



納豆は寺田さんの手作り

在来種にこだわるのは、「種はもともと農家の手元にあったもの」とも寺田さんの言葉です。

大豆の品種は、その土地との相性もあり、何度か変更もされてきましたが、10年前から豊岡で守られてきた青大豆（これは本場に名前がないらしく寺田さんは「名もなき青大豆」と呼んでいます。）と京都で作られてきた「オオツル」という白大豆の2種類を作られています。



「寺ちゃん納豆」

大粒で弾力のある美味しい納豆です。手作りのため生産量も限られますが、「寺ちゃん納豆」を店頭で見掛けられましたら是非ご賞味ください。

（推進委員 中務 喜紹）



キクナの施設栽培

8月下旬に播種、10月上旬に定植、11月上旬から収穫が始まり、11月6日の松葉ガニ漁解禁に合わせて出荷も増え、年末にピークを迎えます。県北においては、収穫の際、4芽を残して主枝の摘み取りから始まり側枝が伸びたらまた摘み取りを繰り返して、3月までに4〜5回の収穫が可能となります。

鍋野菜のイメージが強いキクナですが、採れたてを生そのままサラダにすると美味しいですよ。ツナ缶とマヨネーズの組み合わせもキクナによく合います。

（農業委員 西沢 泰裕）

納豆  
寺田 正文さん（出石町宮内）

大豆はやせ地でも育ち、牛肉に匹敵する高タンパク質で水稲と輪作すると水稲がよく育つという魅力があります。湿害に弱く、何より農薬に頼らず、真夏に除草作業、虫や鳥獣の食害から守るといった大変な苦労があります。

キクナ（春菊）  
中筋地区

豊岡地域の中筋地区において昭和30年代後半から施設栽培が始まり、冬期においても薬物野菜の出荷が可能となり、鍋物の食材としてキクナ（春菊）も栽培されるようになりました。

きばっとんなる人らあ⑤②

このコーナーでは、地域で頑張るみなさんを紹介しています。

「僕らは農家の応援団！」

有限会社あしたのみなさん  
（但東町中山）

人口減少や農業者の高齢化で農地保全が危惧される中、地域の農業と農地を守るべく約20年前に設立された有限会社あした。その名称には旧但東町の3つの地域、あいはし（合橋）、しば（資母）、たかはし（高橋）の頭文字をとり、保全だけではなく「明日に向かって突き進んで行く」という思いが込められています。

当初、農業のプロによる組織でしたが、現在は20から40歳代6名の頼もしい若者が第一線でその重責を担っています。

彼らは霜倉和典社長の下、稲作と直販を中心に、ピーマン、山うど、真っ白で、生でも甘くジューシーなシルクコーン（商標登録済）の栽培、出荷はもちろん、農作業受託、ドローンによるスマート農業などそれぞれの得意分野を生かして、果敢に新たな挑戦もしながら農業経営に取り組んでいます。

また、たんとうチューリップまつりやひまわりまつりの会場づくり、通学路等の除雪など地域貢献にもモチベーションが高く、余念はありません。

若い感性と意欲に満ち、「僕らは農家の応援団！」と力強く語ってくれる彼らに対して、地域の期待はますます膨らんでいます。

（農業委員 早水 博子）



「繁殖和牛の循環型経営を目指して」

山本 洋平さん（出石町上野）



山本さんはトラックの運転手を辞めて、豊岡市認定新規就農者になることを目標に、但東町で但馬牛飼育の大規模経営をされている「森井畜産」（但馬牛 母牛約100頭、子牛約60頭）で畜産のノウハウを学ぶため、精力的に研修されています。

森井畜産では、基本的には6月に種付け、約9ヶ月後の翌年3月に出産、その後9ヶ月間飼育して出荷になるそうです。難しいのは、出産の時期が重ならないように排卵と種付けのタイミングの見極めを行うこと、そして出産です。特に出産は毎日が初産と同じ緊張感で、頭から、足からなど個体により様々な分娩の状態があり、すごく大変だそうです。

「これらの色々なことを学び、経験を重ねることができ、とても有意義な生活となっています。」と話されています。

義父の山本憲一さんは、現在出石町上野で繁殖和牛15頭、子牛7頭を飼育、水稲5.5ha、WCS（稲発酵粗飼料）二毛作11.2haを経営されています。

「今春には義父から経営移譲を受け、目標としては、出石町上野と出身地日高町羽尻の農地を含め、繁殖和牛30頭、水稲10ha、WCS二毛作15haの経営を行いたい。」

また、「農業経営の構想としては、自給飼料生産拡大により安定した畜産経営をし、水稲との複合経営、稲わらの活用（飼料、敷きわら）、堆肥の活用を行っていききたい。」

「家族で力を合わせて地域の農業を守り、循環型の農業経営を目指していきたい。」と話されていました。

（農業委員 井谷 勝彦）