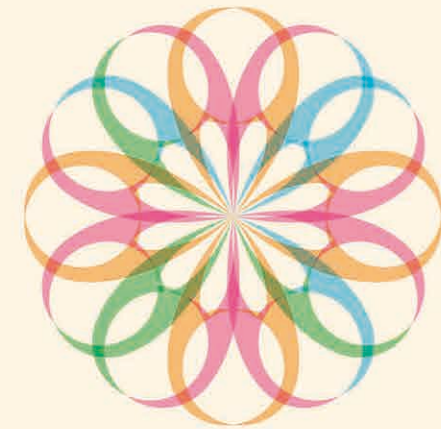


YAMAGUCHI WOMAN POWER!



やまぐち
農林漁業ステキ女子

きれいに、輝き
かしこく、かせぎ
大輪の花になる。



やまぐち
農林漁業ステキ女子

発行:2020年3月
発行元:山口県農林水産部 農林水産政策課 農山漁村女性活躍推進班
〒753-8501 山口県山口市滝町1番1号
TEL:083-933-3370
FAX:083-933-3339

やまぐち農林漁業ステキ女子

とは

山口県内には、自身の“ステキ・スタイル”を持ち、農林漁業を職業として活躍している女性の仲間がたくさんいます。私たちは、「きれい」に「輝き」ながら、「かしこく」「かせぐ」ステキ女子を目指して経営発展につながるさまざまな取り組みを展開しながら、農林漁業の魅力を発信していきます！



シンボルマーク

「きれいに、輝き、かしこく、かせぐ、大輪の花になる。」をコンセプトに、大地の輝き(だいたい色)、森林の輝き(緑色)、海の輝き(水色)、そして女性の輝き(桃色)を、山口県の「山」と「Y」、また人が両手を挙げてハイタッチする姿をモチーフに図案化しました。すべてのステキ女子がつながり合うことで大輪の花を咲かせる様をイメージした応援花火です。

Contents	やまぐち農林漁業ステキ女子とは	01
	私の“ステキ・スタイル”を紹介します！	
	【農業】才木 祥子さん	02
	徳万 絢香さん	04
	【林業】永見 優子さん	06
	【畜産業】岸田 妙子さん	08
	【漁業】佐々木 麗子さん・家田 淑美さん	10
	【農業】上妻 あかねさん	12
	野村 みゆきさん	13
	作田 妙江さん	14
	右田 静加さん	15
	【林業】山本 忍さん	16
	【畜産業】西山 美貴さん	17
	ステキ女子のおすすめレシピ	18
	やまぐち農林漁業ステキ女子の取り組み	20

才木 祥子さん (宇部市): 食べるのが楽しくなる、おいしい野菜を作り続けたい。

山本 忍さん (下関市): すべての原動力は「たけのこ愛」。

上妻 あかねさん (周防大島町): 仕事があって家庭があるじゃない。家庭があって仕事があるんだ。

作田 妙江さん (岩国市): みんなの未来も笑顔にする。残留農薬ゼロの米づくり。

野村 みゆきさん (下関市): コリを運じて人の役に立てたら幸せ。

西山 美貴さん (美祿市): 次代へつなごうからもの。

永見 優子さん (下関市): 女性だって活躍できる。林業の魅力を伝えたい。

才木 祥子さん (宇部市): 牛への感謝を込めて、おいしい牛乳を届けたい。

作田 妙江さん (下関市): ほんの少しでも、漁業と地域への恩返し。

佐々木 麗子さん (萩市): 「最初から最後まで」を大切に。

右田 静加さん (山陽小野田市): 仕事に子育てに、全力投球中！

食べることが楽しくなる おいしい野菜を作り続けたい。

宇部市・才木 祥子さん



カリカリポリポリ、新鮮で甘いスパウアエンドウ



作付計画は夫、現場を回すのは才木さんと、夫婦で役割を分担し、カラフルなミニトマトを中心に年間を通じて野菜を栽培。



栽培のこだわりは「とにかくおいしいもの」。さらに自分でも買いたくなるような、清潔感や見た目も意識している。



果物のように甘く、目にもおいしいカラフルなミニトマト。「トマトは調理せずにそのまま食べられるから、すぐに評価される」と常に真剣勝負。



根元から葉先まで全部美味しく食べられる自慢の白ネギ

「手をかければかけるだけいいものが育つのが野菜。手間暇を惜しまずおいしい野菜を育て、みなさんへお届けしたい」と才木さん。

土の温もりに感動。
学生時代にアルバイト先でジャガイモの収穫をさせてもらった時、畑に手を入れて驚きました。とてもあったかくて。土は温かいものなんだって、農業は命を育てる仕事なんだって、感動しました。農業をしようと思ったのはこの時です。卒業後は農業雑誌の営業職に就き、バイクにまたがって全国の農家を訪ね歩きました。厳しい現実も知りましたが、やっぱり農業がしたいと思いました。そして理想の就農地を夫と探し、宇部市小野にたどり着いたんです。

菌の力で野菜を育てる。

私たちはその土地にもともといえる土着菌の働きを大事にしています。土も人の腸内環境と同じで、善玉菌と悪玉菌のバランスが大切。土が元気なら、農業や化学肥料は最低限で済みます。健康な土で育った野菜は、本当においしい。食べることが楽しくなると、生きることも楽しくなるって、昔読んだ本に書いてありました。農園のモットー「食べることを楽しく」を裏切らない、おいしい野菜を作り続けたいです。

