

やまがたの食をつくる人 ～私たちが農家になった、その理由～

異業種から未知の土壌へ飛び込んだ者、家業のバトンを受け継いだ者。
経歴は違えど、見つめる先にあるのは「これからの食と地域の姿」です。

会社員から農業の世界へ

きゅうり農家 平吹 正樹さん
ひらぶき まさき



「自分で考え、決めて、動く。それが農業の魅力」

Q 農家になったきっかけを教えてください。
A 以前は自動車関連の仕事をしていました。独立を考えていた時、食料供給への不安から農業に興味を持ち、チャンスだと感じました。周りに農家の知り合いはなかったため、山形市の農政課に相談し、農家さんを紹介してもらいました。

Q きゅうりを選んだ理由は？
A 山形市には「きゅうり団地（※）」があり栽培が盛んなこと、他の野菜より少ない畑の面積で多く収穫できることが決め手でした。

Q 農家になって良かったことは？
A 日々新しいことに触れられる点ですね。生育状況を見て仮説を立て、自分で実証できるのが楽しいです。作業の段取りも自分で決められるので、仕事とプライベートをしっかりと分けられるのも良かったことの一つです。

Q 逆に一番大変なことは？
A 畑を理解することでしょうか。土壌の違いを見極め、水や光の当て方を変えなければおいしいきゅうりはできません。私の畑は保水力が高く、最初は水をあげすぎて苦労しました。試行錯誤の末、適切な水量や回数が分かり、今はうまく育てられています。

Q きゅうり栽培で気を付けていることは？
A 一番難しいのはつるのせん定ですね。間違えて切ると栄養がいかず、実がならないこともあるので、細心の注意を払っています。

Q 就農してから苦しい時期はありましたか？
A 研修期間（2年間）と、初年度にきゅうりが病気になる収量が上がらなかった時期がありました。当時は市から補助を受け、乗り切りました。また、野菜の買い取り価格が下落することもあるので、価格が安定してくれとうれしいですね。



うちの野菜のこだわりポイント！

甘みが強く風味豊かなきゅうりになるように、太陽にしっかりと当てて育てることを意識しています。



きゅうり農家 平吹正樹さん
就農2年目。山形市中沼の「きゅうり団地」できゅうりを栽培。今後ブロッコリーなども育て、事業を拡大する予定。

Q 今後の展望は？
A 一緒に働く仲間を増やしたいですね。忙しい時は親戚に手伝ってもらったりもしますが、今は定植から収穫まで、基本的に一人でやっていきます。今後はもっと仲間を増やして、ブロッコリーや、山形ならではの青菜など、いろいろな作物に挑戦したいと思っていますよ。

Q 農業を始めた方へアドバイス。
A 農業は始める前にしっかりと調べるのが大切です。私も農政課や県の農業関係者に足を運び、相談・情報収集をしました。これから農家になりたい方は、いろいろな場所へ行き、いろいろな人の話を聞いてみてください。

▼平吹さんの一日（収穫時期）

3:30～ 4:00 起床
4:40～ 畑へ到着、きゅうり収穫、せん定などの作業
7:00～ 家族と一緒に朝ご飯
7:30～12:00 きゅうり収穫、せん定などの作業
12:00～15:00 休憩、昼寝
15:00～17:00 きゅうり収穫、せん定などの作業

▼年間スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
畑の片付け	畑の土づくり	きゅうり定植	きゅうりの収穫	お休み期間	きゅうりの管理、収穫	きゅうりの片付け					

※「きゅうり団地」：ブランド維持を目的にきゅうり栽培が盛んである飯塚・南沼原地区にJAやまがたが整備した園芸施設団地。

親から引き継ぎ、仲間と一緒に農業へ

（株）白川 鈴木 淳さん
すずき じゅん



「まずは、やってみる」
そこから始まる、
農業のやりがい」

Q 農家になったきっかけを教えてください。
A 親も農家で、さくらんぼを育てていました。親の高齢化をきっかけに、作業を手伝い始めたのが農業を始めたきっかけです。

Q なぜ法人化したのでしょうか？
A 地域農業を守っていくために、親の代に仲間と話し合い法人を設立しました。規模縮小や耕作を継続できなくなった農家の方などから農地を引き受けて規模拡大し、地域の農業を支えています。



