

よなごびと

| 第48回 |

農家
(小規模有機農業、六次産業)

まるせ かずのり
丸瀬 和憲 さん

多様な農業の形を

未来に残したい

丸瀬さんは、米子の地で米を中心に、麦、大豆、ごま、にんじんなどを肥料や農薬を使わない自然栽培で育てています。また、収穫した農作物の加工品の販売や、農作物を使用して作った焼き菓子などを社のカフェで提供するなどの六次産業化にも取り組みながら農業を営んでいます。

もともと農家ではなかった丸瀬さん。就農に至るまでには、「ものづくり」に対する模索の道のりがありました。市内の高校卒業後、大学で建築を専攻するために上京。そんな中、より細部にまで関わられる「ものづくり」を革工藝に求め、本場イタリアへ。フィレンツェで約4年間かばんなどを製作しましたが、そのころヨーロッパに影を落とした



主に5畝の田んぼと2畝の畑で農作物を自然栽培している



おかきやごま油、もちなどの加工品や焼き菓子を作る

