

環境制御技術を生かし
ピーマンを生産しています
みずみず
瑞々しく苦みが少なく
子どもが食べやすいのが
特長です

農と食
の邂逅

西内 由加利 さん

高知県安芸市

株式会社はぐみ農園 取締役総務部長

環境制御技術を活用して、子どもが食べられるピーマン作りをめざしています。外国人スタッフが地域になじめるよう心を配り、社内でも調整役を担います。生産の様子をSNSなどで発信しています。





P19:ハウス内で収穫したばかりのピーマンを手に西内由加利さん。収穫の大きさの目安は、手のひらでピーマンを包んで持てるサイズになったころ
 P20:データがぎっしり。直彦さんのパソコンの一つ(右上) 美術部出身の由加利さんデザイン(Tシャツ(右中) ハウスの制御盤を見る2人(左上) 日常はパソコン相手の直彦さん。Tシャツにも箱にもおいしいそうなピーマンの絵が(右下) 多様なケーブルが走るハウス(左下)

温暖な気候で育ったピーマン

高知県東部の安芸市は、土佐湾沿いに太平洋を望みつつ、一方には、土佐くろしお鉄道のごめん・なはり線に沿うようにして市内に至る。山間を抜けると、一挙にビニールハウス群が目につく。冬季も温暖で、日照時間は年間2000時間以上という土地柄。施設園芸農業が盛んなのだ。

株式会社はぐみ農園の本社事務所も、目白押しに並ぶ大小のビニールハウスに取り囲まれるようになっていった。

「はぐみは、『育くむ』と『恵み』から付けた造語なんです」と、名刺を手に西内由加利さん(47歳)。夫の直彦さん(53歳)が経営するピーマン農園の取締役総務部長を務めている。

創業は2007年で、年々ハウス栽培の規模を拡大。今では地域有数のピーマン収穫規模を持つ農家となって、多くの外国人労働者を雇用する。由加利さんは、彼ら彼女らの就業状態に目を配り、その把握や労働環境の整備、社長とのパイプ役を担い、その一方でSNSを更新して広報活動も務めるなど、会社の運営を円滑にするキーパーソンだ。

事業が急成長した背景には、早くから環境制御システムに着目したことで、直彦さんの徹底したデータ収集と分析力によるところが大きい。農業は未経験だが、実は直彦さんの前職は大手IT企業のシステムエンジニアだったと聞けば、そのパイオニア精神に納得できる。



ハウス内でピーマンの収穫作業に励む外国スタッフたちと。女性2人はベトナムから。男性はインドネシアから。7年前から外国人労働者を雇用。ここは一番大きいハウスで54a、2万7千株のピーマンを栽培(上) 水耕栽培ハウスで、社長が入力したデータに基づき管理するエンジニアのタンさんと(右下) 管の中に自分たちで考えた栄養分を入れて栽培環境を制御する(左下)

環境制御技術を活用

最初のハウスでのピーマン栽培は、結婚とほぼ同時期で、手探り農業だったという。

「ハウスが心配で遠出はできないし、出かけてもランチだけして急いで戻った。すべてピーマン中心に生活する3年間で」と由加利さんは当時を振り返る。

「研修に行っていないし、師匠もいない。当初はインターネットで調べながら模索する農業だったので、ハウスが三つになった際、環境制御装置を導入しました」と直彦さん。

それでも摘芯や選別作業、箱詰めなどが足りず、パートさんの雇用に踏み切った。

まずは、スマート農業の実態を見たい。ハウスの入り口には、ずらっと制御盤が並んで、脇には大きなタンクが据えてある。ケーブルの束がハウス内へと伸びている。

「日の出から温度と湿度に応じて、ハウスの中でミストを自動噴射。湿度をコントロールするんです」と由加利さん。

「ハウス内の光や温度、湿度などの各種データをパソコンで集約してチェック。設定を変えるなど指示をします。各種のデータを分析し、どう動かすか、最適な状態に改善するかは、人間が判断するのです」と直彦さん。ギーッと音がして天窓が開いたハウスもあった。15割だけ開いて、数分して再び閉じた。これもデータに基づいての制御なのだ。水耕栽培のハウスは、土耕栽培と違い、栄養分の制御も可能だという。肥料濃度を調整