だれにも正念場はある。

とはいえ、決して順調にきたわけではありません。がむしゃらに働くものの生活は苦しく、疲れ果てた時期がありました。そんな時、夫が国の女性農業次世代リーダー育成塾を勧められて、思い切って参加したんです。全国の農業女子に刺激を受けて、吹っ切れましたね。自分たちを客観的に見つめ直し、目的がはっきりとしました。経営者としての考え方を身に付けられたことは大きかったと思います。

地域の未来につながる農業を。

昨年末からは、廃校になった校舎の一室を借りて、野菜の調製・袋詰め作業をするようになりました。うちを支えているのは、短時間のパートに来てくれるご近所さんやママ友たち。環境や人、いろいろなものを提供して下さる地域に、農業で少しでもご恩返しができるかと考えています。一日も早く経営を安定させて、地域の一翼を担える農園になりたいです。



さい き しょう こ
才木 祥子さん

まごっこ農園
山口県宇部市小野651
<https://www.facebook.com/Macocconouen>



就 業 年：2009年
経営品目：ミニトマト、白ネギ、スナップエンドウ、キャベツ
栽培面積：1.2ha(うちハウス9棟)

1982年、山口県宇部市出身。大学在学中に農家レストランで畑仕事に触れ、農業の魅力に目覚める。就農の夢を胸に農文協へ就職。職場の同期で、同じく農業を志していた埼玉出身の夫と出会い、2009年に宇部市小野で新規就農を果たす。3児の母。

才木さんの家の一泊

4:30	起床
6:00~	家事/朝食
7:30~	子どもを送る
8:00~	仕事(きりの良いところで昼食・休憩)
18:00	帰宅
18:30~	子どものお迎え
19:00~	家事/夕食
21:30	就寝



環境に負荷をかけない持続可能な農業を実践しながら大地で旬を迎えた最もおいしい状態の野菜を収穫。

見るだけで
テンションが上がる♪



「色と見た目はとても大切」と語るだけあってサラダもドレッシングもカラフルでおいしそう。



昨秋は念願の加工品を開発。「山口の良さ、野菜の魅力を外県にもアピールしたい」と徳万さん。



古い農具をさりげなく
インテリアにしてみよう
接客のセンス!

訪れるたびに何かが変わっている手作りの空間。夫婦そろって物作りが好きで、常にどこかを手直ししているそう。



「最初から最後まで」 を大切に。

山口市・徳万 絢香さん



同志でもある夫と選んだ道。

「人間らしい生活って何だろう?」。共通の趣味で知り合った夫と、生きることの本質を見つめた20代。何でもとことん話し合い、共に歩んできた私たちは、自然との調和の中で食べ物を生産する「農業」にいつしかたどり着きました。お互い横浜育ちですが、夫の母方の実家がある山口市宮野には入籍前から遊びに来ていて、「ここだ」と思いましたね。空気、水、食べ物、すべてがおいしくて、最高の環境だなんて。

10年越しの夢の実現。

とはいえ山口市は未知の土地。まずは根を張ろうと、夫は木工会社に就職し、私はパートに出るように。2人の娘にも恵まれ、5年の月日が経った頃、ふと「これでいいの?」って疑問が湧きました。大事なことを忘れていた気がして、夫に話したらすぐに会社を辞めてしまいました(笑)。それから夫は農大に通い、さらに市南部へ家族で引っ越して、農業法人で慣行農法を経験。2016年に独立し、宮野に戻って自分たちのやりたい農業を一から始めたんです。

農業を、自分たちのスタイルで。

ゆっくりと成長する自然栽培の野菜は、小ぶりだけど味が濃厚。しかも採れたては最高においしい!土を耕して種を蒔き、育てるところから食べるところまで、「最初から最後まで」が見える農業をしたくて、就農翌年には自宅の一角にサラダ屋をオープンしました。奥まった場所なのでみんなに心配されましたが、畑のそばじゃなきゃ意味がないと、2人で腹をくくって、イベント出店でじわじわと認知され、口コミでたくさんのお客様に来ていただけるようになりました。

充実の日々を満喫。

さらに昨年は、なかなかお店に来られない県外の方にも野菜のおいしさを届けたくて、収穫したばかりの野菜で作るドレッシングとヴィーガンカレーを商品化しました。夫婦共々目まぐるしい日々を送っていますが、「今が青春なんじゃない?」って話しています。だって、生きている実感がハンパない(笑)。自分たちがワクワクできる農業を、自由な発想で、これからも進化させていきたいと思います。



とくま あやが
徳万 絢香さん

Yorozu Farm
山口県山口市宮野上486-1
<http://www.yorozufarm.com/>

就業年: 2016年
経営品目: 野菜、サラダ、野菜加工品
栽培面積: 1.6ha(うちハウス5棟)

1979年、神奈川県横浜市出身。短大卒業後、東京の宝飾会社に勤務。友達に誘われたカポエイラのダンススタジオで夫と出会う。2006年、農業を目的に夫の祖父母の家がある山口市へ夫婦で1ターン。2016年に就農を果たし、翌年サラダ屋を開店。

徳万さんのある一日
5:00 起床/家事
7:00 子どもを送る
8:00~ 仕事(農作業・事務)
12:00~ 昼食
13:00~ 仕事(農作業・接客)
17:00~ 家事/夕食/入浴
21:00~ メール対応等
夫と仕事の打ち合わせ
23:00~ 就寝





