みやぎ版

購読申込先
NOSAI宮城
仙台市青葉区上杉
1丁目8番10号
〒980－0011
電話022(225)6701
http://www.nosaimiyagi.or.jp

備えの種をまこう。

part1

伝統を誇りに 選んだ道をまつしぐら

地域農業を次代につなぐため、信念を持って取り組む農業者たち。伝統を誇りに、そして新しさを武器に、それぞれが高みを目指し進む姿を、今週号と11月2週号で紹介する。

新しさを武器に

仙台市・千葉 英明さん
労惜しまず伝統野菜
地元への貢献を胸に

余目ネギは10センチほどのぶつ切りにして風味や食感を味わって。鍋や「一本焼き」もおすすめ。

【仙台市】6種類の仙台伝統野菜（「余目ネギ」「仙台長茄子」「仙台白菜」「仙台芭蕉菜」「仙台雪菜」「からとり芋」、栽培面積25アール）栽培に取り組むのは、仙台市宮城野区岩切で「千葉農園」を営む千葉英明さん(42)。「手間を惜しまず妥協しない。全てが品質を守ることにつながっている」と話す。

両親は農家だったが、千葉さんはデザイナーや輸入品販売業、ミュージシャンとして活動していた。東日本大震災後、支援で演奏巡演をしたときに、地元を離れることを余儀なくされた人たちの「地元でまた暮らしたい」という声を聞いたことが農業に携わるきっかけだという。

「地元への思いや地域の伝統を話す人の姿に感動し、自分の地元が誇るものは何か深く考えさせられた。思い浮かんだのは伝統野菜だった」と千葉さん。「地元の食材を残したいと思った」と、2014年から栽培に取り組んだ。

余目ネギは、一本立ちネギの生産に向かない岩切余目地区が発祥。ある程度生長した時点で抜き取り、傾斜をつけた圃場に寝かせて土をかぶせて育てる「やとい」という方法だ。太陽に向かって起き上がろうとするネギは曲がって成長するが、このストレスで身の白い部分が多く太く育つ特徴がある。

殺菌剤や除草剤、農薬に頼らず、品質を守るため全て丁寧に手作業する千葉さん。「一般的な野菜より手間がかかり収量も少ないが、『伝統』にこだわって栽培を続けたい」と話し、伝統や文化の継承に意気込む。（櫻井）

からとり芋の畑で千葉さん。「仙台の伝統野菜を多くの人に知って食べてもらいたい」と話す

◀やとい法で太く育つ余目ネギ

丸森町・佐藤 靖さん
養蚕のともしび守る
質・量ともに安定を

出荷後の繭は着物などの製造に使われます。

【丸森町】丸森町の佐藤靖さん(41)は、曽祖父の代から営んできた養蚕業を2005年に継ぎ、年間800キログラムの繭を生産する。

当時、町外からIターン就農する人が多く刺激を受けた佐藤さん。「自分も地元に貢献しなければ」と思い就農を決意した。

県内の養蚕農家は、1956年は1万7千戸だったが、現在は15戸まで縮小。県内最大の繭産地であった丸森町も今は5戸まで減少している。

「貴重な養蚕農家として古くから続く伝統を絶やさないよう力を尽くしたい」と佐藤さん。母校の大張小学校で行う養蚕の体験学習

蔟のなかの繭

今後は年間1トンの生産量を目指す佐藤さん

に蚕を提供する他、東京の大学生を受け入れて指導するなど、振興に努める。

出荷は春から晩々秋まで5回行う。「良い桑が良い繭を作る。また、供給する桑葉の量が足りていないと病気にかかりやすく、繭のサイズにもばらつきが出てしまう」と佐藤さんは話す。

桑の葉を早朝から刈り取り、1日3回、約10万頭の蚕に与えていく。鮮度の良さが蚕の育ちに影響するため、刈った葉はその日のうちに与える。こまめに除草して十分な管理を心掛けている。

給餌を終えた蚕は蚕室から蔟と呼ばれる格子状の道具に移し（上蔟）、繭作りが始まる。蔟は蚕の比重によって回転し、その過程で蚕は適した区画を決めていく。上蔟作業は一日かけて行う。

