



うえの・かずのり 下野市在住。32歳。東京農業大で農業経営学を学んだ後、ハウスアスパラ先進県の佐賀の農家でアスパラ栽培の修業を積んだ。2010年6月、「匠」を設立し社長に就任。

仕事MY スター

農業(アスパラ栽培)

☆22☆

「目には力がかもった。養豚業と小麦生産の農家の長男で、子供のころから家業を手伝ってきた。「家を支えるため何ができるか」。大学で農業経営学を学び、当時は高級だったアスパラ栽培の道を選んだ。」

就農後10年、アスパラ一筋。今は27棟のビニールハウスで、新鮮、安

命育む崇高な仕事

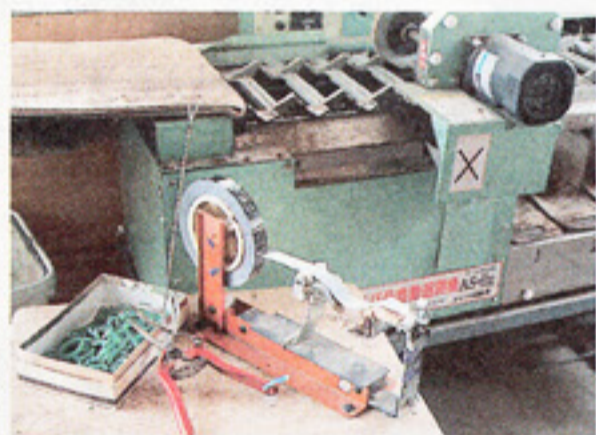
ビニールハウス内の地 全にこだわり年間15トを面から、ニョキニョキと伸びるアスパラガス。パチン、パチン。早朝から、はさみで1本1本つまみ取る音が響く。かがんだままの作業は数時間続き、夏には室温が40度を超え

★ビジネスに発奮

「自分はほこりアレなから、何のためにやるのかわかって」。キルギーだし、本当は農業向いてないかも」。そう言って豪快に苦勞を笑い飛ばしながらも、「命を育む崇高な仕事。アスパラといえは上野と言わ

ある日の上野さん

- 6:00 起床
- 6:30 収穫開始
- 10:00 袋詰めなど調整作業、出荷先・出荷量の確認、連絡
- 12:00 昼食
- 14:30 発送準備、出荷作業
- 16:00 ビニールハウス内の管理作業
- 19:00 帰宅、夕飯
- 21:00 会社仲間とインターネットを活用した電話サービス「スカイプ」を使いミーティング
- 0:00 就寝



アスパラの長さをそろえる「自動選別機」(奥)、束ねるゴム(左)、テープ、はさみは毎日フル稼働だ

毎週末、都内の直売イベントに参加して

アピールし、農業ビジネスの勉強会などで得た人脈から取引交渉を重ねた。栽培法、味の特徴、楽しみ方…。こだわりや情熱をじかに伝えると、スーパー、レストランと少しずつ扉が開いていた。昨年6月には、株式会社「匠」を仲間7人と立ち上げ、市場などを通さず、生産する自分たちが販売者・消費者と直接取引する新たな農業スタイルを展開している。

魅力、収益増へ仲間と会社

★二足のわらじ

現在、顧客は県内外に10件。口コミで広がり、農作業中でも携帯に注文が入る。「誇りを持って作っている。それを評価されると、本当にやりがいを感じる」。日焼けした顔が、ほころんだ。同じ熱意を持った仲間