達成感が
たまらない

「今切っている木は先祖が植えたもの、自分たちが植える木は次代につなぐもの。すぐにどうこうならないところも魅力」と永見さん。



林業は機械化が進み、重機を扱えば女性も十分仕事ができる。自由がきくので家庭との両立もしやすいそう。



山口県西部森林組合
中央支所の仲間たち



「この仕事がめっちゃ楽しい!」と
とびきりの笑顔で話す永見さんは
どこでもムードメーカー。



女性だって活躍できる
林業の魅力を伝えたい。

下関市・永見 優子

林業との必然の出会い。

自営業をやめて趣味の旅行やバイク、リゾートを楽しんでいた時のこと。旅先で木の伐採費用が高いことや順番待ちだという話を聞いたんです。「木は儲かる!」って直感したのが最初(笑)。山口に帰って林業をしたいって関係者に話したら、女性は困ると断られました。でも、今度は白神山地で森林組合の作業に遭遇。そしたら現場の人が、「機械さえ扱えたら女性でもできるよ」と教えてくれて。目からウロコが落ちました。映画「ウツジヨブ!」にも影響され、やっぱりこれだと心に決めた頃、バイク仲間でもある班長から仕事のお誘いが。人生はタイミングなんだと思いました。

役割が明確なら、女性も大きな戦力。

東京からUターンした弟と共に森林組合に就職して以来、班長と3人で現場を回してきました。2人は伐採、私は重機での集材・搬出作業と、完全に役割を分担しています。それがとっても効率良くて、何の仕事でも一緒ですが、段取りとチームワークなんですよね。重機の操作は力が要らないし、整理整頓は女性の方が得意。これからの林業の現場には女性が必要とされるんじゃないかな。

この仕事を誇りに思う。

私は林業を一生続けたいと思っています。間伐した森に陽が差し込んだり、何も無い山中に道を切り拓いたり、作業後の美しい眺めを楽しんだり、達成感がすごいです。それに、山が整備されて豊かになると、川に流れ出るミネラルが大地と海を育て、農業や漁業に貢献できる。災害や地球温暖化の防止にもつながります。地域を支えるこの仕事を、誇りに感じています。

産休・育休の第1号に。

実は現在、所属する森林組合の現場作業員で初めての産休・育休中なんです。妊娠がわかって、支所長に相談したら、「木が育つには何十年もかかるんだから、1、2年休んだってどうってことない」と言ってもらえて。前例がない中である話し合い、対応してくださいました。本当に感謝が尽きません。6月には復帰するので、またバンバン働きますよ!



ながみ ゆうこ
永見 優子さん

山口県西部森林組合中央支所
山口県下関市豊北町大字田耕4182-2
<http://www.ywf.or.jp/>

就業年: 2016年
経営品目: 森林施業

1982年、山口県下関市出身。高校卒業後地元で就職。バンド仲間だった夫と結婚して専業主婦に。長男出産後に運送業で独立開業し、7年で預金目標額を達成。約2年間趣味を満喫する。2016年に林業の道に入り、2019年に長女を出産。

永見さんの1日

6:30	起床/朝食/身支度
8:00	現場へ出発
8:30~	現場作業(適宜休憩)
16:00~	買い物等
17:30	帰宅
18:30~	入浴/家事
21:00~	夕食
	自由時間(エンジョイタイム)
2:00	就寝



ここで生まれた
一頭一頭に
愛情たっぷり!

「動物はしゃべれないので、その分よく見て、変化に気づいてあげないと」と、どんな作業をしながらも常に牛の様子をチェック。



夫に搾乳を習い始めた当初は1台しか担げなかったミルカー(搾乳機)は、今では2台担いですっかり一人前に。



牛の糞尿は堆肥にして牧草地にかえずだけでなく、近隣の農家にも販売提供。



若手女性酪農家グループ「長州ミルクガール」での活動

勉強会や牛乳普及活動に参加。

小学校では体験学習を行っている。



牛への感謝を込めて
おいしい牛乳を届けたい。

下関市・岸田 妙子さん



きしだ たえ こ
岸田 妙子さん

岸田農場
山口県下関市豊北町滝部5687-2
<https://www.instagram.com/rakunoujyoshi/>

就業年: 2009年 経営品目: 酪農
飼育頭数: 約90頭

岸田さんのあそび一日

5:00	起床/仕事(搾乳等)
8:00	子どもを学校へ送る
9:00	朝食
10:00	仕事(牛舎or事務仕事)
12:00	昼食・休憩
13:00	買い物/子どものお迎え
15:00	夕食の下ごしらえ
16:00	仕事(搾乳等)
19:00	子どもと入浴/夕食の仕度
20:00	夕食/片付け
21:00	就寝

1980年、山口県宇部市出身。声優の専門学校を卒業して養成所に進むも芽が出ず、環境衛生マネージメント会社に就職。父の病をきっかけに横浜から福岡へ異動し、地元でお見合い。3つ年上の同郷の夫と結婚して酪農の世界へ。

味わってください!

