TOKACHI TOYAMA FARM
食卓に笑顔の種を届けたい
ANNIVERSARY 1917-2017

土の香り

No.34　2019年

ホームページ
www.toyama-nojo.net
お電話、FAXでのご注文・お問合せ
電話＆ファックス　0155-60-2110

法人化、合同会社 十勝とやま農場へ

２０１８年１２月１０日に登記を行い、本年１月１日より合同会社としてのスタートを切りました。
本来であれば絆こそが家族農業の支えですが、父勝則の急逝により体制を立て直すのにとても時間を要しました。未だに体制を立て直せたのか？と思う所があります。家族の力によって続いてきたものが、家族の一部が欠けてしまうことでとても脆く崩れてしまう。そんな経験をしました。
また、第一子として娘が産まれたこともあり、娘が産まれた年に「子（特に長男）が農業を継ぐもの」という従来の概念的なものを自分たちも捨て、あくまでも子どもが成長過程で選ぶ職業の一つと考えて欲しいとの想いで数年前からの構想を実行しようと法人化の準備を進めました。
従業員は２名（私、母 聖子）で法人化によってすぐに第三者も参画した開けた経営になる訳ではありませんが、次の１００年を家族だけで経営を続けるのも現実的でありません。続ける上では新しい人たちの協力も必要であり、それは従業員の雇用であったり、地域の人との協力だと思います。ここで「家族」と「事業の継続」を一旦切り離すことがスタート地点になります。しかし、どのような形でも「家族的」な結束力が必要不可欠です。法人化を機に「家族農業」から「家族的農業経営」を目指していきます。
これまで支えていただいた皆様のおかげもあり入植から１００年を迎えることができました。１０１年目に法人として再出発をし、より美味しい農産物づくりと魅力ある農場づくりを行っていきたいと思います。

代表社員　外山 隆祥

還暦を迎えました（3月9日）

２月に満６０歳を迎えた聖子の還暦を祝おうと子ども達が企画し、上士幌町糠平温泉中村屋にてお祝いしました。母の大好きな歌「雨」の合唱で幕が開き、将来の農場やそれぞれの家族を想像した映像も加えての寸劇やメッセージに大笑いと号泣が。。。

赤いベストのプレゼント

民宿シーズン４年目突入

２０１６年より農家民宿を開業したことで２０以上の国と地域からのゲストを迎え、農業界では出会うことのない方との出会いが多くありました。またRoute55ではできなかった長期滞在が新しいBieiを併設することで可能になりました。
最近では、香港のゲストから大規模デモの話を聞きよりインパクトのある事象として捉えたり、オーストラリアのゲストからは水不足が深刻なことから環境負荷を考慮してエネルギー負荷の多い肉・水を多量に使う大豆を食べないなど各国の情報を知る機会にも。複数のゲストが、飲料は購入せずに自前のタンブラーで飲用水を持ち歩く工夫をしていました。日本は豊富な水資源と輸入される農産物のおかげで一見すると恵まれていますが、2016年の台風以降、店頭からポテトチップスが無くなるポテチショック（2017）や３年分と言われていた小豆の市中在庫が底をつく(2019春)など、気候変動や生産現場を支える地域産業の高齢化により、食料自給率４０%未満の国の安全保障がいかに不安定かを匂わせる事態が起きています。農業者としてはよりいいものをより沢山取ることが使命ではありますが、日本人の生活スタイル自体を見直さなければと感じることが増えています。
※予約サイトの評価でゲストからの評価4.8以上の宿だけが獲得できるスーパーホストを、お陰様で1年以上継続しています。

airbnb superhost

お陰様で家族一同 元気にしています

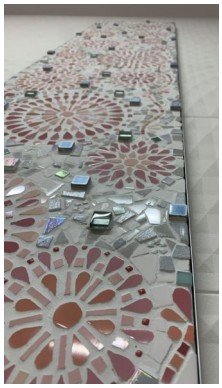
徳男（89）週２度のデイサービスで健康維持に努めています。毎日ひ孫の顔を見れるのが幸せ
聖子（60）還暦を記念して？ピアスを開けました。プチおしゃれを楽しみます♪
隆祥（33）娘をトラクターの助手席に乗せるのが楽しみ、ですが危険も伴うので常に注視
暁子（38）女性が働きながら子供を育てる大変さを実感。職場や家庭の理解・協力に感謝！
桂菜（１歳６か月）４月から保育所デビュー。今年は野良芋拾い、かぼちゃ収穫のお手伝い。

