



約10aの畑でピーマン栽培にも取り組んでいる



作業場の一角で味噌を熟成させている



手作り味噌には生産した米を麹として使用している

Profile

就農4年目。現在は米やピーマン、切花などさまざまな農作物を生産している。夫の実家で代々続く味噌作りにも挑戦し、手作り味噌はJAの産直に出荷している。大槌町で夫と小学生の子ども2人との4人暮らし。モットーは「やっていないことに挑戦し、農業を楽しむ」。



趣味・マイブーム
サウナ
農作業が落ち着いてくる冬期間は、自前のサウナハットとマットを持って、週に一度のペースで地元の入浴施設にあるサウナに通っています。

農
追
い
人

GREEN SOLDIERS

うえのち
上野 千鶴
大槌町

【コーナータイトルの由来】
「GREEN SOLDIERS」は「グリーンソルジャーズ」と読み、「農追い人」と併せ、「農業に夢や希望を持って働く人」という意味を込めています。若手農業者や新規就農者を紹介しています。

ちょっと
いい話

JAの産直で販売中

千鶴さん手作りの味噌は、JAの産直「母ちゃんハウス だあすこ沿岸店」でご購入いただけます！仕込みから1年以上熟成させた味噌は上品な甘みと深いコクが絶品です。3代にわたって受け継がれてきた伝統の味をぜひご賞味ください。



毎日の
お味噌汁にも
おすすめです♪

母ちゃんハウス だあすこ沿岸店

📍大槌町大槌16-28 ☎0193-42-8151
🕒9:00～17:00（定休日…毎月第2木曜日・12/31～1/4）



収穫の楽しさに魅せられて 家族と共に汗を流す

秋の日差しが眩しく照りつける中、農作業に勤しんでいるのは就農して4年目になる上野千鶴さんだ。大槌町出身の千鶴さんは高校卒業後、東京で働いていたが、地元が同じ大槌町だという今の夫と出会い、結婚、出産を機に故郷へ戻った。子育て期間を経て保育園で5年程働いた後、農家に転身。きっかけとなったのは、義父母の畑仕事を手伝ったことだった。「自分で育てた作物が大きくなり収穫できることが楽しかった」と振り返り、現在も義父母と共に水稲やピーマン、切花などを育てている。

田んぼでは主に日本酒の原料となる酒米「吟ぎんが」を栽培。大槌町では酒米の生産が盛んに行われているが、担い手不足で若手生産者がいなかったため、挑戦したいと思ったとのこと。こだわりは密苗にすること。種を通常の量の2倍播き、収量の

増加をはかっている。おいしい日本酒作りに欠かせない高品質な米作りのため、とりわけ水管理には細心の注意を払い、農家を志すきっかけとなった「収穫が楽しい」という気持ちを胸に、今後は規模の拡大も見据える。

千鶴さんは2年前から、義祖母が始めた味噌作りを受け継いでいる。育てた米を麹の原料として使い、仕込みから1年以上熟成させることで、上品な甘みと深いコクが生まれる。出来上がった味噌は、自らの名前を入れた「千味噌」と名付け、母ちゃんハウスだあすこ沿岸店に出荷。すぐに売り切れるほどの人気商品となっている。

家族が大切にしてきた農業を守るとともに自分らしく変化を加え発展させる前向きな姿勢が、高品質栽培にも繋がっているのだろう。「色々な作物を育ててみたい」と話す千鶴さんの挑戦はこれからも続いていく。

ほらーの花巻

CONTENTS

●No.332／令和7年（2025）10月号

02	農追い人	GREEN SOLDIERS	10	かがやく女性部・がんばる青年部／旬の産直大百科
04	特集1	花巻農協園芸産地確立事業のご案内	11	Smile Report／ほらーの広場
06	特集2	秋期営農座談会	12	グリーンセンター定休日●理事会だより・監事会だより／組合長より
07	特集3	フィッシング詐欺に注意！	13	J-クレジットに関する大切なお知らせ
08	ほらーのNEWS		14	Information
			16	おいしい！たのしい！今月の一皿 ●編集後記