「下の子が支援学校に入学して送迎が必要になるのを機に、2年前に初めて正社員を雇用しました。農大卒の女の子で、下関から毎日通ってきてくれてます。おかげで仕事がかどり、時間にも精神にもゆとりが生まれました。今後は長州ミルクガールやステキ女子の活動に参加しながら、より多くの人たちに県産牛乳のおいしさや魅力をPRしていきたい。うちも含め互いに研鑽を積んでいる県内酪農家の牛乳を、ぜひ

目標は県産牛乳の普及。

「だから大切に飲んでほしい。」

私たちは、出産後の母牛が子牛のために出す大切なお乳をいただいているんです。店頭に並ぶ牛乳パックからは、なかなかピンときませんけど。牛も人間と同じで、ストレスや不調があるとお乳の出が悪くなるし、食べる物だけでなく季節によっても微妙にお乳の味は変わります。牛乳には子牛を育てるための栄養と、母牛の愛情が詰まっている。だから、おいしく飲んでもらいたいし、大切に味わってほしいと思います。

「だから大切に飲んでほしい。」

酪農ってほんと循環型だし、無駄がないと思うんです。育てた牧草を牛に食べさせて、乳を搾り、糞尿は堆肥にして畑に返し、また牧草を育てる。役目を終えた乳牛は食肉になり、骨は出汁に、皮は牛革に、蹄はベツトのおやつにと、そのすべてがまた人間の糧になる。尊い命の循環に直接触れられるこの仕事に、私はとても魅力を感じています。出産・育児を経験して、より仕事に対する思いが強くなったかな。

「すべてが「いただきます」。」

酪農ってほんと循環型だし、無駄がないと思うんです。育てた牧草を牛に食べさせて、乳を搾り、糞尿は堆肥にして畑に返し、また牧草を育てる。役目を終えた乳牛は食肉になり、骨は出汁に、皮は牛革に、蹄はベツトのおやつにと、そのすべてがまた人間の糧になる。尊い命の循環に直接触れられるこの仕事に、私はとても魅力を感じています。出産・育児を経験して、より仕事に対する思いが強くなったかな。

酪農に抵抗はなかった。

お見合い相手と同じ宇部市吉部の出身で、父親同士が知り合いだったのには驚きました。岸田家が本格的に酪農をしようと下関市滝部へ越してきたのは平成になってからで、それまでは水稲を主体に乳牛を飼っていたそう。私の父は農協で人工授精師をしていたので、吉部の家にはよく行ったみたいですよ。これもご縁ですね。今でも夫が種付けしているところを見ると、亡き父の姿が重なります。

ほんの少しでも 漁業と地域への恩返しに。

萩市・佐々木 麗子さん
萩市・家田 淑美さん



地元食料を活かして
米粉をつくる
しっとりシフォン



昨年の萩地区魚料理コンクールで最優秀賞を受賞した興漁協須佐支店女性部の「イカスミシフォン」。しっとりふんわりとした口当たりと、素材でやさしい味わいが魅力。



おそろいのエプロンと三角巾、「OSAJI CLUB」のロゴも消しゴムハンコで佐々木さんが手作り。

何事も一緒に
「楽しみながら」
がモットー。



JR須佐駅前の水産物直売所「いかマルシェ」でシフォンケーキを製造・販売。

山口県漁業協同組合須佐支店女性部
山口県萩市大字須佐4740-10
<http://www.mikoto-ika.com/>



さ さ き れい こ
佐々木 麗子さん

就 業 年：2017年

1976年、山形県出身。転勤族だった埼玉県出身の夫と結婚して主婦生活を送っていたある日、夫に「漁師をしたい」と打ち明けられる。2017年に秋田県から移住して漁協女性部に入り、新規就業1年先輩の家田さんとサークル活動を開始。

8:00 起床/朝食/家事
12:00 昼食
13:00 シフォンケーキを焼く
14:30 家事/猫の世話
17:00 包装・陳列作業
18:00 自由時間/家事
23:00 夫の帰宅・夕食
24:00 就寝

佐々木さんの一日

いえ だ よし み
家田 淑美さん

就 業 年：2016年

1979年、愛知県出身。大手食品流通会社でOLをしていた時に夫と出会い、結婚。漁師になるのが夢だった夫と共に2016年に萩市須佐へ移り住む。漁協女性部に所属しつつ、図書館司書をしながら佐々木さんと活動中。

7:00 起床/家事/朝食
9:00 仕事(お勤め)
18:00 自由時間/家事
23:00 夫の帰宅・夕食
24:00 就寝

家田さんの一日

ここに来て良かった。

佐々木 夫は昔から釣り好き。世襲制の漁師の世界で新規就業者を募っていることを知り、早期退職して萩市の「須佐一本釣り船団」に応募しました。

家田 うちの夫も幼少時代から釣りが大好きで、一本釣り漁師になる夢を叶えるために夫婦で移住しました。知らない土地なので最初は不安でしたが、移住者の私にみなさんが声をかけてくださり、本当にありがたかったです。しかも、学生時代に取得した司書資格がここで活かせるなんて、思ってもみませんでした。

佐々木 須佐のコミュニティはすごいです。不漁の時には近くの漁師さんが違う魚種の釣り方を教えてくれたり、周囲の人がいろいろ心配してくださるんです。よっちゃんも、移住して間もない頃に漁協女性部の旅行のお土産を持って来てくれて。

意気投合してサークル活動を開始。

家田 話してみたら嘘みたいに気が合ったんです。夫たちの出漁後、お互い自由になる時間を一緒に過ごすようになりました。2人ともお酒が好きなので、防波堤で漁火を眺めながら一杯やったり(笑)

佐々木 すっかり意気投合して、共通の楽しみに使おうと積み立ても始めました。だんだん貯まってきたので通帳を作りに行ったら規約が必要と言われ、思いがけずサークルを立ち上げるようになったんです。それが「OSAJI CLUB」。