ようこそニコレッタさん

テレビ東京系　**世界！ニッポン行きたい人応援団（3月4日初回放送）**にわが家が登場しました。
撮影は去る昨年12月に行われ、どら焼き好きのカナダ在住イタリア人料理家であり料理ブログ「SugerLoveSpices」の著者のニコレッタさんが撮影クルーと共に来場しました。撮影があった12月7日は暖冬のため降雪がほとんどない昨冬でも唯一のまとまった雪が降った日でした。倉庫にて小豆の栽培や品種の特性などの説明から始まり、選別ラインを見学し、餅をつき大福や各種のもち料理を振舞い、夕食も小豆料理（赤飯、かぼちゃのいとこ煮、いもだんごのお汁粉等）や北海道郷土料理のちゃんちゃん焼きを一緒に作り堪能しました。お別れの際にはニコレッタさんからメープルシロップやクッキーをお土産にいただき、私たちからは手作りの小豆イヤリングと保温調理に使う手縫いの鍋帽子を贈りました。
YouTubeで「世界！ニッポン…応援団　3月4日」などと検索すると公式ではないですが、なぜか番組がアップされていて見ることができます。登場は終了１５分前頃です。

ニコレッタさんと一緒に

中村ジュンコさんと


タイル作品（右はジュンコさんの作品）

☆タイルアーティストとのコラボ☆

5月　隆祥の高校の同級生で、現在は帯広のタイル屋コスミックオビヒロの跡取りとしてUターンしてきた広瀬君の紹介で、鎌倉を拠点に活動するモザイクタイルアーティストの中村ジュンコさんが自身の制作拠点として3週間民宿施設Bieiに滞在しました。滞在中、メリハリのある生活を好むジュンコさんは引きこもりのように制作に没頭しては、オフには「岡書」「六花の森」など自分のお気に入りの場所を数日のうちに見つけ、サッと出かけていき地元民以上に馴染む「旅するアトリエ」を自称するだけある旅のプロでもありました。
終盤にはタイルワークショップを共催しました。農産加工品の販売会や移動本屋さんも同時開催。約50名ほどが参加、個性あふれるアルファベットタイルを制作して、盛況のうちに終えることができました。また、来年も来ます！と宣言し帰路につかれました。インスタは@juju_mosaictile

メディア出演　　近年、小豆の原料不足や高騰によって国産小豆が注目されています。テレビ東京のゆうがたサテライトでは市場価格が安く推移していた時期があり生産意欲が減退したことや、その時期から小豆の代わりにより手間がかからない大豆の作付けに移行した事など現状を説明しました。TOKYO FM“川瀬良子のあぐりずむ”は農業を伝える週４日放送のラジオ番組です。今回は電話出演し、栽培が難しい白小豆について特集していただきました。

あぐりずむFBページより

Facebookも更新中！

現在1017いいね！（10月4日時点）

編集・発行
合同会社 十勝とやま農場 外山隆祥
農業生産・産地直送
農家民宿 Route55・Biei
〒080-2106
帯広市美栄町西6線128番地
Tell&Fax 0155-60-2110
メール info@toyama-nojo.net

編集後記

「全然変わらないね！」６月中旬、地元にいる仲間が還暦祝いを企画してくれ故郷宮城に帰省した。４０年ぶりに再会する仲間もいたし、共にシワと白髪で確かに変化しているにもかかわらず、お互い変わっていないことに驚きと嬉しさでいっぱいになった！クラスメートの約７割２２名が参加し、１泊２日の限られた時間では近況報告もままならなかったが、それぞれの道を変わらずに励んでいることが何より嬉しく元気をもらった。その際女性たちでラインングループを作りその後の交流に役立てている。還暦にしてラインという文明の利器により繋がれたことにも感謝している。近い将来、そんな仲間たちとここ『帯広でクラス会を開催すること』は、私のかねてからの願いでもある。その実現に向けて時折あれこれ考えてはニヤニヤしている自分がいる。。。　　聖子