



自家乾燥による米の直売と 親から受け継ぐ技術でのコメづくり

米麦経営 三潁町 堤 浩亮 さん (34歳)

米の直売による消費者との交流

三潁町で米麦を中心とした農業を営む堤浩亮さんは、平成19年に、エンジニアから転職し就農しました。現在は、父の豊さんとともに約18ヘクタールの農地で、米・麦・大豆・トムギを生産しています。

生産している米は、JAへの出荷のほか、自家乾燥による直売を行っており、おいしいと口コミで評判が広がっています。「新米は、まだか」といった問い合わせも多く、出荷量が足りなくなるほど。「直売はお客様から直接感想がもらえる。おいしいと言ってもらえると励みになるので、今後は直売の割合を増やしていきたい。」と話す浩亮さん。

地域農業の担い手とつながる

大型の機械を導入してからは、近隣の水田の防除や収穫などを受託し、地域農業の担い手としても活躍しています。エンジニアの経歴を活かして、防除請負の計算ソフトを自作するなど、コンピュータを積極的に活用しています。また、JA青年部に所属し、小学校での米作りの指導や餅つきなどの地域活動を積極的にに行っています。

父を手本に技術の向上

「機械のことは詳しいが、肥料や農薬の使い方など技術的な部分は父にはかなわない。父がやっていることを手本に、おいしいお米を作りたい。また、米麦だけでなく、経営を安定させるために他の作物を導入したい。」と話す浩亮さん。こだわりの米づくりに加え、経営者として将来を展望しています。