家田 せっかくなので何か地域へ恩返しできないかと地元食材を使った料理やお菓子を2人で作るようになりました。いろいろ試してたどり着いたのが、捨てていたイカスミといただき物の米粉で作ったシフォンケーキでした。

須佐に根を張り、恩返しできたら。

佐々木 運良く「いかマルシェ」の加工施設を貸していただけることになり、昨年11月に製造を開始しました。今はシフォンケーキですが、夫たちが釣ってきたものを活かして、他にも商品を作れたらいいな。

家田 いつかはカフェを開きたいねって麗ちゃんと話しています。無理なく楽しくやっていきたい。

佐々木 それに、今度は私たちが新しい人を迎える番。地域のみなさんにしていただけたように、新規就業者の支えになればと思います。

ユリを通じて 人の役に立てたら幸せ。

下関市・野村 みゆきさん



「下から一輪ずつ開花して、最後の一輪まで花を咲かせるユリは、人生にも似ている」と野村さん。花を愛する心のゆとりの大切さを発信している。



花が開いたら枝から切り離して小瓶に生けたり、アレンジメントに使ってもおしゃれ。

生産管理は夫が中心ですが、販売には積極的に関わっています。消費者の感覚は大事ですから。私が嫁ぐまでは市場出荷主体でしたが、

消費者の感覚で販売を工夫。

未知の世界に飛び込んでよかった。専業農家へ嫁ぐことに、正直不安がありました。「食べていけるのかなあ？私にできる仕事なのかなあ？」と…。でも、やってみたら楽しくて。しかも、ユリの香りにとても癒やされるんです。夫の実家で同居を始めた昨年からは、炊事はお義母さん、掃除洗濯は妹がしてくれるので、夫と私は仕事に集中させてもらっています。やったらやっただけの結果が出る農業に、とても可能性を感じています。

イベントにも興味があります。何でも実際に見て、触れて、体験するのが一番！子どもたちにももっと花を身近に感じてもらえるように、親子で楽しめる企画を模索中です。それに、消費者とゆっくりお話しができる機会はなかなかないので、ユリの楽しみ方だけでなく、花のある暮らしの魅力や癒やし効果もお伝えしたい。そして、蒲生野地区に人を呼び込める、開けた農園を目指したいと思います。

現在は直売所に力を入れて市場との比率を半々にしています。直売は包装や配達の手間がかかりますが、利益率が高いしお客様と対話ができるので、メリツトは大きいと思います。ありがたいことにリピーターもついでよく売れますよ。贈答市場への挑戦も考えているところです。

地域の盛り上げ役に。

のむら

野村 みゆきさん

野村農園

山口県下関市蒲生野890
https://ja-jp.facebook.com/miyuki.saito.39904



野村さんのある一日

- 5:00 起床/収穫作業
- 6:30~ 朝食
- 6:45~ 市場用の出荷調整
- 10:00~ 直売所用の出荷調整(合間に水やり等)
- 12:00~ 昼休憩
- 15:00~ 定植・防除・除草などユリの管理
- 19:30~ 夕食/入浴
- 22:00 就寝

就業年：2016年 栽培面積：施設35a

経営品目：オリエンタルユリ

1977年、山口県宇部市出身。高校卒業後、美祿市の火薬会社に就職。OL生活を送る中、友人の紹介で花農家の夫と知り合い、当時ハマっていたマラソンで意気投合。結婚を機に2016年に就農し、オリエンタルユリを専業栽培している。



仕事があって家庭があるんじゃない。
家庭があって仕事があるんだ。

周防大島町・上妻 あかねさん



今シーズンは、とことんデザインにこだわったみかん箱が完成♪



お気に入りの軽トラで畑へ。「農業の良いイメージを発信したい！」と上妻さん。

移住後、まさかの展開に。こんなにながったり農業をすることになるなんて、移住当初は思ってもみませんでした。私はアルバイトでもしながら、のんびり島暮らしを楽しんでいました。ところがこの有様です(笑)。夫をちょっと手伝うつもりが、農業の楽しさにすっかりハマってしまっ。2016年に家族経営協定を結び、仕事も育児もすべて夫と分担しています。

農業が楽しくて仕方ない。

私はこの仕事でぜんぜん苦にならないんです。剪定も、摘果も、収穫も、何をやっても楽しい。しかも、その一つひとつの作業がいずれおもしろいみかんになって、さらにお金に変わるんですから！楽しくないはずがないでしょう(笑)

自由な働き方で理想的な暮らしを実現。でも農業って、人件費を考えていませんよね。時間外手当も、休みもないんじゃないか。正しいみかんの値段は出せないと思う。それに気づいてからは、夫婦で作業時間をスマホ管理しています。さらに出産後は、日曜日を定休日になりました。仕事に家庭を合わせるんじゃなくて、家庭に仕事を合わせるのが私たちのスタイル。いろんな働き方があるっていいと思うから、それをできるのが農業だとも思う。自分たちの姿を通して農業の魅力を発信し、地域に新しい風を吹かせたいんです。そのためにも、一歩先を行くステキ女子たちからいろいろ吸収させてもらって、しっかり儲けて、さらに農業ライフを楽しまなきゃ！

自由な働き方で理想的な暮らしを実現。でも農業って、人件費を考えていませんよね。時間外手当も、休みもないんじゃないか。正しいみかんの値段は出せないと思う。それに気づいてからは、夫婦で作業時間をスマホ管理しています。さらに出産後は、日曜日を定休日になりました。仕事に家庭を合わせるんじゃなくて、家庭に仕事を合わせるのが私たちのスタイル。いろんな働き方があるっていいと思うから、それをできるのが農業だとも思う。自分たちの姿を通して農業の魅力を発信し、地域に新しい風を吹かせたいんです。そのためにも、一歩先を行くステキ女子たちからいろいろ吸収させてもらって、しっかり儲けて、さらに農業ライフを楽しまなきゃ！

