



1. お客さん自身が木から好きな一房を収穫する、ブドウ狩りのような直売所。採れたてのピオーネやシャインマスカットを楽しめる。2. 自分で収穫したブドウを、その場で量り売り。写真は、順番を待つお客さんたち 3. お庭には、さまざまな柑橘類の木が植えられている（甘夏、ハッサク、デコポン、ユズ、レモンなど 10 種以上） 4. お庭に南国の楽園を再現したいという永沢さん。現在栽培に挑戦中のバナナの木やハイビスカスが植えられている。冬はバナナの木を室内に植え替えて栽培するそう 5. 綺麗に手入れされたお庭の天然芝 6. シャインマスカットを栽培するビニールハウス。暑さ対策で、下半分をメッシュ生地にし、内部に大型扇風機を 2 台設置。外周には害獣除けの電気柵完備。「ブドウを、わが子のように守りながら育てます」

農業の担い手不足や高齢化、異常気象など、さまざまな課題を抱える中、永沢さんは一房一房に手間を惜しまず、「もっとおいしく」を追い続けています。そこには、長年培ってきた経験と技術、そして、農業への深い愛情があります。そこに実るのは、ブドウだけではありません。その一房には、76 年の人生で育まれた経験と想いが実っています。この一房が、利根町の農業のこれからを考えるきっかけになれば幸いです。

元気なうちは続けたいですね。家でじっとしているより、体を動かしている方が健康にもいいですし、何より楽しいんです。去年より今年、今年より来年。少しでもおいしいものを作れるように、これからも挑戦を続けたいです。

うちの甘夏も、最近はいろんな人に使ってもらえるようになりました。利根町大平の「五十花」さんには、無添加のジャムにしてももらいましたし、龍ヶ崎市のクラフトビールを作っている、「トコシエ醸造」さんには、甘夏を使ったビールを作ってもらっています。自分が育てたものが、こうやって別の形になって、誰かに喜んでもらえるのはうれしいですね。そういうのも含めて、やっぱり果物を作るのは面白いんですよ。ぜひ一度、うちの果物を味わってみてください。おいしいと思ってもらえたら、それが一番うれしいです。

今後も農業を続けていきたいですか？



永沢さんが育てた旬のブドウは、自宅直売所でも販売しています。ぜひ、永沢さんの想いが詰まったブドウをご賞味ください。

住所：利根町奥山 366
電話：0297-68-2052（永沢さん）

あまなつ
永沢さんが作った甘夏を使った
クラフトビールと無添加ジャム

トコシエ醸造株式会社（龍ヶ崎市）
代表取締役 佐藤 敏之 さん

五十花（利根町大平）
代表 五十嵐 由美子 さん

Instagram 二次元コード