しょうぞう） さん

人に優しい農業を、この地で家族と共に

奥様、16歳、8歳のお子さんの4人家族で健武に移住して農業を営む車庄三さん。

「年に一、二度、たまに帰っていた母の故郷那珂川町は、何といっても人が温かく、自然豊かでいいところなので、子育てには田舎がいいと考えていました。

妻は企業に勤務していた時の同期ですが、住んでいた川崎市から那珂川町へ移住する話をした際には家族の反対はなかったのです」と車さん。その後、帰農志塾で約1年間農業を学び基礎を会得し、2011年5月に『ヤヤキタ農園』を開園しました。この地は祖父から代々家族が生活を育んできた場所と聞き、車さんは「この風景を眺めているとふと耳に音楽が流れてきて、私はあのテレビ番組『北の国から』にあこがれていたので『北』というフレーズを使いたいと思い、北海道ほど北ではない所、という意味で『ヤヤキタ』と命名しました」と話します。

環境負荷の低い農場経営を目指して

現在、一般的な約70種の野菜を栽培し主に首都圏に出荷をしているヤヤキタ農園は、『露地栽培』、『低酸素農法で栽培した無農薬野菜づくり』で機械や工業用品をなるべく使用しない『環境負荷の低い農場経営』にこだわり、ここで穫れた農産物は都市と農村をつないでビジネスとして成り立っています。車さんは「震災後、一時は風評被害を受けて苦労もありましたが、徐々に安心、安全ということに対して理解をしていただけるようになりました」と振り返り、今はfacebookなどでシェフをしている友人ともつながりが持てたことで毎週宇都宮市内にも野菜を配達しているそうです。

田舎での生活は天候のストレスのみ、土いじりもストレス解消になる

「都会での生活では精神的なストレスがたくさんありましたが、ここでの生活は毎日が『今日は晴天！』『午後は雨か？』などと、目の当たりにする課題は唯一『天候の良し悪し』のみです。わたしは自然の摂理を自ら素直に受け止めていますので、今では精神的ストレスをためることはないです」

那珂川町に住んだことで、都会でのストレスと田舎暮らしのストレスの質の違いに気づいたそうです。

自分で作ったものは自分で販売

『ヤヤキタ農園』の経営は8年目、車さんは日々学んだことを応用して価値のある野菜を栽培する中で『自分で作ったものは自分で販売する』というスタンスとこだわりを持ち続けています。「売り上げも順調に伸びているので、那珂川町の元気は農業経営を通じて発信し、那珂川ブランドの醸成をしていきたいと考えています」

今後の目標は…

「まずは近い将来、6次産業（加工品）に力を入れていきたい。そして、もう1点は農業後継者の育成を考えつつ、インバウンドなど異文化交流事業も企画してみたい」

これからも那珂川町での農業経営にプライドを持ち続け、心を込めて畑を耕すことで夢は広がります。

車　庄三さん　43歳

那珂川町出身の両親のもとに生まれ、宇都宮市で育つ。

宇都宮高校から慶応大学に進学。卒業後、企業で活躍後一転し、2010年に母の実家である健武に家族と共に移住し農業経営を始める。

チャレンジ人（びと）4

プロゴルファー 吉川（よしかわ） 桃（もも） さん（右）
プロをめざす妹 くるみ さん（左）

大好きな那珂川町から全国へ ゴルフとの出会い…

「幼少のとき、両親と那珂川町に移り住み、わたしたちは広々とした環境の中で育ちました。ゴルフは、小学校6年生のとき、テレビで女子トーナメントを見て、自分もやってみたいと思い始めました」と話す桃さん。

「自宅からすぐ近くにゴルフ場があり、練習環境にもとても恵まれています。中でも難しいけれど、美しくて大好きなコースである烏山城カントリークラブをホームコースに、妹のくるみと一緒に日々練習に励んでいます」と話しました。

慎重派の姉、行動派の妹…

小学校からゴルフを始めた姉妹ですが、性格は真逆とのこと。休みのときは映画観賞という姉の桃さんと、旅行が好きで、バンジージャンプやスカイダイビングに挑戦してみたいという妹のくるみさん。何事も慎重派の桃さんと、行動派で積極的なくるみさん。性格は違っていても、自分を信じ、自分をコントロールするスポーツであるゴルフでの目標は同じです。

地域の人たちに支えられて

「プロゴルファーとしての遠征により、いちご農家を断念した両親をはじめ、周りの多くの人たちに支えられ、可愛がられ、日々成長していると思います」と話し、2人は、周りのあたたかいサポートがあって夢を実現できるということを実感しながら頑張っているそうです。

そして、世界へ

2人には大きな夢があります。桃さんは「日々の積み重ねを大切に、早く成績を上げてシード権を獲得し、あこがれのアメリカの選手たちと一緒に海外でプレーをしたい。そのためにトレーニングも力を入れ、課題となる英語にもチャレンジしようと意気込んでいます」そして、くるみさんも「世界で活躍できる選手になりたい、まずは姉のようにプロテストの一発合格を目指します」と話します。

安心感があって大好きという那珂川町から世界に羽ばたく姉妹。これからもあたたかく見守っていきたいものです。

吉川　桃さん　19歳（右）

宇都宮市生まれ。那珂川町和見在住。幼稚園年長（6歳）のとき、いちご農家に転向する両親と那珂川町に移住。高校卒業後、一発でプロテストに合格し、プロゴルファーとして活躍中。