こうづま

上妻 あかねさん

上妻みかん園

山口県大島郡周防大島町東安下住2433-2
https://kouzumamikan.thebase.in/



上妻さんのある一日

- 7:00 起床/家事/朝食
- 8:30~ 仕事
- 12:00~ 昼食
- 13:00~ 仕事
- 16:30~ 夕食の準備
- 17:00~ 子どものお迎え
- 17:30~ 夕食
- 19:00~ 入浴/家事
- 21:00~ 自由時間(夫と娘は就寝)
- 23:00 就寝

就業年：2016年 栽培面積：110a(点在する畑の合計面積)

経営品目：柑橘(温州みかん、レモン、はっさく、せとか)

1992年、大阪府出身。非農家ながら農業高校で酪農を学ぶ。ボラバイトで農家を転々としていた時に、香川県のみかん農園で下松市出身の夫と出会う。みかん一筋の夫と共に2014年に周防大島町へ移住。家族の時間を第一に、「楽しい農業」を追求している。



みんなの未来も笑顔にする
残留農薬ゼロの米づくり。

岩国市・作田 妙江さん

同じ作るなら安全で
おいしいお米がいい！

農薬や除草剤を使わずにお米を育てていると、田んぼにいるんな生きものが発生するんです。農業が環境に与える影響をリアルに感じますよ。このお米を子どもに食べさせたいか、この田を次代に残したいかって、真剣に考えるようになりまして。目先の経済より、持続性を大切にしたい。時間や労力を割いても、微生物の力を借りて地力を高めることにこだわるのはそのためです。しかも、うちのお米を食べた人は必ず「おいしい！」と言ってくださる。苦労はあっても、お客様の評価に救われるんです。この一番確かなことを何よりの励みに、JAS認証にも取り組んでいます。



残留農薬ゼロの「こうちゃん米」と、この3年で開発した米加工品の一部。

6次産業化に成功。

うちのお米はすべて直販ですが、それでも水稲経営は大変。国の女性農業次世代リーダー育成塾への参加をきっかけに米加工品を手がけるようになり、やっと改善の兆しが見えてきました。加工品は手間も費用もかかるけれど、軽量だから物流費を削減できるし、何より売りが広がる。オフシーズンは商談会やイベントに出かけてビジネスパートナーを発掘しています。

目指すは複合経営。

定期開催しているマルシェの商品もずいぶん増えました。まずは私たちが儲かる事業者になって後継者を育て、次は牛の繁殖をしたいんです。牛を飼育して、堆肥で水稲を栽培し、稲藁は牛の餌に。水稲と畜産の複合経営で、循環型農業を実現したい。



毎週火曜日に「室積ビオマルシェ」を開店。新しい仲間も加わった。「自分で売るから、お客さんの生の声が聞ける！」と作田さん。



仕事に子育てに
全力投球中！

山陽小野田市・右田 静加さん

女性のチームワークで
いかに目標を達成するか。

私が所属する製品管理課は、収穫されたネギが運び込まれる「包装センター」で、洗浄から調製、計量、包装、配送までを担当しています。一緒に現場を支えてくれている約30名の常勤パートさんや外国人研修生の仕事の段取りと体調管理、GAP(※)のチェックが私の主な仕事。1日1万束以上のネギを確実に出荷できるように、現場のコミュニケーションとチームワークを大事にしています。出産・育児を経験したおかげで、以前よりは目配り気配りができるようになったかな(笑)。毎日設定する目標数字に向かって、仕事をいかに回せるか。難しいけれど、日々やりがいを感じています。

※農業生産工程管理の略称



社員の力を結集して周年生産する自社ブランドネギ「おのだネギ三昧」。

安心して
働き続けられる環境。

出産するまでは、朝の収穫作業に出ることもあったんですが、子育て中の今はセンター内の業務のみを任されています。社員の状況に合わせて仕事の内容や就業時間を会社が配慮してくださるので、本当にありがたいです。3人の子育てと仕事を両立している上司がいるので産休・育児に抵抗はなかったし、20〜30代の子育て世代が多いから、お互い様の感覚でカバーし合える。家庭があっても働きやすい、女性にもってこいの職場だと思っています。だからこそ、みんなが笑顔で働き続けられるように、私にできる精一杯の努力をしないと。ステキ女子のセミナーで得た学びを活かして、経験も積んで、もっともって成長したいと思っています。



欠員が出ればすぐにカバーできるように、現場のフォロー体制を整えている。



みぎた しずか
右田 静加さん
有限会社グリーンハウス
山口県山陽小野田市西高泊3608
https://zan-mai.jp/



就 業 年：2013年 栽培面積：ハウス約5ha
経営品目：ネギ、ミニトマト、チンゲンサイ、ホウレンソウ

1994年、山口県宇部市出身。柔道がしたくて進学した宇部西高校の授業で農業に出会い、その楽しさを知る。卒業後有限会社グリーンハウスに入社。2015年に生産部の夫と結婚し、2017年に第一子を出産。2018年4月に職場復帰した。