Q 農家になって良かったことは？
A 努力した分だけ、結果につながるということです。天候は読めませんが、それ以外の部分では工夫しながら米を育てています。お米を買ってくれた方から「白川のコメが一番おいしい」と言ってもらえたときは、うれしく、苦労して育ててよかったと思います。

Q 逆に一番大変なことは？
A 真夏の暑い中でも作業をしなければならぬことや、定休日がないことです。田植えや稲刈りの時期は休みなく働きます。それでも、仲間と支え合いながら楽しく仕事をしています。

Q 米づくりで大切にしていることは？
A 「やってダメなことはいらない。基本に忠実に」を心がけています。農薬使用量などの基準も厳しいため、工程管理を徹底しています。年によって天候が変わ

うちの野菜のこだわりポイント！

稲を育てる際に天候を見ながら適切な作業を行うよう管理しています。特に稲になる前の苗をしっかりと育てることで、おいしい米作りにつながっています。



（株）白川 代表取締役 鈴木淳さん
山形市北部を中心に米を栽培。就農16年目。平成27年に設立された農業組合法人nextfarm白川を令和3年に（株）白川へ。同年より代表取締役に就任。現在は161haの田んぼを管理。

▼鈴木さんの一日（繁忙期）

4:00 起床
4:30～ 田んぼで作業（田植え、水管理、収穫など）
8:00～ 朝ごはん
～12:00 田んぼで作業
12:00～13:30 昼食、休憩
13:30～18:30 田んぼで作業、事務作業など

▼年間スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
事務処理作業、在庫分の作業	米の種の水付け	米の種の水付け	種まき、代かき、田植え、水管理	稲刈りの準備、倉庫の片付け	稲刈り、出荷作業						

「おいしい」を届ける人

生産者が心を込めて育てた農産物を、私たちの食卓へつないでいる直売所。商品を並べ、旬のおいしさを伝えながら、地域の「おいしい」を届ける人たちがいます。

① 紅の蔵店
 問 ☎616-8001
 所 山形市十日町2-1-28
 時 9:30～17:00
 休 不定休(12月31日～1月4日は年末年始休業)

④ おおさとひろびろ直売所
 問 ☎666-8982
 所 山形市檀野前39-4
 時 9:00～17:00
 休 年末年始休業有

② 落合店
 問 ☎631-2588
 所 山形市落合町16-1
 時 9:30～17:00
 休 不定休(12月31日～1月4日は年末年始休業)

⑤ 村木沢あじさい直売所
 問 ☎674-7538
 所 山形市反町53-1
 時 8:30～16:30
 休 お盆・年末年始休業有

③ 南館店
 問 ☎645-5001
 所 山形市南館3-7-4
 時 9:30～17:00
 休 不定休(12月31日～1月4日は年末年始休業)

