



農業



林業



漁業

農林漁業の仕事

見つけた!

煌めく富山の女性
ロールモデル
2025

今日もコツコツ丁寧に...

未知のチャレンジを重ねた先で出合えた景色

アイエッチファーム株式会社
常務取締役
須澤 玉枝さん



「ねぎや農業に興味があったわけではないんです」と明るい笑顔で話す須澤さん。そんな須澤さんが取り組んだ様々なチャレンジで、今、「とやまの白ねぎ」は世界に広がっています。



その笑顔の裏側で、黙々と続けてきた作業

神通川のほとりで、一年中おいしい「とやまの白ねぎ」を出荷している『アイエッチファーム』。おいしいねぎづくりのための努力は並大抵ではありません。例えば、ねぎの白い部分を長く育てるために収穫までに少なくとも4回行う「土かけ」は、ねぎ栽培に欠かせない作業ですが、そこには常に雑草との戦いがあります。常務取締役の須澤玉枝さんは、笑いながら大変さを語ります。

「畑は広大なので、雑草が生える時期は1日中草むしりなんですよ。農業を極力使わず、心を込めて丁寧に育てているので、手作業が多いんです。さらに通年出荷のため、真冬には雪の下での過酷な収穫作業も待ち受けています」。

手間ひまを惜しまないからこそ、アイエッチファームの白ねぎはどこまでも新鮮で、安全・安心な品質を保っているのです。

須澤さんは、元々ねぎや農業に興味があった

わけではないと言います。最初は縁あって事務員として採用され、週3日ほどのデスクワークが中心でした。やがて畑の人手が足りないときに手伝うようになり、転機が訪れたのは3年経った頃。「白ねぎ加工品の開発」と、食の安全や環境保全、労働安全などの基準を満たした農場であることを証明する「JGAP認証の取得」という2つの大役を任されたことでした。

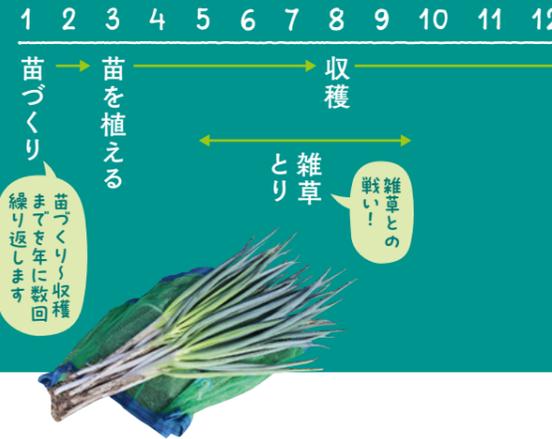


大きな圃場が安定供給の秘訣!

Profile

- 2014年、アイエッチファームに事務員として入社。
- 2022年には、農業女子の集まり・tanoseed (たのしーど) くらぶを結成。市場に出せない農作物を使ったレシピを開発したり、研修を通して学んだことを地域に還元している。2025年アイエッチファームの常務に就任。

年間スケジュール



1日のスケジュール



「とやまの白ねぎ」を世界へと羽ばたかせた2つのチャレンジ

1つ目の使命は、雪下ねぎや春ねぎなど、味は劣らぬものの規格外となったねぎを生かした加工品を作ること。須澤さんは白ねぎたっぷりの美味しいたれと味噌を試作しましたが、一定の品質を保つことや、食品添加物なしで日持ちさせるのが難しいなど、難題にぶつかります。

その突破口は日々のコミュニケーションの中にありました。「白ねぎを卸しているラーメン屋さんとの会話がきっかけで、製造会社を探すことにしたんです」。そうしてタッグを組んだ県内の事業者と1年以上試作を繰り返し、ついに富山の白ねぎ100%の「万能たれ」「おかずみそ」が誕生。海外の商談会に参加し、2025年にはヨーロッパ向けに素材を調整した「ベジ万能たれ」など1万5千本をフランスへ出荷するという、大きな夢の実現に結びつきました。

JGAP認証の取得については「右も左も分からなかった」という須澤さん。「でも、『分からないことにチャレンジすることがおもしろい!』と思って」。現場経験がない中で、農業の取り扱い方など厳しい審査条件を学び、資料作成に奔走。その甲斐あって、アイエッチファームは2018年、富山県で初めて青果物「ねぎ」での認証を取得しました。さらに厳しいASIAGAP認証も取得。これがバイヤーからの信頼獲得と販路拡大につながったのです。



難しく考えなくて大丈夫。まずは一歩踏み出してみよう

農業に興味があっても、なかなか一歩を踏み出せない方に向けて、須澤さんは笑顔でエールを送ります。「難しく考えず、まずはやってみようという気持ちが大事だと思います。『富山あぐりマッチボックス』は、1日単位からの求人が載っていて、誰でも富山の農業の力になれるですよ!向いているかいないかは始めてみたら気がつけるかなと思います」。

ねぎの花言葉は「笑顔、愛嬌、くじけない心」。須澤さんはその花言葉のように、今日も素敵な笑顔で「とやまの白ねぎ」の可能性を発信し続けています。

注目SPOT!

