

1～2年間でゼロからイチゴづくりをマスター！

研修ではイチゴの特性や栽培の流れ、苗の管理、農薬・防除の基礎知識、温度や水の管理、受粉用ミツバチの管理、収穫とパック詰めなど一連の知識・ノウハウを、実際にイチゴを育てながら学びます。また経営や就農計画、税の知識など経営者としての基本も習得します。さらに就農前にはえびの市内の優良農家で実務研修を行ったり、青年等就農計画認定申請書の作成支援なども実施。就農後も地域に溶け込むための支援や経営安定に必要な支援を行うなど、手厚いバックアップ体制が整っています。

イチゴづくりの
プロをめざす
ノウハウが
ぎゅっしり！



就農までの研修プログラム

時期	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
栽培工程	生産ハウス	定植準備		定植・開花		収穫・選果・出荷						
	育苗ハウス	親株管理→子株育苗				翌年度分親株確保		親株管理→子株育苗				
研修	実地研修	定植準備 (育苗・施肥管理・水管理等)		定植・栽培管理 (炭酸ガス処理・マルチ被覆等)		収穫・選果・出荷・翌年度分親株管理・子株育苗						
	座学・講習	イチゴ栽培の基礎知識 (生理生態・品種特性・高設栽培・施肥・農薬・資材にかんする基礎知識と栽培ステージごとの注意点)										
		専門教育科目講習 (病害虫・農薬・設備のメンテナンス・収穫・パック詰め等について)										
新規就農へ向けた経営管理講習 (設備投資・収支シミュレーション・簿記・税務申告・青年等就農計画書作成等にかんする研修)												

「えびの市イチゴ団地」研修生 募集要項

事業目的 「えびの市イチゴ団地」が有する施設を活用し、新規就農希望者に先進的な技術の修得と地域の営農振興に貢献する事を目的とする。

研修施設 生産ハウス4棟(1815m²×3 924m²×1)、育苗ハウス7棟(315m²×7)

募集内容
募集条件 農業に対する強い意欲がある方で原則55歳未満
募集期間 随時
募集人員 2名程度
研修期間 面談の上、研修開始時期を決定(研修期間は1～2年)
就農時期 研修期間終了後

募集方法
 ・JA・行政の広報、ホームページを活用した募集
 ・農業高校及び農業大学への訪問や就農相談会等による募集

受入条件
 ・自己資金200万円以上保有し、かつ身元保証人を確保できる方
 ・心身共に健康である方
 ・研修後にえびの市に定住し就農できる方
 ・当方で計画している1週間程度の体験研修のできる方
 ・暴力団または、暴力団員で無くなった日から5年を経過しない方は応募できません

お問い合わせ先

えびの市農業協同組合 担い手支援課

〒889-4311 宮崎県えびの市大字大明司 1061-1

TEL: 0984-33-5758

<http://ebino.ja-miyazaki.jp/contact.php>

〈アクセス〉

鹿児島空港からお車でお越しの場合：九州自動車道を利用し約35分
 宮崎空港からお車でお越しの場合：宮崎自動車道を利用し約90分
 鹿児島中央駅からJRでお越しの場合：JR日豊本線、JR肥薩線、JR吉都線を利用し約90分
 宮崎駅からJRでお越しの場合：JR日豊本線、JR吉都線を利用し約90分



イチゴ団地プロジェクト

宮崎県 えびの市

農業の後継者を育成し
 イチゴをえびの市の顔に！
 そんな期待を背負って
 平成27年にスタートしたのが
 「えびの市イチゴ団地」プロジェクトです。
 実際の研修生の声を紹介しながら
 就農への道についてご紹介します。

「えびの市のイチゴを もつと未来へ！」



第1期農業研修生で
 2018年4月に独立
 か い き と し
 甲斐理士さん

「えびの市イチゴ団地」って？

えびの市の農業生産者の後継者育成と施設園芸品目(イチゴ)の産地化を図り、新規就農者の育成や自立支援を行うために建設されたビニールハウス集合施設が「えびの市イチゴ団地」です。平成27年にプロジェクトチームが立ち上がり、平成29年4月に第1期の農業研修生受け入れを開始、高設栽培システム、自動開閉装置、炭酸ガス発生装置などを完備した最新のハウス団地です。





先輩農家の
津留さん夫妻が
お手本です。

JAの“いちご部会”や“青年部”で地域のキズナを実感！



JAえびの市へイチゴを出荷する生産者の組織が「いちご部会」です。ここでは生産ノウハウの情報交換をはじめ、より高品質のイチゴ作りに取り組んでいます。例えば左の写真の津留聡さんは約12年前に就農、ご両親のもとで腕を磨き、現在は妻の智子さんと共に市内でもトップクラスの生産農家となりました。イチゴ団地設立にもアドバイザーとして協力され、技術面でも農家としての将来計画を考える時も頼りになる存在です。JAえびの市管内では、青年部などを中心に納涼祭やフラワーアレンジメント教室などの催しや婚活イベントのほか、ソフトボールなどのスポーツ活動も盛んに行われています。