「蔟に並んだ繭の出来上がりが良いと充実感がある」と佐藤さん。「高級志向の購買意欲に応えていきたい。安定して高品質な繭を作るため、先輩農家の技術を勉強していく」と次を見据える。

▽経営＝水稲36アール、柿60アール（齋藤）

山元町・岩佐 信勝さん
イチゴ産地の振興へ
新品種「にこにこベリー」増収に期待

果皮・果肉の赤みが鮮やかで、果肉がしっかりしていて輸送性に優れる。生食はもちろん、業務用イチゴとしてケーキなどにも使ってほしい。

にこにこベリーは11月から収穫する。「今は葉かき作業の時期」と岩佐さん

【山元町】「見た目と食味の良さを兼ね備えた『にこにこベリー』を県内の皆さんに試してほしい。収量増にも期待している」と話すのは、山元町の岩佐信勝さん(62)。高設養液栽培施設で県育成のイチゴ・ににこにこベリーと「とちおとめ」をそれぞれ25アール栽培する。

にこにこベリーは、甘味と酸味のバランスが良く、果形は円錐形。果肉が赤いことから切り口の見栄えが良く、生食以外に加工利用にも適している。「もういっこ」ととちおとめの交配種で、県農業・園芸総合研究所が12年かけて開発した。震災を乗り越えてできた県育成新品種として今年秋から県内全域で収穫が始まる。

2017年から県の試験栽培に協力してきた岩佐さん。「18年に収穫したにこにこベリーの出来が良く、今年から本格栽培に踏み切った」と経緯を話す。

「とちおとめは奇形果や未熟果の発生が多くなってしまい、収量が減ってしまうこともあった」といい、多収性のにこにこベリーで増収を目指す。

栽培は7、8月にハウスで育苗し、9月に定植。11月から6月上旬までの収穫を見込む。施肥管理は模索中だといい、とちおとめに比べ2倍の施肥量を投入しているという。

にこにこベリー（提供＝県農業・園芸総合研究所）

岩佐さんは「新品種を手掛けるうえで不安はつきもの。けれど、これからの県産イチゴの一端を担うにこにこベリーの生産者が増えることに期待したい」と話す。（高橋康）

栗原市築館・佐藤 和好さん
ズッキーニにかける
仲間と一緒に産地化

ズッキーニのハウスで、右から佐藤さん、息子・賢二さん、妻・敦子さん

ズッキーニは「チーズ焼き」がおすすめ。天ぷらにしてもおいしいよ。

出荷箱に詰めたズッキーニ

【栗原市】「ズッキーニ栽培を地元の人たちに知ってもらい、もっと知名度を上げていきたい」と意気込みを話す栗原市築館の佐藤和好さん(65)は、2010年からズッキーニ栽培を始め、ハウスと露地20アールで年間6トンを収穫する。

栽培当初はズッキーニに欠かせない人工授粉を行わなかったり、害虫防除の影響で受粉を補助するミツバチがいなくなったりと失敗続きだったという佐藤さん。「今ではズッキーニの認知度が高くなって消費拡大が進んだので、市場価格は以前より安定している」と話す。

同市では2015年から生産者、JA、行政が一体となって生産拡大に着手。16年には、20年までにズッキーニ販売金額1億円を目指す「Z-1プロジェクト（ズッキーニのZと目標金額1億円が由来）」を立ち上げ、産地PRや消費拡大にまい進している。

佐藤さんはJA新みやぎ栗っこズッキーニ部会長を務めていて「部会の会員64人で技術情報の交換を行っているので、新たに栽培を始める人も心強いはず。部会独自の生産費助成もあるのでぜひ取り組んでほしい」と呼び掛ける。

佐藤さんは2月下旬に播種し3月中旬に定植、収穫は4月中旬と一般的な栽培より1カ月早い。ハウス内にトンネルをつくり防寒対策は慎重に行う。

「販売店で自分の生産したズッキーニを手に取ってもらえる姿を見るとやりがいを実感する。今後は栽培面積を広げ従業員を雇っていきたい」と抱負を話す。

▽経営＝水稲2ヘクタール、野菜70アール（佐々木貞）