



たかはし かずひさ
高橋 和久さん
(紫波町)

『トライし続けて、自分の農業経営を目指す』

紫波町で、多角化経営を行う「高橋農園」の農業男子、高橋和久さんをご紹介します。

「高橋農園」では、主に水稻と野菜を軸に農業を営んでいます。そのなかで、和久さんは、じゃがいもなどを栽培するとともに、自農園で収穫した農作物を使用し、料理を提供するカフェ、

「mameta」(盛岡市木伏緑地と紫波町オガール内)の店長を務め、農産物加工にも取り組んでいます。

「mameta」では、フライドポテトが人気商品です。噛めば噛むほど甘味が広がり、素材本来の旨味に圧倒されます。

和久さんは、商品開発に向けて、じゃがいもを数種類栽培し、フライドポテトに合う品種の選定に取り組みました。そのため、「mameta」では7種類のじゃがいもから選んでフライドポテトを注文することが可能で、様々な味を楽しむことができます。

また、じゃがいものカットなど、調理方法も工夫されています。和久さん

は何度も試行錯誤を重ね、料理の美味しさを引き出しています。

和久さんが考える、商品開発のコツとは何か!?それは、トライしながら経験を積むことです。

和久さんは、幼少時より、農作業とともに農産物加工を手伝っていたそうです。また、就農前に専門学校や洋菓子店で培った調理技術や商品開発の経験が、「トライする」基礎となったそうです。

「mameta」の店長のみならず、紫波町農村青年クラブの会長も務める和久さん。従業員やクラブ員をまとめるポイントを伺うと、「メンバーの話をよく聞き、自分が出来ることとすり合わせること」と話してくださいました。

将来は、「経営規模の拡大とともに、可能性や技術を選択しながら、栽培から農産物加工に組み、自分の経営を確立したいです」、そう話す和久さんの笑顔は優しく、目標に向かって活気に溢れていました。

(文：盛岡農業改良普及センター)