



●青木さんは羊蹄山の麓で育った農産物のおいしさを知ってもらいたいと、6次産業化に取り組んできました。「多くの消費者は倶知安という土地のことも、そこでおいしい野菜が作られることも知りません。自分の役割は、それを伝える語り部になることだと考えています」

# 明日を語ろう！ 北の農業人

KITANO NOUGYOUBITO



北海道農業に限りない愛情を注ぎ、  
たゆまぬ努力を続ける人々がいます。  
農業の未来を創造する「北の農業人」の  
情熱や取り組みをご紹介します。

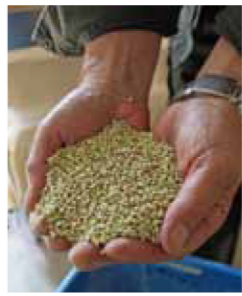


●60代という年齢を感じさせないほど、農業への情熱を熱く語る青木一廣さん。馬鈴薯でん粉製造者として北海道で最も古い「有限会社青木農産」の代表という肩書きも持っています。

●明確なビジョンとリーダーシップで農業の革新に挑む

**農家が誇りを感じられる未来のために  
「開拓者魂」で新たな挑戦を続ける。  
世界の潮流にも目を向けながら、  
地域の農業を守り、育てるのが使命。**

「倶知安町」  
農業生産法人アオキアグリシステム有  
限会社  
代表取締役  
**青木一廣さん**



●栽培が難しく「幻」と言われる牡丹そばを低温貯蔵し、その日使う分を石臼で挽いています。



## 6次産業化への挑戦 時代の先を読む農業経営へ

羊蹄山の雄大な姿を正面に望む倶知安町富士見地区の道道沿いに、そば屋やレストランなどが点在する「アグリステーション」があります。休日には自家栽培のそばやジャガイモの料理を求める人が列をつくり、湧水が流れ込む池では親子連れがボートラフティングを楽しむ。この人気スポットを運営しているのが「アオキアグリシステム」です。

代表取締役の青木一廣さんは、明治時代にこの地に入植した農家の4代目。20代で先代から家業を引き継ぎ、ジャガイモや小麦の栽培を手掛けてきましたが、次第に農業者として疑問を持つようにな

ったといいます。「消費者の声を聞くことも、作り手の思いやストーリーを伝えることもできない。生産して出荷するだけという農業の在り方に、未来があるのだろうか」と感じていました」

青木さんに転機が訪れたのは2001年のことでした。道の「農業・農村チャレンジ21」推進事業の補助を受け、農業生産法人アオキアグリシステムを設立。自分たちが育てた農産物を加工・販売する6次産業化の取り組みをスタートさせました。同年に開いた「農家のそばや羊蹄山」は、栽培が難しい牡丹そばを自家製粉するこだわりの味が評判を呼び、本州からも人が訪れるほどの有名店に。そば打ち教室なども開催し、農村と消費者をつなぐ活動にも力を注ぎました。

## 農業と地元への思いが原動力 「農業観光」で活性化を図る

続いて青木さんは、2005年に「ファームレストランじゃが太」を、昨年の春には「地粉パンまる麦工房」を開設。また、敷地内にある湧水池でラフティング体験ができる「You te i Outdoor」を、娘さん夫婦が立ち上げるなど、事業の多角化と複合化を図ってきました。

精神的に事業を進める青木さんを支えているのが、「農業の魅力やこの地域の美しさを人々に伝えたい」という思いです。生産者が作った農産物を自分の手で加工し、直接消費者に売ること、その農産物の良さをより深く消費者に伝えられる。また、消費者のニーズや反応を知るこ

ともできる。それによって少しでも地域のまちづくりに対する考え方や、農業に対する意識が変わるきっかけになればいい、と青木さんは熱く語ります。

もつと農村と都市部で暮らす人たちが交流できる機会をつくりたいと、将来的にはファームインの開業も視野に入れています。近年は日本でもアグリツーリズムが注目されていますが、農業を主体にしなが観光の要素も取り入れることで、消費者には農業の存在意義を肌で理解してもらえ、と青木さんは考えています。「農村が農村らしさを失ってはいけないと思います。農家は誠実に土を耕すことで消費者の期待に応え、農業の価値を伝えていくことが大切なのです」

## 農業者としての誇りと責任を 未来につないでいくために

農業の6次産業化の成功例として全国から注目され、講演やコンサルタントの依頼も多いそうですが、あくまでも軸足は生産現場に、というのが青木さんのポリシー。そのため、今でも土づくりから収穫までのほとんどを自らこなしています。現在の作付面積はソバが約40ヘクタールに、ジャガイモ・大豆・小麦などが3、4ヘクタールずつ。規模拡大を図る生産者が増えるなか、「リスク管理が可能な規模でなければならぬ」と言います。

ジャガイモの雪室貯蔵やバイオディーゼル燃料の活用など、環境面への対策にも積極的に取り組んできました。さらに、今年の1月には「グローバルGAP」の認

証を取得。安全な農産物の提供や持続的な農業の実践、安全な労働環境の確保などをめざし、適切な規格のもとで管理・運営を行っています。こうした努力には「信頼される取り組みによって、農業全体の地位を向上させたい」という強い願いが込められています。

「この地域と農業を絶やさないために、未来に語り継いでいくことが必要」と力説する青木さん。将来ビジョンとして、高齢者と子どもが触れ合える施設を構想しているそうです。そうした拠点が農村にあれば、農業や地域を未来に引き継ぐ一助になるのでは、と意欲を見せます。

「常に開拓者魂で、前に進んでいくのが自分の生き方。この地で生まれた農家としての誇りを持ちながら、これからも新しいことに挑んでいきたいですね」



●「ファームレストランじゃが太」は畑で完熟させてから雪室貯蔵で精度を高めたジャガイモ料理が自慢。「地粉パンまる麦工房」は自家栽培の小麦のほか、牛乳や卵などの素材も近隣で生産されたものにこだわっています。