

令和7年度 女性が輝く東京農業特別支援事業

「輝く東京農業女子講座」レポート 区部Vol.4



第4回区部地域視察講座が、2025年12月2日(火)に小平市「にごりや農園」で開催され、女性農業者を中心に、24名(男性、後日動画視聴希望者含む)が参加しました。今回は先進事例視察「農業の楽しさ伝えるにごりや農園」～加工と体験を中心とした6次産業化～をテーマに、にごりや農園 小野 久枝氏から、農園での体験型講座の取り組みや6次産業化の工夫、そして現場で感じているリアルな課題についてお話を伺いました。



テーマ 先進事例視察「農業の楽しさ伝えるにごりや農園」～加工と体験を中心とした6次産業化～

概要 自家農産物の加工品製造・販売、加工委託、うどやゆずの収穫・加工体験等、幅広い6次産業化に取り組む農園を見学し、6次産業化を成功させるポイントを学ぶ。

講師 にごりや農園 小野 久枝



講義・加工体験



加工中のようす



ゆず収穫



試食

■ **第1部 加工場の見学・加工体験(柚子収穫・加工・試食)**
 にごりや農園が開展する体験講座をベースに、6次産業化の実践として加工の体験をしました。それぞれが自分のペースで取り組みながら、「柚子唐辛子」「柚子化粧水」「柚子ポン酢」の3品づくりに挑戦しました。皮は唐辛子用、種は化粧水用、果汁はポン酢用と、柚子を丸ごと無駄なく使い切る工夫も学びつつ、作業を進めます。最初は「思ったより工程が多い」と戸惑いの声もありましたが、爽やかな香りに包まれる中で次第に笑顔が増え、参加者同士が自然に声を掛け合う様子が印象的でした。作業を早く終えた参加者には柚子の収穫も体験して頂きました。完成した柚子唐辛子は、小野講師手作りの具だくさんの汁物に添えて試食。「風味が全然違う」「自分たちで作ったものが料理になるのはうれしい」といった感想が寄せられ、会場は和やかな雰囲気になりました。加工、収穫、そして食として提供されるまでを一連で体験したことで、6次産業化の流れをより身近に感じられる時間となり、「大変だけれど挑戦してみたい」といった前向きな声も聞かれました。

■ **第2部 視察先で得た学びの振り返り・質疑応答**

質疑応答タイムでは小野講師から、「好きだから続けているが、収入にするのは簡単ではない」「農業と6次化を両方しっかりやるのは本当にハードルが高い」といった本音が率直に語られました。なんとなく6次化をイメージしていた受講生も多かっただけに、その言葉は強く響いた様子。明るい雰囲気の中にも、単なる成功体験ではなく、現場のリアリティがしっかり伝わり、受講生にとっては意識を深める時間となりました。

参加者の声①

「計画を立てて、6次化が実際に可能か知識を深めていきたいと思った。とても話が分かりやすく、農業への熱意のある方で体験農業・6次加工品について理解を深められた。」



30代

参加者の声②

「6次化の現実を知る事が出来ました。取り組むには、覚悟が必要だと思いましたが、小野さんが楽しそうに取り組まれているお姿も素敵でしたので、それを励みに構想を練っていききたいと思います。」



40代

参加者の声③

「実際に柚子作りやブルーベリーのジャム作りに活かしていきたい。6次産業の実態・課題を知ったので、次にやることが見えて来た。」



60代

参加者からは、講座を受けての前向きな感想や、講座を通じた交流の広がりを実感できる意見が寄せられました。実践的な内容と、すぐに現場で活かせる学びが多い講座を開催しておりますので、ぜひご参加ください。お待ちしております。



輝く東京農業女子



輝く東京農業女子

輝く東京農業女子講座

先進事例視察

農業の楽しさ伝える にぎりや農園

～加工と体験を中心とした6次産業化～

自家農産物の加工品製造・販売、加工委託、
うどやゆずの収穫・加工体験等、
幅広い6次産業化に取り組む農園を見学し、
6次産業化を成功させるポイントを学びます。

第4回
区部地域
講座

12/2^火

11:15(集合)～17:00(新宿駅南口着予定)

- 当日は昼食を済ませてお越しください。バスの中でも軽食をとることが可能です。
- ワークショップでは、空のペットボトル(500ml程度)を1本使用しますので、ご持参ください。

受講無料

定員 **30名**

男性も参加
できます!