個詰めのポリ袋(上)には、「子供がモリモリ食べる美味しいピーマンを作っています」と書いてある。近所の子どもたちははぐみ農園のピーマンが大好き(下)

することで、収量が劇的に増加したという。カメラがハウスの上に何台も設置してある。花・実が幾つあるかを、写真画像によって識別、分析できるそうで、収量の予測にもつながる。AI解析画像による可視化は、高知県で普及しているのだとか。

子どもが好きな野菜に

「環境制御技術で、ピーマンの苦みをコン

トロールできるようにもなりました」とうれしそうに話す由加利さん。「子どもも食べられるピーマン」をめざしているからなのだ。子どもの嫌いな野菜ランキングの上位のピーマンだが、ビタミンが多く熱にも強いから料理も簡単。「特に子どもたちに食べてほしいと願っています」

近所の川北小学校からは、出張授業で子どもたちがピーマン狩りになることもしば

しばだ。「学校まで戻る途中『我慢できんき』と生をバリバリ食べて帰ったと聞いて、ピーマンの英才教育だとうれしかった。うちのピーマンだけは食べられるという子が多いんです」と相好を崩す。

現在、外国人スタッフは12人で、インドネシアが1人、インドが4人、ベトナムが7人だ。小学校では、ベトナムやインドのスタッフとの交流会が企画された。外国人スタッフが挨拶の仕方や日常生活を紹介。子どもたちが、日本の遊びや伝統文化を教えたりしたそうで、道で行き交うと「ガネーシユ」と、子どもたちが名前を呼んで手を振ったりするなど、地域や子どもたちの間に外国人スタッフが溶け込むようになった。

「由加利潤滑油」が活躍

「こうした交流を重ねるなかで、外国人スタッフらが日本語を一生懸命勉強するようになり、わからないときは聞いてきたりします」

特定技能1号は、最長で5年間しか働けないが「特定技能2号を取得すると、ずっと働くことも可能なんです。2人が資格を取っていましたが、つい最近もう1人、合格したんです、ホラ」と、インスタグラムを見せてくれた。「ついに！ 特定技能2号ははぐみ農園3人目の合格者です！ 3度目の正直。本気でよく頑張りました。素晴らしい!!」と、大喜びのメッセージがこぼれ出た。

「せっかく日本に来てくれたから、日本をもっと楽しんでほしいし、いろんな経験をし

てほしい」という。行きたいところがあればチケットの手配やサポートを惜しまない。そればかりか彼らの誕生日には、誕生日パーティを実施するのが恒例だ。

そのうえ、40人を超す地域の外国人就労者を招いて、ハロウィーン、バーベキュー、クリスマスと定例パーティを催している。

「私が全部、料理を作るんです」

宗教上、食べられないものもあるので、配慮しながらメニューを考案するのだとか。

彼らには原因を調べようとしない傾向があり、直彦さんが腹を立てることもある。そんな際は由加利さんの出番だ。「こうしなきゃいかんのじゃない?」「社長はこういう風に思ってるんやないかな」かんで含めるように伝える「由加利潤滑油」だ。

Tシャツのぶつくりしたピーマンは由加利さんのデザインで、段ボール箱もポリ袋もプレートも描いた。「私、野菜のなかでピーマンが大好きなんです」おいしそうなお絵の訳だ。

はぐみ農園では、現在南国市に1・2畝の新築ハウスを建設中だ。反収35トをめざすという巨大ハウスには、オランダの環境制御システムを導入。整枝や収穫のみ人の手で、袋詰めなど出荷作業は最先端の設備がやっつけられる。人の手に比べ、時間を短縮し鮮度をより保つことができるという。ここにも北東インドやバングラデシュなどから20人の雇用が決まっている。由加利さんは、ますます多忙になることだろう。

(片柳草生／文 藤井 大介／撮影)