⑥ 山形西部農産直売センター
 問 ☎644-5266
 所 山形市替所14-3
 時 8:30～17:00
 休 お盆・年末年始休業有



①②③ JAやまがたおいしさ直売所

生産者のこだわりが詰まった、山形の食材が集まる直売所。伝統野菜をはじめ、野菜や果物、米、肉、魚、加工品など、約60種類、500品目を販売しています。



⑤ 村木沢あじさい直売所

「顔の見える産直」をモットーに、悪戸いもや米、みそなど、村木沢の農の恵みを取りそろえています。地域の農業を守りながら、安心・安全な農産物をお届けします。



④ おおさとひろびろ直売所

農家直営の直売所。地元産のお米やもち米、新鮮な野菜、季節の果物、切り花などを販売。他にも、肉や豆腐、乳製品なども取り扱っています。



⑥ 山形西部農産直売センター

国道458号沿いの農産物直売所。朝採りの野菜や山形県産のお米、旬の果物をはじめ、みそや漬物などの加工品も販売しています。切り花や各種苗も取り扱っています。



紹介した直売所は、山形市グリーン・ツーリズム振興協議会に所属しています。当協議会は、観光果樹園、直売所などで構成されており、田畑のある風景、里山の自然、地域の人々が大切にしてきた暮らしや知恵など、観光地を巡るだけでは出会えない、山形の「日常の魅力」に触れる機会を提供します。

詳細はこちら→



山形でつくる人になるまで ～農家になるには、何から始める？～



↑詳しくはこちら

「農業を仕事にしたい」と思ったら、まずは情報収集から始めましょう。

ここでは独立就農までの一般的な流れを紹介します。

STEP 1 相談・情報収集を行う

経営規模や作物の選定など、将来の農業経営についての情報を集めましょう。



就農相談は、農政課窓口（市役所6階）にお越しください。農業に関する全般的な知識を得られます。

STEP 2 短期研修やイベントに参加する

積極的に参加し、農業に対するイメージに相違がないか、自分に農業があっているのか確認しましょう。

山形市では、ベテラン農家の下で1～5日間行う農業体験や、複数の農家を訪問するバスツアーを実施しています。

STEP 3 就農計画を作る

将来を見据えた栽培の計画や販路を考え、具体的なビジョンを立てましょう。



山形市では、農業をするために移住した方へ住宅家賃補助があります。

STEP 4 資金のめどをつける

生活費や農機具の購入費など、必要な資金のめどがついてから長期研修、就農に進みましょう。その時に雇用先があれば、雇用就農するという選択肢もあります。

就農開始後、各種補助が受けられます。申請時期や要件がありますので、詳細はお問い合わせください。

国からの補助

- ・営農資金補助
- ・農機具などの補助

市からの補助

- ・農機具などの補助
- ・農地賃借料の補助
- ・施設修繕などの補助
- ・家賃の補助（移住者に限る）

STEP 5 技術・知識を身につける

ベテラン農家のもとで1～2年間の研修を行いましょう。研修は栽培や経営の知識を身につけるだけでなく、就農前に周囲の農家と信頼関係を築くうえでも重要です。

STEP 6 農地を確保する

農地探しは時間がかかります。早い段階で周囲の農家やJAに相談するのがポイントです。



就農開始

問 農政課 就農・経営支援係
 (内線☎430)

「おいしい」をつくる人

山形市で採れた食材で料理を行う「地産地消の店」。その中から、生パスタレストラン「ウミトソラ」を紹介します。

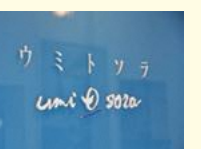


「地産地消」をモットーに、山形の食材のおいしさを届けるレストラン。野菜はもちろん、海産物もオーナー自ら庄内浜から仕入れています。「山形には、まだ知られていない野菜がたくさんある。家庭ではあまり食卓に並ばない野菜も、おいしく味わってほしい」とそんな思いから、農家とは直接顔を合わせ、規格外品も積極的に仕入れています。時には、つながりのある農家が食材を直接届けてくれることも。人と人とのつながりが、山形ならではのおいしさを生み出しています。



ウミトソラ

問 ☎666-3353
 所 〒990-0881 山形市瀬波3丁目7-46
 時 11:00～15:00、17:30～21:00



お店おすすめの季節の食材に合わせたパスタ。
 写真は市内のさいとう農園のバジルを使用したジェノベーゼ。

地産地消の店とは



山形市では、山形の食材を使用した料理を提供している飲食店、料理を提供する旅館・ホテルを対象に、「山形市地産地消の店」として認定しています。令和8年度現在で市内132店舗を認定しています。地産地消の店は、ロゴマークが目印です。

地産地消の店の一覧はこちら→

