

山々から流れる雪解け水
一面に広がる水田
家族と地域とともに
人を幸せにする食べ物と
安心を届けたい



井上夏さん

山形県鶴岡市

株式会社井上農場 ポン菓子部長・経理担当

非農家から庄内平野で稲作を営む農家の嫁に。お米のおいしさを伝えるため加工に取り組み、さまざまな商品を開発、ポン菓子部長となる。SNSなどを活用し、農業の魅力を発信する。





P19: 酒田市出身の夏さん(中)。馨さん(左)、貴利さん(右)とともに P20: 育苗用ハウスで夏はトマト、冬は小松菜を栽培(右上) 完熟たい肥を始め、良質な有機質肥料を投入して作る米はすべて減農薬栽培(右下) 山々に抱かれた水田の景色は圧巻(左上) 井上農場の皆さん(左下)(右下・左上・左下は、©プラネット・高橋政写真事務所)

神々しい山々に守られて

見渡す限りに広がる水田。東北地方にはよく見られる景色だが、東側にある月山がつさんと、北側にある鳥海山とりかいさんに抱かれる庄内平野に立つと、荘厳な風景に変わる。非農家から親子二代の専業農家である井上農場に嫁いだ井上夏さん(41歳)は、「山に守られているって感じがするんです」という。すると夫の父で、同農場の社長、馨さん(70歳)が「春の雪解けのパワーはすごい。冬に積もった雪が解けると、土壌も空気も浄化されるんだよ」「そ、そこまで具体的には私はわからない(笑)」と会話ははずむ。

非農家出身の夏さん。夫で専務取締役の貴利さん(42歳)との結婚にとまどいはなかった。「ハウスの中でお義父さん、お義母さんが楽しそうに仕事してて……。これなら大丈夫かなと。若かったし。ハハ」と屈託ない笑顔を見せる。それから20年。いまだ夏さん自身も農場の一員となって、楽しそうにイキイキとした表情で仕事をしている。

馨さんが「専業でやっていける農業」をめざしたのが1975年。当時の水田面積は3畝。地域で認められるようになった30代後半から、農地を借りられるようになった(馨社長)。貴利さんの就農後、さらなる規模拡大に舵を切るとともに、「自分の名前で勝負できる米作りをしなければ、生き残りは難しい」と土づくりを徹底的に研究し、有機質肥料中心の良食味づくりをきわめていった。



ポン菓子部長の夏さん。19歳、15歳、11歳の子どもの母でもあり、商品開発には子育ての経験をいかした

取材日も、従業員が糖蜜や海藻エキスなどからなる活力剤をドローン散布していた。

その成果の一つが、52畝の水田で作られる米のすべて販売先が決まっているということだろう。消費者直販をはじめ、スーパー、飲食店、団体施設、米卸など「井上農場の米を食べたい」という顧客をつかんでいる。いまでは東京都内に販売担当のスタッフを置くまでになったが、都市の百貨店で開催される物産展があれば、馨社長みずから売り場に立つという熱の入れようだ。

夏さんは嫁いってから約10年、子育てに専念した。「3歳頃までは自分で育てたほうがいい」という義母の悦さんの勧めによるものだ。2人目の子どもが2歳になった頃、馨社長から、「少し経理を手伝って」と言われた。商業高校出身の夏さんは簿記を習った経験があり、負担を感じることはなかった。

3人目の子どもが3歳になると、今度は悦さんから、大きなボールが飛んできた。「うちの米はポン菓子にしたら甘くておいしいっていわれる。夏ちゃん、ポン菓子づくりやつてみない?」。2015年のことだ。おそろく、馨さん夫婦は、どうすれば夏さんが農場の仕事に自然にかかわることができるか、タイミングを見計らっていたのだろう。

おいしいの声が届く農業の魅力

未知の世界に踏み込む不安はあったという夏さん。ただ、昔ながらのポン菓子も今では、チョコレートやキャラメルなど絡めた

スイーツやシリアルバーなど多様化してきた。そう思うと、次第にいろんなアイデアが頭を駆け巡るようになった。さつそく、知り合いの洋菓子店に相談しながら、商品開発を進めた。今では、素朴な通常のポン菓子のみならず、チョコレートをまぶした「つやポンDEチョコボン」、離乳食を始める子ども向けのポン菓子「さいしょのおこめ」などラインナップはさまざま。周囲の評判もよく、



井上農場の商品の数々。米は2019年から英国のロンドンに輸出。酒米は隣の蔵元の手によって日本酒になっている

2年目からは製造委託から、自前の施設での加工に切り替えた。そこで付いた役職が「ポン菓子部長」。積極的に売り込みに出向いていることもあり、先方から「上の（役職がある）人と最終の商談したいんだが」と言われたときに備えて決めたとか。おそらく、日本で唯一の役職であるはずだ。

経理、ポン菓子加工に加え、今では広報も重要な仕事になった。フェイスブックなどS

NSを使い、田植え、稲刈りなど作業風景を動画にして発信している。この情報発信が高じて、ネットショップでの販売も始めた。井上農場は自社のウェブサイトを通じて、米や加工品の通販をしているが、これとは別に夏さんが運営するネットショップを立ち上げた。ウェブサイトをより手軽に、農場の商品をPRでき、購入者との双方方向のコミュニケーションをとりやすい点が魅力だという。購入者が「購入した商品を使って、こんな料理を作りました」という写真をアップすると、すぐさまコメントを書き入れるといったやりとりをしている。井上農場にとつて新たな販路ができた格好だ。「おいしかった」、「まわりの人にもすすめたい」という声が直接聞けることは、農業の魅力。農作業だけでなく販売やパッケージのデザイン考案などいろんな仕事があることも農業の楽しさだと思います」（夏さん）

地域の絆を一層強くしたい

窓越しに庄内平野を見わたせる事務所での取材中、馨社長、夏さんから笑顔が絶えることがなかった。休憩中の従業員からも覇気が伝わってきた。人を幸せにする食べ物、なかでも主食を作るという自負。作る人と食べる人がいかに向き合い、幸せな時間を共有できるかを追いつめている。そんな様子が伝わってきた。

同農場は、鶴岡市で地元食材を中心に、イタリア料理店を展開する奥田政行シェフと

懇意にしており、シェフがいつでも来て収穫できるよう、専用の野菜ハウスもある。奥田シェフは庄内地方の食材に着目すると同時に、料理人と農業者の関係を深めた人物として今や全国レベルの知名度がある。夏さんも「庄内の人たちは、皆で地域をよくしたい」という結束力が本場に強い」と話す。

そんな結束力を夏さんは、さらに高めようとみずから動いている。山形県内の女性農業者52人で組織する「やまがた農業女子ネットワーク」では、コアメンバーの1人として、庄内地区の農業女子をまとめている。時間をみつけては互いの圃場を巡回し、情報交換をしている。「同じ地域の人同士なので、相談もしやすいし、解決策もみつけやすいですから」。さらに、同ネットワークの活動の一環として、山形大学農学部との交流も始めた。「農業をやりたいという子たちが、夢をあきらめず、農業に向き合っていけるような活動をしていきたい」

忙しさが増し、趣味のバレーボールは休止中という。将来の夢を聞くと、即座に「ハワイにポン菓子専門店を開くこと」という答えが返ってきた。ポップコーンのブームの火つけ役の店舗がハワイにあることから、「ポン菓子も受け入れられるんじゃないかな」という読みだ。ポン菓子部長が、ハワイに出店した店先に立つて笑顔を振りまく姿をぜひ見たい。そう思う人が夏さんのまわりにはたくさんいるはずだ。

（青山浩子／文 河野千年／撮影）