

略歴

鈴木康太(すずきこうた)

民間企業を経験後、江戸時代から代々続く実家の農家を継ぎ就農。農業経験は10年以上。

JAよこすか葉山管内の若手農家のグループ「武山青壮年部」の中心メンバーとして所属し、農業技術の研究、独自の出荷ルートの確立などに努める。旧態依然的な農業にとられない、新しい農家の在り方を実践しつつも、古き良き農業も守る若手農家として活躍中。

メディア出演歴

神奈川新聞、タウンニュースなど

アクセス



- 車
横浜横須賀道路「林」IC
から約15分
- バス・電車
京急バス「須軽谷」バス停
から徒歩約2分

※畑の場所は一例です(複数の場所に点在しています)

武山丘陵である須軽谷からは富士山を望むことができる
(ベルツリーファームからの景観)



ベルツリーファーム(須軽谷)

鈴木康太

未来を担う子どもたちへ農家ができること

横須賀市須軽谷で代々農家を営んできました。須軽谷は武山丘陵の西南山麓に位置し、きれいな地下水が沸き上がる緑豊かな地域です。この地域をはじめ、かつて市内ではよく田園風景が見られましたが、キャベツやダイコンなど現在の三浦半島型農業が中心になるにつれて稲作は縮小していき、ほとんどが畑に置き換わりました。そんな中、地域の子どものためにかつての田園風景を残していきたいと思い、田んぼの保全を行っています。

ほかに、農業を身近に感じてもらえるよう食育活動へ参画したり、野菜や売り上げの一部を児童施設へ寄付するなど、未来を担う子どもたちへ農家としてできることを日々考えています。

生産者紹介動画は
YouTube

YouTube

生産者SNSは



Instagram

主な生産品目(例)

※天候等により実際の実績品目は変更する場合があります。



Pick up! 生産者おすすめ野菜

横須賀こだわりかぼちゃ (6月~7月)



カボチャの産地、横須賀で作られる特別なみやこカボチャ。こだわりの有機肥料を使用し、通常のカボチャよりも栽培期間が長く、完熟してから収穫されるため、甘く濃い味が特徴。

コメ (9~10月)



貴重な横須賀のコメを、若者や市外の消費者に親しんでもらえるよう、収穫したコメを加工。野菜パウダーで色づけした切りモチやのしモチなどの商品を開発。 ※精米の販売はありません。

買える場所

- ・JAよこすか葉山直売所 すかなごっこ
- ・野菜の里 須軽谷
- ・オーケストア

他

こだわり

思い 横須賀の昔ながらの農業を守る

キャベツやカボチャなどの現在の三浦半島型農業が広がる以前、市内では稲作が行われていました。三浦半島特有の谷戸(丘陵地間にできる入り組んだ地形)には、田園風景が広がっていたといいます。しかし徐々に、より生産効率の良い畑への転換が始まり、こういった風景はほとんどなくなりました。そこで横須賀市須軽谷で代々農業を営んできた農家として、少しでもその風景を保全し将来に残していくために、稲作をはじめ、横須賀の昔ながらの農業を引き継いでいます。

一方で、現代人の米離れや、農業への意識の低さを理解したうえで、若い人でも手を出しやすい商品を開発したり、農業に親しんでもらう活動を行っています。

スタイル 消費者が使いやすい野菜づくり

複数の若手農家で出荷グループを作り、直接スーパー等へ納品しています。農家同士で連携することで、計画的で安定的な生産が可能です。消費者に手に取ってもらいやすい野菜づくりを意識して、規格や品質を統一させたり、消費者が使いやすい野菜の品種を開拓するため、若手農家ならではの視点やコミュニケーションを活かして、高品質でさらなる安定的な生産に向けて常に挑戦と研究に勤めています。

独自 農業を通じた地域活動・ボランティア活動

須軽谷地域をはじめ、横須賀市は人口減少や高齢化が進んでいることを受け、「野菜を通じて何かできないか」「農家だからこそ地域に還元できることがあるのではないか」と考えるように。そんな思いが形になって始まった地域活動やボランティア活動がライフワークとなっています。

自分が作った野菜と、農家としての活動が、将来の横須賀や子どもたちの豊かな暮らしにつながることを願い取り組んでいます。

市内事業者(湘南菱油株)とともに始めた「お野菜定期便プロジェクト」。ガソリンスタンドで野菜を販売し、売上金を全額、子ども食堂などへ寄付する。



メディアの皆様へ

お問い合わせ、または取材をご希望の場合は下記担当までご連絡ください。
野菜に関する情報提供や生産者との調整など、お手伝いいたします。

事務担当 横須賀市経済部農水産業振興課

TEL : 046-822-9395 | MAIL : aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp