

「夢のある職場でありたい」

長砂 哲也さん（豊岡市加陽）

長砂哲也さん（42才）は、豊岡農業スクールに3年間に在籍され、令和3年4月に㈱モリタファーマー（水稲35ha、菌床シイタケ4,000個）に就農されました。約20年間建設業に携わっていたものの、小学生の頃から農作業の手伝いをした経験から農業に対しては愛着があったということです。

長年の建設業の経験から水平感覚、高低差感覚には研ぎ澄まされたものがあります。水稲のプール育苗、育苗ハウス内の高低差がいつも気になっているそうです。

この春からドローンの操縦を任せられ、防除はお手のもの！ 持って生まれた体格と持ち前の体力で、㈱モリタファーマーにはなくてはならない存在となっています。「なるようになる」という言葉が好きと言われていますが、涼しい瞳の奥からは手を抜かない、妥協は許さないという信念が見られました。

豊岡の農業の将来について、「高齢化が進み懸念がありますが、農業スクールの卒業生は着実に就農、規模拡大している明るい兆しがあります。でもまだ足りません。私たち卒業生が見本となり、夢のある職場、業種として示すことができれば良いと思います。また農業だけでなく、メリハリのついたON・OFFの中で趣味も含めて好きなことができる職場でありたい。」と言われていました。

（農業委員 西沢 泰裕）



長砂哲也さん

奥山ジビエ

安倍 育登さん（出石町奥山）



安倍さんご夫妻

安倍育登さん（27才）は、平成29年10月から地域おこし協力隊になり奥山地区に移住されています。出身は神戸市で、大学に在学中から農業などに興味を持ち、4回生の時に、北海道で出会った猟師の話を聞いて猟師になりたいと思われたそうです。

現在では猟師として活動され地域活性化と有害鳥獣の駆除を担っておられます。奥山地区の空き家を購入され、令和2年3月にジビエ解体処理施設を開業され「安倍商会」として営業されています。

状態の良いシカやイノシシが捕れると、とめ差しから30分以内に解体処理が行われます。解体には昨年6月に結婚された妻のあいさんも協力されます。

個人向けの販売サイトを立ち上げられ、鹿肉ロースなどを販売され、「たじまんま」でも鹿肉と猪肉のみを使用した「無添加ジビエソーセージ」を販売されています。また、市内のペットフード店にも加工品を卸されています。

地域おこし協力隊は卒業されましたが、「休日には、猟師仲間や地域おこし協力隊の若い仲間が片付けなどを手伝いに来てくれる。」と嬉しそうに話されていました。

お問合せ <http://okuyamagibier.com>

（農業委員 仲川 弘之）



ジビエ肉

特集

特産農産物、特産品の紹介

昔から農家や地域で大切に守られてきた多くの特産農産物を皆さんに知ってもらい、地域農業の振興に役立ててもらうため、この特集を行っています。今回は「朝倉さんしょ」と「神鍋のとちの実(とち餅)」です。

朝倉さんしょ JAたじま朝倉さんしょ部会 部長 佐藤 君直さん

「朝倉さんしょ」を平成22年から栽培されている「JAたじま朝倉さんしょ部会」部会長の佐藤君直さんを訪ねました。

「朝倉さんしょ」は粒が大きく、ひときわ香り高いさんしょとして知られています。その名は養父市八鹿町朝倉の地名に由来しており、まさしく「たじま生まれ」のさんしょで、400年以上も昔から大切に育てられ、江戸幕府への献上品とされた「朝倉さんしょ」。現在では独特の味と香り、品質をさらに高め、たじまの地域ブランド



剪定作業をする佐藤部会長

「朝倉さんしょ」は、他さんしょに比べて香りゆたかなこと。柑橘系のフルーツを思わせる爽やかな香りが口の中いっぱい広がります。佃煮や炊き込みご飯にすると、お米の甘みと「朝倉さんしょ」の香りが絶妙のおいしさを醸し出します。



さんしょの花

また、当部会では「朝倉さんしょ」のさらなる品質向上のため、実が大きくて香りが良く、枯れにくい優良系統の苗を育成し、すべての苗にタグ付けして品質管理を徹底されています。

「苗木を植えてから約3〜4年で収穫できるようになり、栽培の場所を選ばないので、遊休農地を有効に活用でき、普段は仕事や他の農作業に追われている方でも、作業が少なく、負担を増やすことなく、栽培が始められるので安心して気楽に取り組んでほしい。」と言われていました。

（農業委員 仲川 弘之）

神鍋のとちの実 (とち餅) 高砂屋製菓 藤原 正利さん

日高町十戸で自家製「とち餅」を作り販売されている藤原正利さんにお話を伺いました。

藤原さんの店は、十戸の滝の近くの国道沿いにあり、昭和初期の創業以来、保存料や添加物を一切使わない昔ながらの製造にこだわって続けています。

材料のとちの実、地元の「ある所」(秘密の場所)で採れます。採れたとちの実は、すぐに水に漬けます。そしたら実の中から虫が出てきます。その後は「灰」を使用してあく抜きをします。

もち米(マンゲツモチ)は、すべて自分で育てたものを使用します。

餅つきも昔ながらの杵つきで作られ、とちの実の比率は3割ぐらゐというところです。とちの実が多く入り、渋味のきいた餅つきも

（農業委員 和田 敏明）



藤原正利さん(お店の前で)



のが好きな方や、ほんのりした味が好みの方もありますが、この渋味はあく抜きの加減によるものだと思います。最近では、とち餅の他にも昔ながらの製法で作られたいろいろなお餅も販売されています。