

大崎市三本木・福田 翔太さん 上伊場野里芋の継承 土地ならではの味



収穫期を迎えた圃場で福田さん

しょうゆベースの料理と合います。唐揚げやアヒージョにしてもおいしいです。

【大崎市三本木】「この土地でしか出せない伝統の味をつないでいきたい」と話すのは、大崎市三本木上伊場野の福田翔太さん(33)。同地域で2000年以上続く伝統野菜「上伊場野里芋」を15畝栽培している。福田さんは、2014年にUターンして実家の農業を手伝い始めた。そのなかで上伊場野里芋の生産者が高齢化している現状を知り、祖父・富雄さん(83)から栽培技術を引き継いだ。上伊場野里芋は5月の定

part2 伝統を 誇りに

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、10月2週号に続き紹介する。

新しさを 武器に



◀白いイチゴ「ネージュベリー」

赤いイチゴとの組み合わせは紅白で縁起が良いので贈答用にぴったりです。

「子供からお年寄りまで世代を問わず食べてほしい」と小林さん

施肥量に試行錯誤

石巻地域はイチゴの主要産地。小林さんは「ネージュベリー」の認知度を高め、イチゴの振興に貢献していきたい」と意欲的だ。▽こばやし農園 25・95・1215 (今野純)

選んだ道をまっしぐら

【加美町】加美町中新田地区の杉村昭宏さん(40)は、水稲20畝の他、1・5畝の圃場で作付けするネギ(年間生産量30トン)を、JA加美よつば「なかにいだねぎ」として出荷。また、同町や大崎市の飲食店へ販路を広げる。



千切りしたネギはチャーシューやメンマとの相性バツグン。ぶつ切りのネギの素焼きもおすすです。

加美町・杉村 昭宏さん

特産ネギを次代に

技術高めて品質維持

「1」と「夏扇4号」。1月と4月に播種し、4月と6月に定植したものを夏から冬にかけて収穫する。生育状況を見ながら持続を徹底する。また、連作障



今年の出来も良好だというネギ

害を防ぐため、試験的に品種を変えている」と工夫を話す。

「飲食店への直接販売は、食味や価格といった購買者の生の声を聞けるメリットがある。なかにいだねぎのブランド名に恥じない品質を維持しながら、購買者のニーズに対応するため、技術を追求し躍進していきたい」と杉村さんは話す。

(今野昌)

産地振興へ白イチゴ 石巻市・小林 駿さん

【石巻市】石巻市の小林駿さん(24)は、こばやし農園代表を務める父・茂さん(61)と、ハウス約83坪でイチゴ栽培に取り組んでいる。2015年の就農をきっかけに「新しい品種に挑戦」

苗に炭酸ガス処理をして防除する。

「ネージュベリーは、果皮も果肉も白色で、ナシやライチに似たさっぱりとした香りが特徴。消費者からは「果肉が柔らかくジューシーで、一度食べたらやみつきになる」と食味も好評を得ている。

「ネージュベリーは赤イチゴより糖度を高く仕上げるため、虫が付きやすい。見回りを徹底し、芽かきや葉かきと防除作業は、赤イチゴの倍の間がかかっている」と苦労を話す小林さん。独自に始めた白イチゴ栽培は、肥料ミニチュアがなく、試行錯誤の毎日だという。

石巻地域はイチゴの主要産地。小林さんは「ネージュベリー」の認知度を高め、イチゴの振興に貢献していきたい」と意欲的だ。▽こばやし農園 25・95・1215 (今野純)



葉は天ぷらや香草として魚のホイル焼きと一緒に入れると良い香り付けになります。

「根も葉もない話」ではなく、根も葉も使えるというのでトウキ栽培に挑戦した」と笑顔の阿部さん

薬草で地域を元気に

南三陸町・阿部 博之さん

復興の道しるべと 雇用の場創出

【南三陸町】「大震災に、継承は子世代へ果たさなければならぬ」と南三陸町入谷の阿部博之さん(61)。薬草の栽培を目指す「南三陸ブランド」を、醸造用ブドウを作付け。また、農業体験の受け入れなど地域間交流を図っている。



トウキは冷え症、血行不良、婦人病に効果があるとされる生薬。葉の部分は食用に活用できる

トウキの苗は業務提携している千葉大学から提供される。育苗は一般的に1年

を要するが、セルトレイを使う技術により、早生だが慣行的な栽培と同程度の収量を確保できるといふ。5月、圃場に30センチほどの高畝を作り、セル苗を定植してマルチをかける。このとき「苗が小さいため活着させるまでが「苦労」と話す阿部さん。その後、9、10月に1回ずつ追肥を行い、11月から12月に収穫する。農業を極力使わないよう、葉につきやすい幼虫類は手摘みで防除していく。収穫後、一度乾燥させた根を湯に浸しながら湯もみし、再び乾燥させて春に出荷する。

(浅野ゆ)