右田さんのある一日

6:00 起床/身支度/朝食
7:40 出社
8:00~ 仕事
10:00~ 休憩
10:15~ 仕事
12:00~ 昼休憩
13:00~ 仕事
17:15 終業
18:00~ 子どものお迎え(保育園)
19:00~ 夕食/家事/入浴
21:30 就寝



さくた たえ
作田 妙江さん
株式会社 高村農園
山口県岩国市周東町田尻639-3
https://www.takamuranouen.com/



就 業 年：2011年 栽培面積：約10ha
経営品目：水稲(コシヒカリ、ひとめぼれ、恋の予感)、米加工品

1974年、山口県光市出身。専門学校卒業後、技術者として北海道で15年間黒毛和牛の繁殖に携わる。長男出産を機に2009年にUターン。高村農園園主の夫と出会い、2011年より水稲栽培の道へ。2018年9月に法人化し、代表取締役就任。

作田さんのある一日

6:00 起床/家事/朝食
7:30 子どもを送り出す
8:00~ 仕事
12:00~ 昼食
13:00~ 仕事
17:00~ 子どもの塾・スポーツの送迎/家事
18:30~ 夕食/家事/入浴
21:00~ 仕事(事務/包装作業等)
23:00 就寝



私のステキ・スタイル
畜産業

次代へつなぎたい
たからもの。
美祢市・西山 美貴さん



レストランで提供する野菜やハーブも自社堆肥を使って生産。「自分で育てたものが人に喜ばれるのは本当にうれしい」と西山さん。



1頭の牛からとれる肉と脂しか使わない、個体識別番号付きの超プレミアムなハンバーグは、プロの料理人も認めるおいしさ。



にしやま みき
西山 美貴さん
農業生産法人 有限会社 梶岡牧場
山口県美祢市伊佐河原782
https://www.firehill.com/



就 業 年: 1995年 飼育頭数: 梶岡牛約60頭、預託牛約250頭
栽培品目: 畜産、レストラン、野菜栽培

1975年、山口県美祢市出身。秋女子短大で陶芸を専攻。在学中に事業計画を立て、家業を手伝いながら卒業後に陶芸教室で起業。開業資金完全後に立ち上げた「NPO法人きららの里」に教室を引き継ぎ、現在は梶岡牧場の経理とレストラン業務に主軸を置く。3児の母。

西山さんのある一日

6:30 起床
10:00~ 出勤/経理
12:00~ レストラン業務
14:00~ 経理
16:00~ 子どものお迎え
17:00~ 帰宅/経理/食事
20:00~ ランニング
21:00~ 入浴/自由時間
0:00 就寝

私のステキ・スタイル
林業



すべての原動力は「たけのこ愛」。

下関市・山本 忍さん



「力任せじゃどうにもならない。自然と調和しないとうまくいかない点では、サーフィンに通じるところがある」と山本さん。



山本夫妻の「たけのこ愛」に育まれた白子たけのこ。食材にこだわる料理人たちに高く評価されている。

サーフィンが縁で
たけのこ農家に。

ここ下関市王喜地区は、たけのこ産地で有名ですが、それはかつての話。どこの竹林も荒れてしまっていて、たけのこを生業にしているのはうち一軒です。職人でありサーファーでもある夫は、オフの時にたけのこ農家だったおじいちゃんを手伝っていて、そのまま跡を継ぐことになりました。私は夫と結婚したい一心で、手伝いに来ては周りを固めていき、たかただけなんです。

応えてくれるから
やるしかない！

正直なところ、大変なわりにお金にならないこの仕事に気乗りしませんでした。竹を切って、稲藁を敷いて、竹チップを撒いて、シヨベルカーで掘った山の赤土をトップカー

で運んでは竹林に入れて。一年中、気が遠くなる作業を続けるんです。でも、そうやって作り上げたふかふかの土壌で育つたたけのこは、肉質が柔らかくアクが少なく、甘みがあって最高においしい。手をかけた分応えてくれるたけのこに、いつしか夫以上の「たけのこ愛」が芽生えてしまいました(笑)

結果は後からついてくる。

いいものを作りたい。これに尽きますね。たけのこでは儲からないと思っていました。口コミでじわじわ評判が広がり、顧客がついてきました。だから絶対に手を抜けない。まずは最高のたけのこを育て、今後は加工もできる範囲でやっていきたいです。今でも十分ハードな日々を送っていますが、県内各地のステキ女子たちにかなり刺激を受けたいので(笑)。生産量を増やしてがんばります。

やまもと しのみ
山本 忍さん
やまもとたけのこ
山口県下関市松屋上町3-1745
https://ja-jp.facebook.com/yamamoto.takenoko



就 業 年: 2011年 栽培面積: 竹林1ha(たけのこ栽培50a)
経営品目: たけのこ

1978年、福岡県出身。スポーツインストラクターを経てOLに。サーフィンに通っていた長門市油谷でサーフボードシェイパーの夫と出会う。7年後、たけのこ農家を継いだ夫と結婚。4人の子育てに追われつつ、たけのこ中心の生活を送っている。

山本さんのある一日 ※最盛期

2:00 起床/苗でたけのこの計量・包装
5:30~ 買い付け業者さんへの販売
家事/朝食/子どもを送る
たけのこ掘り(合間に休憩)
12:00~ 荷造り
13:00~ 集荷場への持ち込み
14:00~ たけのこ掘り
宅配用の計量・包装・出荷
18:30~ 子どものお迎え/家事/夕食
21:00~ 箱詰め作業(子どもは就寝)
22:00 就寝