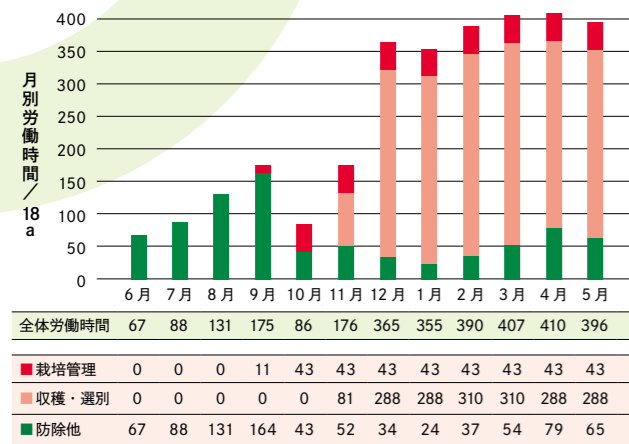
作業のしやすい高設栽培によるイチゴの産地で“儲かるイチゴ農家”をめざす！

えびの市は盆地特有の寒暖差があるため、果実の糖分の蓄積を促し、甘い果物づくりに適しています。このため宮崎県内でも有数のイチゴの産地となっています。生産者の高齢化や後継者不足が懸念される中、「えびの市のイチゴ」の生産量を拡大していくために、宮崎県内外から未経験の農業研修生を受け入れ、育成していこうという試みが「えびの市イチゴ団地」プロジェクトです。第1期(平成29年度)は2名の研修生を受け入れ、平成30年4月に1名が就農、1名が引き続き技術を深めています。プロとして農業生産を行うためには、基礎的な作物の生理や栽培技術、農業経営などを一通り身につける必要があります。イチゴ団地では、JA、普及センターなどの経験豊かな営農指導員が、熱意をもって指導に当たります。高設栽培のため、土耕栽培よりも作業がしやすく、収穫も長期間できるため、離農者が少ないのもえびの市のイチゴ作りの特徴です。農業で生きていく覚悟と根気よく学び続ける意志さえあれば、技術や経営力が無理なく身に付くカリキュラムとなっています。



🍓 月間労働時間は？(夫婦経営・18aの場合)

月平均で約**250時間** 収穫期(11~5月)は月平均で約**360時間**



忙しくなる収穫期も、二人でやれば1日の労働時間は7時間ほどです！



左のグラフのとおり、収穫期は大忙し。猫の手も借りたい状況で、お母様にも作業を手伝ってもらっているという甲斐さん。「将来は結婚して奥さんと仲良く収穫作業ができたらうれしい」とラブコールです。

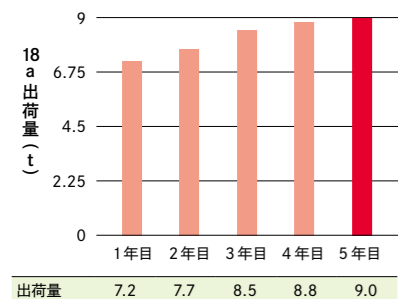
晴れて独立1年目。甲斐さんの決意とは。



イチゴ団地プロジェクト第1期農業研修生で2018年4月に独立した甲斐理士さん。就農前は約3年間測量の仕事をしていましたが、「何か自分の手で形になる仕事がしたくて」研修生に応募しました。農業の知識ゼロからのイチゴづくりは、すべてが勉強で、頭と体をフルに使う予想通りタフな毎日でした。特に夏場は屋外の炎天下で苗づくりを行うため、暑さとの戦いだったと言います。2018年3月に研修を終え、4月からは晴れて独立自営の農家として団地の一角を借りて経営をスタート。初年度は10aあたり4tを目標に徐々に生産量を増やしていく計画です。「研修生とは違って作業の結果が全部自分に返ってきますから、自然にイチゴ作りにも気持ちが入ります」と甲斐さんはその決意を語ります。

🍓 収量目標は？(夫婦経営・18aの場合)

経営開始5年で**9t**



夫婦二人三脚でイチゴ農家を営む前田明宏さん、友美さん夫妻。収量目標達成も間近です。夫婦で取り組むメリットは「段取りがしやすいのと前年より良いものができたとき喜びを共有できることですね」と友美さん。

🍓 売上目標は？(夫婦経営・18aの場合)

経営開始5年で売上高**900万円**

収入(18a)		経費(18a)	
生産量(10a)	5,000kg	種苗費・肥料費・農薬費	812,000円
経営面積	18a	動力光熱費	934,000円
単価/kg	1,000円	賃借料等(リース料等)**	1,361,000円
販売量合計	9,000kg	減価償却費	38,000円
売上高	9,000,000円	荷造運賃手数料	1,709,000円
所得	3,685,000円	その他の経費(雇人費等)	461,000円
所得率	41%	経費合計	5,315,000円

**イチゴ団地で5年間、賦課金で賃借する場合



同期の研修生、各務馨さん(写真左)は愛知県の高校を卒業後、自立を目指してえびのへ。研修2年目も研究に余念がありません。

「空き家バンク」や「医療費制度」子育て世代にも安心の環境

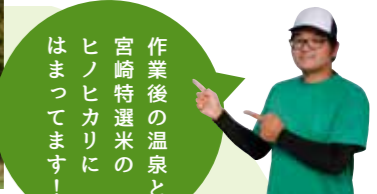


ひろびろ
一戸建て暮らし
も夢じゃない！

えびの市で就農するメリットの一つが暮らしやすさ。就農して間もない時期は安定した収量が確保できるまで、経済的にゆとりがあるとは言えません。しかし、えびの市移住・定住支援センターが窓口となり就農者の住居探しのお手伝いをする「空き家バンク」で一戸建てが格安で借りられ、また、義務教育期に安心して子育てができるよう子供の医療費を助成する制度なども充実しています。小学校は30人学級が標準で、一人ひとりにきめ細かい教育が可能。田植え体験などえびの市ならではの食農教育も盛んです。

今週は温泉？ドライブ？ハイキング？夕食には地元の恵みが並ぶぜいたく

えびの市には文人墨客が訪れた京町温泉郷や白鳥温泉があり、ゆっくり農作業の疲れを癒すことができます。えびの高原や矢岳高原展望台からは雄大な景色も堪能できます。地元で収穫される宮崎特選米ヒノヒカリと地元野菜で食べる夕食は絶品です。



作業後の温泉と宮崎特選米のヒノヒカリにはまっています！

