

「ふっくり」「米づくり」

米を作る

米は、「ゆめぴりか」、「ななつぼし」、「きらら」を作っています。農業は本格的に始めて20年。その前は、6年間サラリーマンをしていました。いわゆるUターンつてやつですね。米作りは父親の代から2代目ですが、代々たどっていくと私が知ってる限りでは14代目になります。

米づくりの難しさ

除草のタイミングや水の管理、いろいろありますけど、やっぱり水の管理ですね。田んぼに水を入れる、水を抜くっていう水加減。米を作る上で



この基本作業が一番難しいです。言葉で表現するのは難しいですね。

思いは安心な米

私も、私以外の生産者も皆、味はもちろん、消費者に安心なお米を提供することを意識して米作りに取り組んでいます。収穫した米は出荷しますが、町民の皆さんには、地産地消の意味からも、農協のライスセンタ―で精米したブレンドしていません。安心な米を食べてもらっています。

私のこだわりと言えば、土づくりですね。作業を始める春、そして収穫後の残渣物のすきこみをする秋の土づくりです。なかなか思うようにはいかないですけどね。



森 正勝 さん
北檜山区愛知

「美味しさ」にこだわる

一番よい「米」を作りたい

道南生まれ「ふっくりんこ」

私が作っている米の9割は「ふっくりんこ」です。この米は、道南で何年もかけて品質を改良した米で、収量が多い米なんです。

内地米に負けない高い品質の米を作るため、北海道で初めて生産者である私たち自身が、栽培から生産・出荷までの厳しい基準を定め取り組んでいる米です。新函館農協での作付面積の約7割が「ふっくりんこ」なんです。

生産者一人ひとりが、基準をクリアしよう、常に評価の高い道産米を育てようという意識を持ち取り組んでいるので、均一な質の米を全国に出荷しています。



原田 茂 さん
北檜山区若松

米作りの難しさ

水の管理ですね。毎年、天気や気温、湿度など状況が変わるから、これでいいってことがない。だからその年の状況に合わせて、ベストを尽くします。収穫時の結果がどうであれ、栽培している間、その時にできることをやって、結果あの時あしなれば良かったかなと思う時もありますけど、やっただけの結果が出れば納得できますよね。

気持ちを持って作る

作物を育てているからには、やっぱり一番よい物を作りたい、そんな気持ちを持つことが大切だと思います。それが技術的にも精神的にも向上すると思うし、仲間とも常に切磋琢磨してやっています。皆も同じ気持ちだと思いますね。

牧草で「羊」を育てる

せたな町との縁

せたな町に就農したのは、新規就農した方が比較的多かったことで悩みを相談するとわかってもらえ、精神的に助けられること。北檜山農協さんが土地と家を紹介してくれたこと。町に産業担い手の支援制度があったこと。いろんな縁とかかわり合いがありましたね。

本来の羊の味

私のこだわりは、牧草だけで羊を育て、羊そのものの味を出すことです。穀物を与え成長速度を速める育て方もありますが、本来の生態を重視した育て方にこだわっています。

枝肉から解体してパック詰めまでしているのは、道南でも私以外にいないと思います。食べ方も焼くだけではなく、いろいろな料理方法もあるので



小野 直輝 さん
北檜山区松岡



知ってもらいたいし、羊は人間の生活に昔から縁の深い動物で、そんな「羊」をもっと皆さんに身近に知ってもらいたい。春に羊の毛を刈りますが、子どもたちにその体験なんかもしてほしいと思っています。

命をいただく我々の使命

1頭を全て使い切るといいうのが、動物の命をいただき暮らしている我々の使命だと思っています。肉はもちろん、毛や油、骨、いろいろな部位、全てが使えるのが羊です。

この良さと価値は黙っていては伝わらない。自分からアピールして売り込んでいきたいと思っています。簡単なことではないですけどね、実際大変ですよ。でも自分で選んだ道ですからね。

「そのもの」の力を活かす

原木の力で育つ「しいたけ」

じいちゃんのしいたけ

祖父が原木のしいたけ栽培をしていて、子どものころから「じいちゃんのしいたけはおいしい」と思っていました。祖父が栽培を辞めてから3年くらい、買ってくるしいたけは味がいまいち。おいしいしいたけを作りたい、その思いから、27歳の時に3千本の原木から試験的に栽培を始めました。

原木栽培

しいたけの栽培方法には何種類かありますが、私は「原木栽培」にこだわっています。木の力だけで育てて一切農薬を使わず栽培するということです。ただ苦労もあって、6年目になります。原木が乾いているのか、水を含み過ぎているのか、またハウスの温度や湿度の管理がと



馬場 文宜 さん
北檜山区若松



ても難しく、次のしいたけの発生に影響があるので非常に苦労します。現在は、1万2千本に原木を増やし、北海道原木椎茸の会を通じて出荷し全道全国にせたな町のしいたけを食べてもらっています。町内では3店舗で販売しています。

地域の中の生産者

これからは、地域を担うような、引つ張っていきけるような生産者になりたいので、そのためにはまず自分の経営を安定させたいと思っています。

これからますます生産者も高齢化していきます。地域の生産者には長く農業を続けてほしいという思いがあるので、困っている農家があれば助けられるようになりたいと思っています。