やまぐち農林漁業ステキ女子たちが、自身が生産する農林水産物のおすすめレシピをご紹介します。
どれも手軽に作れておいしいので、ぜひお試しください♪

ステキ女子の **おすすめ** レシピ

岸田農場 岸田 妙子さん

鶏と牛乳のパエリア

[材料(4人分)]

牛乳	200cc	鶏モモ肉	80g
米(洗わない)	2合	タマネギ	100g
かつおだし汁	200cc	シメジ	50g
オリーブオイル	40cc	ニンジン	50g
塩	3g	ニンニク	10g

[作り方]

- ① ニンニクはみじん切りに、鶏肉・野菜類は1cm角に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて炒める。
- ③ ②に鶏肉・野菜を入れて中火でゆっくり炒め、取り出しておく。
- ④ フライパンにお米を研がずに入れ、透き通るまで中火で炒める。
- ⑤ かつおだし汁を加え、沸き立つまで鍋を揺すりながら箸で鍋底をよくかき混ぜる。
- ⑥ 牛乳を加え、塩で調味し、取り出しておいた鶏肉・野菜をのせて、強火で鍋を揺すりながら加熱。グツグツしたら蓋をして弱火にし、14~16分加熱。(絶対に混ぜない)
- ⑦ 蓋を外し、水分が飛ぶまで中火で加熱する。



まこっこ農園 才木 祥子さん

カラフルトマトのオープンサンド



[材料(1人分)]

カラフルトマト	5~6個	オリーブオイル	適量
シソ	2枚	岩塩	適量
モッツアレラチーズ	適量		

[作り方]

- ① カラフルトマトを半分に切る。
- ② 軽くトーストしたパンの上にシソ、カラフルトマト、ちぎったモッツアレラチーズ、オリーブオイル、岩塩を振りかけたら、できあがり。

カラフルトマトはそのまま生で食べるのが1番!
少し加熱すると旨味が増すのでピザなどもおすすめです♪



やまもとたけのこ 山本 忍さん

タケノコとアサリの酒蒸し



[材料]

タケノコ(ゆでたもの)	適量	酒	適量
アサリ	適量	塩	少々
キャベツ	適量	コショウ	少々
オリーブオイル	大さじ1	バター	お好みで
ニンニク	1かけ		

[作り方]

- ① フライパンを温めてオリーブオイルとみじん切りにしたニンニクを入れる。
- ② ニンニクがキツネ色になったらアサリと酒を入れて蓋をして蒸す。
- ③ 1分くらいでアサリが口を開いたら、タケノコとキャベツを入れて塩・コショウをふって炒めからめる。
- ④ キャベツに火が通ったらお好みでバターをのせて、できあがり♪



(有)グリーンハウス 右田 静加さん

ネギ焼き

[材料]

ネギ三昧	100g
お好み焼きの粉	50g
卵	1個
水	60cc程度
白だし	小さじ1
ポン酢	適量



[作り方]

- ① ボウルにお好み焼きの粉を入れて、卵と白だしを加える。
- ② 水を少しずつ足しながら混ぜ、生地を作る。
- ③ ②に3cm程度の長さに刻んだネギ三昧を加えて混ぜる。(かき揚げのように生地がネギ三昧をつなぐ程度が適度なバランス)
- ④ お好み焼きのようにフライパンで生地を焼いたら完成。ポン酢をつけていただく。



2019
9月

ステキ女子LUNCH&MEETING ～集まる!しゃべる!食べる!つながる!～

「Yorozu Farm」
かぼちゃの
ヴィーガンカレー&サラダ



「ステキ女子」がつながる交流会を開催!仲間が経営するお店のランチを食べながらのおしゃべりタイムも。未来のステキ女子(山口県農業大学校の女子学生)も参加しました!



2019
10月

ステキ女子 マルシェプロジェクト始動!

「ステキ女子マルシェ」の開催に向けて検討を開始!

「ステキ女子マルシェ」で目指すこと

- ① お客さんと交流し、コミュニケーションが取れる空間づくり!
- ② 一次産業の姿!私たちが作っている(生産している)姿を発信!
- ③ 私たち「やまぐち農林漁業ステキ女子」を知ってもらう!



2020
2月

JAGDA ((公社)日本グラフィックデザイナー協会)との コラボ活動開始!

「一次産業×デザイン」で農林漁業を輝かせる
「地産デザインプロジェクト」がスタートしました!

山口県政資料館
(旧県会議事堂議場)で
キックオフセミナーを開催!



ステキ女子の輪



やまぐち農林漁業ステキ女子の活動や最新情報をInstagramで発信中!
やまぐち農林漁業ステキ女子 (@yamaguchi_sutekijoshi)



やまぐち農林漁業ステキ女子の取り組み

2018
9月

「ステキ女子キャリアアップ講座」に参加し、 経営力アップを目指します!



専門家からの指導を受け、受講者同士で語り合い、共感しながら「経営指針書」を作成しました。同世代の同じ志を持った仲間とのステキな出会いの場にもなりました。



2019
3月

「やまぐち農林漁業ステキ女子」 シンボルマーク完成!

人が両手をあげて
ハイタッチする姿が
モチーフ!



「やまぐち農林漁業ステキ女子」をイメージしたシンボルマークが決定!山口県庁において、シンボルマークのお披露目会として「ステキ女子マルシェ」を開催しました。

軽トラを使った
屋外マルシェ!



2019
5月

やまぐち農林漁業ステキ女子会!

天気がいいので外に出て情報交換!おいしいものを食べると話が弾みます♪

