

にいがたの
明日を担う



株式会社千手

十日町市中屋敷581番地 ● 代表取締役／柄澤和久さん



任意組合の組合員370名全員が法人の構成員になることを目指した(株)千手。
社員は各任意組合から募り、役員を含め22名の常勤職員がいる。



千手温泉の源泉かけ流しの湯を熱源とするイチゴハウス。



(株)千手では蕎麦の栽培を行い、地元の蕎麦屋へ提供している。左は手作り杵搗きで製造された餅『魚沼産ごねもち・千の夢』、上は『魚沼産コシヒカリ・千の夢』。

●株式会社千手

〒948-0135 十日町市中屋敷581番地
TEL 025-768-3683 FAX 025-768-3897
URL : <http://www.senjyurs.com>

問い合わせ

家庭生ゴミを堆肥化した資源循環型農業を確立。



(株)千手の前身『千手地域機械施設利用組合』は平成4年「第21回 日本農業賞(集団の部)」で大賞に輝いた。

子や孫の健康を第一に考えた農薬低減農法で
農繁期以外は機屋に勤めに出る兼業農家も多かった。ところが徐々に機屋の数も減り、農業従事者はどんどん高齢化していく。中山間地では田畠が荒れ、いつたん荒れると元に戻す

十日町では機屋(はたや)が元気で、農繁期以外は機屋に勤めに出る兼業農家も多かった。ところが徐々に機屋の数も減り、農業従事者はどんどん高齢化していく。中山間地では田畠が荒れ、いつたん荒れると元に戻す

人材を求める前に 「生活できる農業」ありき

日本の農業が抱える大きな課題の一つに後継者不足がある。
中山間地では農家の高齢化が進み、耕作放棄地が増加。
「次代を担う若者を雇用できる農業法人をつくる」
十日町市(旧川西町)千手地区で、農業機械の共同利用を目的に運営されていた五つの任意組合を母体に平成十七年三月、設立されたのが株式会社千手だった。
「今後の農業に必要なのは、一年中就労できる仕組みづくり」
代表取締役 柄澤和久さんは言う。

「将来、会社を引っ張つてくれる人材を求めてます」

までに気の遠くなるような時間がかかる。「このままでは農業がすたれ川西米がだめになる」

機械利用を目的とした任意組合のままでは仕事があるのは春と秋だけ。これでは次代を担う若者を雇うことはできない。「まず人を雇う仕組みをつくって、将来に希望が持てる会社組織をつくる」。平成九年に一度失敗した法人設立だったが、説明会を平成十四年から再開。声をからして周辺を説得した。しかし設立準備を進めてきた矢先の平成十六年十一月二十三日、新潟県中越地震が起きた。「千手地区でも農業ダムが損傷していたところで畦の陥落や液状化現象が起きました」。「生活再建が先だ」と設立延期を主張する人々。しかし柄澤社長は食い下がった。「せっかく一年もかけて準備をし

てきたんじゃないですか。機はまさに熟しています。このチャンスを逃せば皆の意欲が下がってしまいます」。余震が続く中で幾度も持たれた話し合いを経て、(株)千手は誕生した。

ベテランの知恵と経験を生かし、次世代が継承して魚沼産コシヒカリ、魚沼産ごねもち、そば、イチゴ、トウ菜などを生産する(株)千手。「こんなに美味しいお米を食べたことがありません」といった手紙が多く寄せられる。柄澤社長は言う。「まずは生活できる農業ありき。今後は会社を引っ張つていく人材を求めます」

若者を育てよう

幼稚園児たちがイチゴ狩りをしながらビニールハウス内を駆けまわる。「わー、ミツバチがいるよ」。株式会社千手(せんじゅ)取締役・丸山博さんが笑顔で声をかける。「刺されないように注意してね。でも、このミツバチ君たちの助けがないと、イチゴは受粉できないんだよ」。十二月から六月まで(株)千手ではイチゴが収穫され、JA十日町女性部が経営する直売所『じろばた』や温泉施設へ出荷され、「あつという間に完売」となる。冬期間は千手温泉の余り湯をビニールハウスの補助暖房と消雪に再利用。環境対策に寄与して生産されるイチゴはアイスクリーミングやジェラート、ミルフィーユなどに加工され、販売後はやはり完売にする。「イチゴ狩りのほか、千手小学校の児童を対象に稻作体験も行っています」

代表取締役・柄澤和久さんは語る。「千手地区では、最高ランクの『川西米』が穫れる。(株)千手では食味を保つため、全ての田で品質の分析検査を行っている。「美味しさと評判のコシヒカリですが、これまで食味に関する基準はありませんでした。しかし県と魚沼地域のJA等で組織する『魚沼米改良協会』『魚沼米対策会議』が魚沼産コシヒカリの玄米蛋白質含有率を六〇%以下に定めたのです」。玄米蛋白質含有率が低いほど美味しい米

ます」。最近では農村でも子どもたちが農作業の手伝いをほとんどなくなりた。いや両親、学校の先生も育つていただきたい。親御さんや先生には、食の重要性と安全を考えいただきたいんです」

十日町市川西地区は、日本随一のブランド米『魚沼産コシヒカリ』の产地だ。中でも千手地区では、最高ランクの『川西米』が穫れる。(株)千手では食味を保つため、全ての田で品質の分析検査を行っている。「美味しさと評判のコシヒカリですが、これまで食味に関する基準はありませんでした。しかし県と魚沼地域のJA等で組織する『魚沼米改良協会』『魚沼米対策会議』が魚沼産コシヒカリの玄米蛋白質含有率を六〇%以下に定めたのです」。玄米蛋白質含有率が低いほど美味しい米

施設事業部部長
販売・販売企画
丸山博 取締役

とされる。(株)千手の昨年度の特別栽培米の玄米蛋白質含有率は五〇%だった。柄澤社長は言う。「美味しい米は土づくりから」。(株)千手では、家庭から出る生ゴミから良質な堆肥を使って土づくりを行い、平成十八年から地域の農家と協調して地域ぐるみで特別栽培米を生産している。

「特別栽培米」とは、無農薬を含む「減農薬栽培」、無使用を含む「減肥料栽培」を総称して国が定めた農作物への表示方法を言う。柄澤社長がこれほどまでに環境にこだわるのは、「かつて川西地区の空を群れ飛んでいた赤とんぼを取り戻したい」という強い思いがあるからだ。