集合場所

JA東京アグリパーク前
(〒151-0053 渋谷区代々木
2-10-12 JA東京南新宿ビル 1F)

参加対象

東京都内の女性農業者
女性農業者のご家族等
農業法人等で雇用されている方

こんな方に
オススメです!

- ・加工品づくりを始めたい、または見直したい方
- ・収穫体験や加工体験などを通して、お客様とのつながりを広げたい方
- ・6次産業化に挑戦してみたい方

参加
することで...

- ・農産物加工施設の立ち上げ・運用の具体的な手法を学ぶ
- ・収穫体験を経営に取り入れるヒントを得る
- ・加工品や収穫・加工体験を通じたファンづくりの方法を学ぶ

講師:にぎりや農園 小野久枝

お申し込み・詳細は裏面をご覧ください。

今回の講座はコチラ！

● スケジュール

第1部 加工場の見学

第2部 加工体験(ゆずの収穫、加工、試食)

●ワークショップでは、空のペットボトル(500ml程度)を1本使用しますので、ご持参ください。

第3部 振り返り・質疑応答



講師

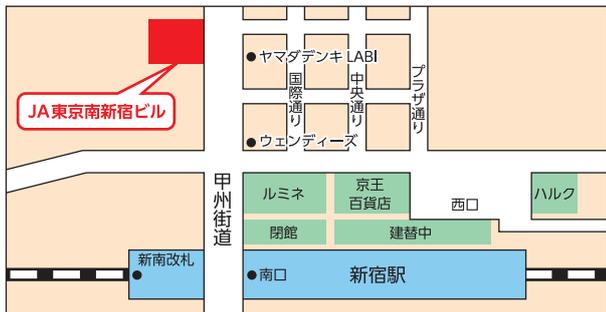
おの ひさえ
小野 久枝 にごりや農園

昭和60年に就農。平成17年からは、ジャム、シフォンケーキ、漬物などの加工を開始し、地域農産物の付加価値向上に努める。平成25年には、東京都の「都市農業経営パワーアップ事業」を活用して加工所を新設。ジャムの委託加工を開始し、6次産業化の推進にも取り組む。現在は、栽培から加工・販売まで一貫した経営を展開し、地域の農産加工を通じた交流と発信を続けている。

● 集合場所のご案内

JA東京アグリパーク前

〒151-0053 渋谷区代々木2-10-12 JA東京南新宿ビル 1F



JR新宿駅「南口」より 徒歩約4分

京王新線新宿駅「京王新線口」より 徒歩約1分

小田急線新宿駅 徒歩約6分

※集合時間は11時15分となります。遅れてしまった場合でも、バスは予定通り発車いたしますのでご承知おきください。
※トイレを済ませてお越しくささい。

● 申込はコチラから

参加ご希望の方は下記のQRコードまたはURLよりお申し込みください。

<https://form.qooker.jp/Q/auto/ja/251202/nougyou/>



応募期間

2025年11月26日(水)
17:00迄

オンライン申込をご利用いただけない場合は、区部農業改良普及センター(TEL:03-3678-5905)にお電話にてお申し込みください。

● 今後の講座のスケジュール



※開催場所、スケジュールは各募集チラシをご確認ください。スケジュールは変更になる場合がございます。

お問い合わせ:輝く東京農業女子講座運営事務局 mail: info@agri-tokyog.com

区部農業改良普及センター(TEL:03-3678-5905)

※当日の緊急連絡先 輝く東京農業女子講座運営事務局 河治:080-4655-9822 原口:080-7966-9689