吉川　くるみさん　15歳（左）

茨城県ルネサンス高校1年
小学校3年生でゴルフを始め、お姉さんのようにプロを目指している。
目標はプロテスト一発合格。

チャレンジ人5

有限会社 鈴木材木店 なかよしマンゴー・コーヒーの栽培

鈴木 栄子さん

もったいない…それが「なかよしマンゴー」の誕生秘話

「昭和63年、宇都宮市より那珂川町の鈴木材木店に嫁ぎ、主人が社長に就いたころより経理の仕事をするようになりましたが、木材のことはよくわかりませんでした。主人はいつも、『数十年前に植えられ、成長して出荷される木材のうち、実際に使われているのはほんの少しで、山には捨てられている枝葉が沢山あって本当にもったいない』と言っていました。そんな時、丸太の納入先である大手製材会社が、木質バイオマスボイラーの乾燥機を稼働させることになり、その過程で熱が余るので何かに利用できないかとの話がもちあがりました」そこで迷わず、「マンゴーを作っては?」と提案したそうです。

鈴木さんがマンゴーという果物を大好きだったこともありますが、捨てられてしまう木を燃料に、ここ那珂川町で南国のフルーツができることに『夢』があるなぁとワクワクしたそうです。当時マンゴー栽培については、アイデア・プランニングだけのつもりでまさか自分で栽培するとは思ってもみなかったそうですが、鈴木材木店で熱利用のマンゴー栽培をすることになりました。そのような『もったいない』の思いが、のちに町の木材資源をフル活用し栽培される『なかよしマンゴー』の誕生となったのです。

郷土愛と情熱の糖度は18度

マンゴー栽培プランの主役になった鈴木さんは、さっそく宇都宮市でボックス栽培を普及させている、職人気質の師匠の指導下で、平成24年より本格的に栽培を始めます。

「日々の格闘と思案を繰り返す中、のちに栽培専任者も雇用ができたことで、さらに愛情をもって育てるための環境が整備され、その努力が実って糖度18度以上の濃厚でおいしいマンゴーの栽培に成功しました。そして、その話題にフレンチの世界で有名な音羽シェフからの問い合わせをいただき、JR東日本の豪華寝台列車『TRAIN SUITE 四季島（トランスイートしきしま）』の車内で音羽シェフが調理するランチのデザートに採用されることになったのです」

『なかよしマンゴー』町の特産品化を目指す。

交流人口を増やして、那珂川町を訪れていただく

「マンゴー栽培は『那珂川町にぜひ訪れてほしい』という思いもあって始まりましたが、これからもこの事業を通じて外へ向けた情報発信を続けていきたいと思っています。『なかよしマンゴー』栽培は、資源の活用、余剰熱利用の成功例として視察も多いので、さらに訪町での交流人口を増やせると思っています。訪れた方がマンゴーのみならず、那珂川町の数々の魅力を知り、体験し、『また来たい』と思っていただけたらいいですね」

次なる夢は、6次産業へのチャレンジとコーヒー豆栽培

「地域貢献を考えて、現在は焼きそば用ソース、マンゴー入り大福、こんにゃくゼリー、ドレッシングなど町の新たなブランドを作ってみたいですね」と鈴木さんは話します。

鈴木さんは周囲からの要望もあり、コーヒー豆の栽培も行なっているそうです。4年前に高知県から頂いたコーヒーの木を栽培してみたところ、3年目にコーヒー豆の収穫ができたそうですが、その収穫量は1本の木から40杯分程度の豆しか採れず、完熟手摘みの国産コーヒーは大変希少とのことです。「継続して実験、試作中ですが、『ここ那珂川町へ来ないと飲めない』というコーヒーを作ってみたいです」とさらなる夢を語る鈴木さん。

山があり、川があり、美しい自然のあふれる那珂川町に嫁いだことが『まちづくり』へのキックオフだったといえます。そして、那珂川町の魅力を発信し続ける独自の取り組みは、これからも地域との協働によってさらにその輪を広げていくことと思います。

鈴木 栄子さん 55歳

那須烏山市生まれ、宇都宮市育ち。昭和63年、宇都宮市より那珂川町の鈴木材木店に嫁ぐ。平成28年　那珂川町地域資源活用協同組合理事

チャレンジ人6

陶芸作家

小野澤 弘一さん

好きなことを目標に

小さなころから粘土細工が好きだった小野澤さんは、陶芸作家という夢を実現するため、知人に紹介され、和見に移住を決意。作品作りでは漆をとってすずをかけ、作品にいかした現代的でスタイリッシュな作品が、のどかな田舎の工房で作られています。東京のギャラリーでの個展をはじめ、海外の企画展にも出品するなど、精力的に活動し、国内外のコンテストでの入選や、帝国ホテルの調度品としても扱われるなど、大変注目されています。

地域ぐるみで活性化を

小野澤さんは、地元での出展やイベントに積極的に参加するなど、地域の人たちとのコミュニケーションを大切にしています。

「地元では気付かない那珂川町の良さも、よそから移住しているからこそ見えるものがあります。町の発展には地域ぐるみでの活性化が必要、これからの課題でもあると考えています。那珂川町という地域が好きなんです」

今後の展望・目標は

「人類が土で器をつくりはじめてから約1万8千年。今を生きる自分には何ができるのか、自分の中にもある日本人の美意識、歴史を敬して謙虚に精進し、これからも国内外で展開していきたい」

小野澤 弘一さん 34歳

東京都出身。那珂川町和見在住。大学で経営学を学び、卒業後、岐阜県の多治見陶器研究所に入所。アルバイトをしながら作品作りをする。2011年那珂川町に移住し開窯。国内外のコンテストで入選し、現在は県内のみならず、東京や海外の個展・企画展にも積極的に作品を発表。現代的な作品の中にも、漆を使用した陶器など、原始の美しさを追及している。