地場もん屋総本店

富山市総曲輪通りにある直売所。旬の野菜や、地元の素材を活かした加工品が揃い、地産地消を支える人気スポット。

富山市総曲輪 3-3-16
ウィズビル 1F
☎ 076-481-6337



アイエッチファームの商品はこちらの他、自社サイトでも販売中!



林業

新卒で飛び込んだ林業の世界！ 森を育てる スペシャリストへの挑戦



富山県西部森林組合
森林施業プランナー
中崎 楓さん

元々は「海が好き」なのだという中崎さん。
小学校の授業で「美しい海を守るためには、山と森林の保全が
不可欠である」と知り、林業に興味を持ったといいます。



山がきれいになっていく過程を 体感できる喜び！

小学校のとき理科の授業で、森林と海は密接につながっていること、山から河川を通じて流れる水が、海洋生態系の豊かさや漁業資源の形成を支えることを学び、感銘を受けたという中崎さん。大学では経済学を学んでいましたが「自然に関わる仕事がしたい」という思いが強くなり、インターンシップで富山県西部森林組合を希望、新卒で入組しました。

「森林施業プランナー」は、森林所有者に代わって地域の森林管理を行うスペシャリストです。未経験で入組した中崎さんは最初は戸惑いましたが、組合の研修制度のおかげで段階的に仕事を身につけることができました。現在中崎さんは、森林整備のための図面作成や工程管理、現地調査、森林所有者への説明会開催など、多岐にわたる業務を担当。「森林は整備を始めると、荒れていた

ところが目に見えてきれいになります。間伐を進めると山の中が明るくなり、歩きやすくなるのが体感できて楽しいんです」といきいきと語ります。



休憩中は同僚と
話してリフレッシュ！

Profile

富山県高岡市で生まれ育つ。大学3年生の時に富山県西部森林組合にインターンシップで参加。卒業後に入社。現在3年目。



山に入るときは「腰袋」にナタ、ノコギリを必ず携帯しています♪

年間スケジュール



1日のスケジュール



現場の作業を見て学ぶ日々です！

入社3年目の中崎さんは現在、約1600ヘクタールの西太美地区の森林整備を任されています。所有者不明の場所も多く、昨年から調査を開始。所有者への説明会や話し合いを進め、今年から整備に入りました。整備完了までには4年程かかる見込みです。

現場では、業者や組合の作業員に作業を指示する立場ですが、「現場でアドバイスをする立場でありながら、まだまだ知識不足を痛感しています。ベテランの作業員さんたちのほうが圧倒的に知識も経験値も持っていらっしゃるの、その作業を実際に見て、どう進めているのか、何日かかるのかなど、私自身が学ばせてもらっています」と謙虚に語ります。悩んだ時には職場の先輩に相談し、アドバイスをもらって乗り越えているのだそう。

そんな仕事の中での癒しは、やはり森林の中を歩く時間。「山の中に川があって、魚が泳いでいるのを発見するとテンションが上がります(笑)」。慌ただしい業務の中にささやかな楽しみを見つけられています。

力仕事だけじゃない。 多様な役割がある林業の世界

林業の世界では、若い女性はまだまだ希少。「女性というだけでまず驚かれ、笑顔で会話が始まる事が多く、所有者さんや作業員の方々のコミュニケーションもとやすい気がしています」と、ある意味“珍しい”存在であることはむしろメリットだと前向きに捉えています。

林業は男性のイメージが強く、女性は尻込みしてしまう人が多いかもしれません。しかし実際は力仕事ばかりではなく、事務作業やさまざまな立場の方とのコミュニケーションが必要な場面も多くあり、「実際に働いてみると、女性だからできないと感じることはあまりありません。性別に関係なく活躍できる職種だと思います！」と中崎さんは明るく語ります。

職場では後輩もでき、教わる立場から教える立場へと成長中。今後は知識と経験をさらに積んでいきたいと語る中崎さん。未経験から始めた林業の世界で、挑戦は続いています。

注目SPOT!

