



3

1 / 農薬を使っていないのでジャガイモ(さやあかね)でも皮をむかずに丸ごと食べることができます。2 / 2020年10月「ふるさと未来塾」にて豆の収穫体験を行いました。3 / 収穫は11月。約300kgの大豆がとれます。とれた大豆は種の分を保管し、残りは納豆に加工しています。



1



2



## 子どもたちに おいしい納豆を 食べさせてあげたい。

### プロフィール

成澤寛和（なりさわ・ひろかず）  
1981年7月15日、厚岸町生まれ。  
株式会社もりもりふぁーむ代表取締役。釧路市で「春の湯」というお風呂屋さんを経営しながら、隣接する土地で大豆の栽培を始める。本格的に農業をやるため白糠町へ。趣味はハンティング。白糠へ来てから狩猟免許を取得した。

―黒大豆系の三種類も納豆として人気商品になっていきますね。

ももとは、子どもたちにおいしい納豆を食べさせてあげたい」というところから始めて、ジャガイモに関しては学校給食に提供することができたのですが、納豆はまだ提供できていないんです。まだまだこれからという感じですね。去年（2020年）、ふるさと未来塾に参加している小学生たちに黒大豆の収穫体験をしていただいて、その収穫した豆を納豆にして渡すことができました。みんなに「おいしかった」と言ってもらえたので、一歩前進できたのかなと思っています。

―納豆への加工はどちらでやられているのですか。

本別町にある有限会社やまぐち醸酵食品さんに加工していただいています。最初、加工をお願いに行ったときは、断られるだろうと思っていたのですが、無農薬・無肥料・無堆肥による自然農法で豆を作っていることを説明したら「そんな貴重な農法で栽培しているのであれば、ぜひ製品化しましょう」と言っ

―今後の課題などはありますか。

これからは収穫量を上げるために機械を使っていきますが、どれだけ機械化が図れるかということが課題の一つにあります。豆だけでも1トンくらいは生産したいと思っています。農業は時間がかかるんですね。何年も掛けて野菜の土にしていかなければなりませんから。まだまだ始まったばかりという感じですね。だんだんと野菜の土になっていけば、可能性はもっと広がるんじゃないかなと思います。

―豆づくりで大切なこと、心掛けていることはありますか。

豆づくりで大切なことは、手を掛けないということなんですけど(笑)。大豆の場合ですと、根から根粒菌というものを出しており、植物の生育に欠かせない働きをしています。根が一番重要で、根が土壌を作ってくれます。連作障害といって、毎年同じ場所に作物を栽培すると野菜が土の栄養を吸ってしまい、土の中の栄養分が不足すると言いますが、そういう連作障害はありません。豆も子孫を残すために、自分たちで種を作り、

てくださり、納豆として販売することができるようになりました。黒大豆・黒千石大豆・くらかけ大豆の3種類でそれぞれ納豆を作っているのですが、総称して『もりもり納豆』という名前前で販売しています。町内だと恋問館で買うことができます。直売所を作りたいと思っっているのですが、今はまだ栽培に力を使っっていて、そこまで手が回らないんです。

―成澤さんは、白糠町の新規就農者等支援事業を活用しましたが、こうした支援事業についてどのような考えられていますか。

これまでの畑を離れて別の土地へ移るといのはとても勇気がいることなのですが、本格的に農業をやるためには、もっと広い土地が必要だったんです。それでいろいろと探している中、白糠町の運送会社の社長夫人にこの場所を紹介してもらい、町の新規就農支援にも後押しされ、ここで農業をすることに決めました。今では白糠町で農業ができて本当に良かったと思っています。なによりも町民の皆さんが優しい(笑)。

そこに種を落として、また豆を作る。栄養を全部吸ってしまっただけで育たないですよ。山菜と同じで、毎年同じ場所において山菜ができるから、みんなその場所は教えてくれない(笑)。手を掛けなければならぬところはありますが、そうじゃないところは、余計な手を掛けないということが大切なんです。

―もりもりふぁーむの今後の取り組みとは。

体にいい野菜を作るといっただけですね、本当に。自分の生命力だけで育つ野菜は、食べる人にも安全ですし、納豆菌は強いので新型コロナウイルスにも打ち勝つ力がありますよ。白糠町は子どもの医療費が無料ですが、だからといって医療費がかかってもいいということではなく、健康であるということが何よりも大切なことです。子どもたちが元気で笑って過ごせるのが一番だと思うんです。

第一次産業で安全な野菜を作り、それを食べてもらって健康になり、収穫体験などでふるさと教育にもつながる。もりもりふぁーむの取り組みは、まちづくりの3本柱と同じですね(笑)