

都市近郊の強みを生かしたトマト・メロン経営

執筆 尾張農林水産事務所農業改良普及課

氏名・産地名	株式会社横山農園 横山請悟さん
経営類型・作目	施設野菜（トマト、メロン）
市町村	豊明市



横山請悟さん

1. 経営概要

豊明市でトマトとメロンの施設栽培を営む横山農園は、1971年に父の賢一さんが創業しました。現在は横山請悟さんが経営・栽培管理の中心を担い、大玉トマト 113a、中玉・ミニトマト 14a、メロン 71a（延べ栽培面積）を栽培しています。販売は直売所を中心に直営レストランやEC販売も展開しています。長年にわたり直売に取り組んできたことから多くの顧客に支持され、地域を代表する農業経営体の一つとなっています。

2. 農業者としての歩み

請悟さんは横山農園の長男として1976年に生まれました。専業農家が少ない地域でしたが、父親の背中を見て自然と農業を継ぐことを意識していたといいます。農業高校卒業後、愛知県立農業大学校へ進学し、農業経営や栽培技術を学びました。その後、田原市（伊良湖）や蒲郡市の農家のもとで2年間研修し、トマトやメロン、イチゴなどの栽培技術を学びました。その後アメリカへ渡り、約2年間の海外農業研修を経験し、帰国後は横山農園に就農し、トマトとメロンの栽培管理を担当しました。現場経験を積み重ね、2018年に42歳で父から経営を継承しました。

3. 味を追求するトマト・メロンづくり

主力のトマトはファーストトマトです。請悟さんは「やっぱり味が一番大事」と話します。ファーストトマトは果肉がしっかりとしており、昔ながらのトマトらしい味わいが特徴です。創業から栽培を続けており、その味を求めて来店する顧客も少なくありません。栽培の特徴として、隔離ベッド栽培で根域を制限することで水や養分を細かく管理することができ高品質なトマト生産を行っています。

メロンについても品質を重視し、顧客から寄せられる意見や感想を大切にしています。商品に同封する「ご意見はがき」を通じて、食べ頃や品質に関する様々な声を収集し、栽培や販売方法の改善に活かしています。「ご意見

をいただけるのは期待してもらっている証拠。より良い商品づくりにつなげていきたい」と話します。



直売所に並ぶメロン



ファーストトマト

4. 直売を軸とした新たな経営展開

生産したトマトやメロンのほとんどを直売所で販売しています。請悟さんは、直売の魅力について「自分で値段を決められること」と話し、品質に見合った価格で販売することを大切にしています。

また、2013年には弟の智之さんとともに、長久手市に直営イタリアンレストラン「Osteria Camparo」を開設しました。イタリアで9年間シェフとして経験を積んだ智之さんがレストラン運営の中心を担っています。



レストランの様子

レストランを始めた背景には、「どれだけ良いものを作っても、食べてもらわなければその良さは伝わらない」という思いがありました。レストランでは、生産したトマトをパスタソースや前菜などに使用し、そのおいしさを料理を通じて伝えています。実際に料理を味わった顧客がその美味しさをきっかけに直売所でトマトを購入しており、レストランは、トマトやメロンの魅力を発信する重要な役割を担っています。

5. 農業の魅力を伝える取組

請悟さんは、近隣の小学校からの依頼を受け、トマトやメロンをはじめとした野菜の栽培について紹介する出前授業を行っています。また、地域の農業者とともに保育園児を対象とした芋ほり体験を行うなど、子どもたちが農業に触れる機会づくりに取り組んでいます。さらに、(公社)国際農業者交流協会を通じた海外からの農業研修生を毎年受け入れています。請悟さん自身も若い頃にアメリカで農業研修を経験しており、研修生には栽培技術に加え、自ら課題を設定して取り組む機会を設けています。

6. これからの農業を見据えて

近年は資材価格や人件費の上昇に加え、夏季の高温による栽培への影響など、農業を取り巻く環境は大きく変化しています。そのような中でも請悟さんは、「まずは今やっていることをしっかり続けることが一番大事」と話します。現在のトマト・メロン栽培や直売、レストラン経営を着実に続けながら、より良い品質を追求していきたいと考えています。また、今後の取組として農福連携など、新たな可能性も模索しています。

今後も「おいしい」と言ってもらえるトマトとメロンづくりを大切にしながら、今の経営をしっかりと続け、新たな可能性も探ってきていきたいと考えています。