富山県西部森林組合 もりもりハウス

雑貨やオガ粉工場で製造した薪などを販売。

〒924-0001 砺波市頼成 175 番地
TEL 0763-37-0008
営業時間 9:00～17:15

※ 火曜、年末年始、施設指定の日





自然と調和する農業の魅力！
好きと得意を活かし、
仕事をつくる

有限会社オカジマ農産加工部
岡島 美由紀さん

家族経営の農業法人で、約30haの水稲・大麦、約50aの里芋を生産・加工。前職のパティシエ経験と、自身の得意を活かした「6次産業化」で農業の可能性を広げています。



専門農家に嫁いだことで拓けた、自分らしい道。

「小学生の頃から、パティシエになりたいという夢を持っていました。でも諸所の理由で製菓学校への進学は断念。短大へ進み、栄養士の免許を取得して」とこれまでの経緯を語る岡島さん。短大卒業後、菓子製造工場とホテルのパティスリーで勤務し、菓子作りの技術を身につけました。そして退職後、専門農家である夫と結婚したことで、人生が大きく変わっていきます。もともと農業に悪いイメージはなく、結婚後は自給自足的な田舎暮らしに憧れるようになったという岡島さんですが、当時は育児やパートで忙しく、農作業の人手も足りていたため、たまにお手伝いする程度だったといいます。

そんな中、地元の女性農業者のコミュニティ「れんげの会」に参加。米粉パンやスイーツの製造を手がける農家さんや、農家カフェ経営の方と出会います。「私も製菓が好きという気持ちは変わらずあったので、農家でありながらパティシエと

してのスキルを活かせることに魅力を感じました。『とやま農業未来カレッジ』で本格的に農業を学び、知見を深めた岡島さんは、家族の協力のもと「オカジマ農産加工部」を立ち上げ。現在は、主産物である里芋を使ったチーズケーキなど、幅広く商品を生み出しています。

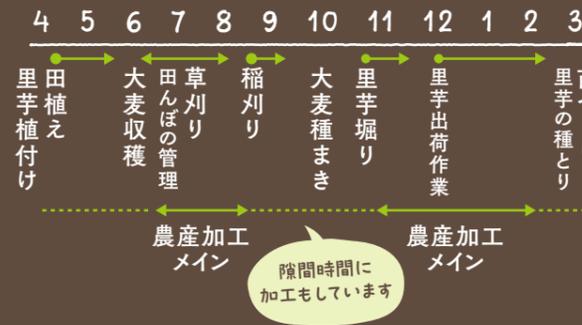


Profile

夫との結婚後に農業を学び、2016年に就農。同年、加工部を立ち上げ、作物を使ったスイーツや玄米パンなどを製造販売。



年間スケジュール



1日のスケジュール



自然とともに働く日々。マイペースも大切に！

岡島さんにとって、農業の魅力は「自然や季節を感じながら働けること。まさに晴耕雨読、自然のリズムに沿っている感じがする」と笑顔で語ります。

大型機械の操縦、経理、細やかな手元作業など、家族間でそれぞれに得意な人が得意な作業を担当し、自然な役割分担ができていそう。「私は米30kgを軽々持ち上げたり、大きな機械の運転は苦手ですが、細やかなサポート作業やスイーツ作りは得意。自分が貢献できる領域で活躍できればと思います」。

加工部では作物を使った加工品を市内の直売所に卸すほか、受注販売も行っています。岡島さんの作る焼き菓子は人気で、早々に完売することも。「以前、無理をして体を壊した経験があるので、無理なく自分のペースでできるように、数量限定で販売日を決めています」とのこと。慌ただしい日々の中、加工の作業は一人で進められるため、時間の融通が利くのが大きなメリット。子供の行事に合わせて作業時間をずらしたり、スケジュールを調整できることが心のゆとりを生んでいます。



看板商品「里芋チーズケーキ」生クリームや卵の代わりに里芋を使用。体にもやさしい。

遠回りに見えた道のりが、のちに全て繋がっていく。

今確信しているのは「どんな経験も無駄ではない」ということ。「短大で取った栄養士の資格が、結婚後の給食調理のパートで思いがけず役に立ちました。さらにそこで学んだ食品衛生の知識が、加工部を立ち上げる際の基盤になって…。最後に全部繋がったなと思っています。どれも無駄ではなかったなと」。岡島さんは「農業は、自分の強みを様々な形で生かすことができる、可能性のある分野」だと力強く語ります。

現在の趣味は、自然農法での畑作り。知人に教わりながら、小さな畑で野菜や果物を育てています。「大型機械を使う農業とは全く違うやり方。作物が一つ実るたびに心が躍ります(笑)。収穫したブルーベリーや栗、イチジク、かぼちゃなどは加工して焼き菓子に使っています」。今ひそかに抱く夢は、いつか自宅の横で農園カフェを開くこと…！岡島さんの探求は止まりません。

注目SPOT!

JA高岡 あぐりっち佐野店

生産者が丹精こめて作った野菜や切花、焼き菓子などの加工品を販売。

高岡市佐野 1416
0766-22-0230
8:30~16:00
年中無休(年末年始除く)

農繁期以外の土曜に、オカジマ農産の農家パンが買えます!



漁業



未経験から現場の戦力へ。
公私ともに充実！
「漁師」という生き方

有限会社 昭栄漁業
漁師
宮國 麻紗美さん

大阪から富山へ移住し、漁師の道を選んだ宮國さん。アクティブな彼女の小さな挑戦が、一次産業の未来を明るく照らします。



単身富山へ！
あたらしい暮らしを求めて

海が近くにない環境で育ち「いつかきれいな海辺で暮らしてみたい」という憧れを抱いていた宮國さんは、4年前、SNSで知り合った友人を頼って富山を初訪問。豊かな自然と居心地の良さに惹かれ、移住を決意しました。

移住当初は友人の仕事を手伝っていましたが、コロナ禍による廃業を機に「自然に関わる仕事がしたい」と一念発起。海への憧れと、新湊漁港が近かったことが決め手となり、未経験から漁業の世界へ飛び込みました。

定置網漁の現場は、網を引く手伝いから始まりました。「定置網って網自体がすごく巨大なんです。機械で上げて、最後は人の手が必要。そこをみんなで『よいしょ！』と引っ張る」。体力勝負というイメージが強い漁業ですが、最近は機械化が進んでいるといいます。「昔は全部手作業で大変だったのですが、今は大きな魚がかかったらロープを結んでクレーンで引き

上げる。力持ちでなくても、機械をうまく使えば女性でも現場でしっかり戦力になれると思います」。現在は同世代の女性漁師と励まし合いながら、無理なく働ける環境を実感しているそうです。



Profile
大阪府出身。さまざまな仕事を経験したが、漁業は初めて。趣味は音楽のライブ参戦や、小型二輪のバイクでのツーリング。

年間スケジュール

春	夏	秋	冬
カマスなど カワハギ タイ ホタルイカ	休漁 網の修繕などをしていきます	シイラなど フクラギ サス コズクラ	イワシ スルメイカ マグロなど



網の補修をする網針など。

1日のスケジュール



魚を捌くナイフは必携。

世代を超えた、
港の温かい繋がり

漁師の道を選んで一年。魚の種類には今も詳しくないと言い切る宮國さんですが、「初めはわからなくても、やっていくうちに慣れるもの」と、その姿勢はどこまでもポジティブ！時には正体不明の珍しい魚が網にかかり、同僚たちと観察した後に水族館へ寄贈するといった、漁師ならではのユニークな体験も楽しんでいます。

仕事は現場で「やっていく中で」覚えていったといいます。「最初は簡単な作業から任せてもらえるので、大きな苦勞もなくスムーズに馴染めました」と笑顔で語ります。

現場は、20代から70代と幅広い年齢層。仕事後には同世代の女性漁師同士、誘い合って遊びに行く楽しみもあります。また、「おじいちゃん世代」にあたる大先輩が、よく気にかけてくれてご飯に連れて行ってくれることも。「世代は違っても、温かく迎えてくれる存在があるのは本当にありがたいです」と感謝の気持ちを滲ませます。

と自由に調整できるのが魅力です」と語ります。

今後は、漁師としてもっと役に立ちたいという目標も。「漁業自体には資格は要りませんが、私は力がある方ではないので、その分を知識や技術でカバーできれば。大きな荷物を運ぶためのフォークリフトやクレーンなど、現場で役立つ免許はたくさんあります。今は船舶免許しか持っていませんが、自分らしい形で現場を支えていきたいです」。

今後の担い手不足への危機感はあるようですが、だからこそ一般の人が漁業に触れる機会が増えればと語る宮國さん。「漁師になったと言うと驚かれる。『大変そう、怖そう』というイメージが先行していますが、実際にやってみたら案外できるもの。富山の食のレベルも段違いに高いのに、全国的にはまだまだ知られていない。この魅力は一度来て体感してほしいですね」。移住者であり漁師である宮國さんだからこそその思いを込めて結んでくれました。

漁業はもっと身近であっていい

プライベートに合わせて休日を調整しやすいのも、この仕事を選んで良かった理由の一つ。音楽が趣味で、「ライブの日に休みを取ったり、近隣で行われるフェスのボランティアに行ったり

注目SPOT!

新湊漁港

早朝のセリのほか、全国的に珍しい昼セリも行われる。

- 射水市海王町1
- 0766-84-1233
(要予約・受付は新湊きつときと市場にて11:00~12:00)
- 昼セリは12:30~
- 水・日曜、その他市場休業日

事前予約で
見学も可能!

