きばっとんなる人らぁ㊿⑪

このコーナーでは、
地域で頑張るみなさんを紹介します。

「地域の豊かな大地、世代の担い手として」

岩本和義さん、齋藤太一さん（城崎町湯島）

岩本さんと齋藤さんは、「後世に残そう、豊かな大地」を地域ビジョンにH26年、下島営農組合設立以来、オペレーターとして活躍する若手です。下島土地改良区を中心に約5ヘクタールを耕耘から田植え、刈取りまで1年を通して農作業を担っています。

齋藤さんは、「自営業ですので、天候を含めて日程調整の難しさはあります。年々受託面積が増えるので、やりがいを感じています。」岩本さんは、専業として取り組まれていて、「先人が守ってきた田んぼを絶やさない様にし、地域の文化や自然を守っていく農業を目指します。」と話していただきました。

収穫作業では、２人1組となりコンバインのオペレーターと補助作業を、圃場一枚一枚交代しながら作業が平等になるようにしておられます。また、刈取り作業に集中できるように、組合の役員さんが搬送・乾燥調製の役割を担っています。

乾燥した籾をフレコンに貯蔵し、毎月、注文のあった量を籾摺りして、消費者に直接販売することで有利販売に努めています。生産したお米は、地域内でほぼ消費されています。

下島営農組合の岩本隆夫組合長は「今、法人化に向けて取り組んでいます。いずれ二人が中心になって次世代の担い手を育成してくれるでしょう。」と話されていました。二人には、地域の先輩方から熱い視線が注がれています。

（農業委員　尾藤　光・宮岡　正則）

「中山間の担い手として」

茨木　徹さん（竹野町三原）

竹野町三原地区にお住いの茨木徹さんは、兼業農家として会社勤務の傍ら稲作を行っていましたが、令和３年に定年退職し、ピーマン栽培を始められました。今ではJAのピーマン部会に所属して近所の奥さん方に収穫などを手伝ってもらい15アールの畑で約千本のピーマンを栽培するとともに、1.5ヘクタールの圃場で水稲栽培を行っておられます。

また、約10年前には三原地区の「農地保全の会」を立ち上げて多面的機能支払交付金や中山間地域等直接支払制度の活用を主導し現在は会長として地元農地の保全管理に注力するとともに竹野南営農組合の副組合長として地域の農業生産活動の維持継続の一翼を担っておられます。

今年のピーマン栽培はまだ終了しておりませんが現在までの栽培状況について伺ったところ、価格は高温少雨のため堅調かつ収量もまずまずで昨年より良い結果が期待できそうとのことであり、今後ピーマン栽培を始めようと検討されている方にとっては楽しみとなるような話を聞くことができました。

茨木　徹さん

（農業委員　瀧下　康徳・川﨑　重雄）

特集　伝統農産物、特産農産物の紹介　Part 14

但馬牛

遠い昔の農家は、ほぼ間違いなく牛を飼い、農家の相棒として大活躍しており、私自身も幼い頃は牛の世話に明け暮れていた。いつ頃からか農業も機械化が進み、牛が田んぼにいる風景が無くなってきた。

そんな中、但馬牛の飼育を生業とし、その飼育法にこだわった人がいる。豊岡市宮井の「こうのとり風土セントラルファーム」代表綿田　謙さんです。ファームは謙さんと奥さん、自立開業を目指す従業員の三人でやりくりし、綿田さんは、お父さんが始められた畜産を引継ぎ当初30頭だった牛は今40頭にまで増やし、年間数頭を精肉にし販売している。また、奥さんの発案で牛ミンチを混ぜた絶品のコロッケを試行錯誤の上開発され、ネットやアンテナショップで販売し、大好評を得ている。また、最近はコロッケバーガーを開発し限定販売を行っている。飼育法としては、飼料の地産地消を目指し地域の牧草はもとより、屑米や古米、おからや醤油カス、粉砕した若竹など、地元で格安で頂けるものを飼料や牧草の有機肥料とするため、日々チャレンジを怠らない。

将来は１００％地元で飼料の調達をしたいと語った。牛舎に伺うと私のイメージと違い、大変きれいにされており、牛に対する愛情が伝わってきた。幼稚園児の餌やり体験やトライやるウィークの受け入れも行っていて地域に愛される企業を目指し奮闘しておられる。

（農業委員　石原　章二）

牛舎

絶品！牛ミンチコロッケ

キュウリ

豊岡市引野の平井保さんは、50年余りハウスにて野菜作りを営んでこられました。最盛期には、長さ70ｍのハウス９棟で、各種野菜をハウス毎にローテーションを組みながら年中栽培され、特にキュウリについては春、秋の年２回収穫できるよう栽培しておられます。現在一棟のハウスに約３００本を栽培し収穫が始まっています。10月いっぱいは収穫できるようです。

水の管理、元肥に追肥の管理など木の勢いをしっかり保ち、全体に風通し、日当たりを良くし、曲がった実は早めに取り除き、木にストレスを与えないように気を付けているようです。また、一番気を遣うのが病気と害虫で、発症、発生すると大きな被害が出て、最悪ハウス内全滅することも覚悟しなくてはいけないようです。今はウドンコ病などの病気に対しては強い品種を栽培し、農薬については必要最低限の使用で、安心安全を届けたいとのことでした。

濃緑色で光沢が良く、首から尻まで良く整った円筒形のキュウリで、曲がりも少なく、太さも均一に育ち、今まさに収穫を待っている状態です。丸かじりをしたときの食感も良く、瑞々しく美味しい出来栄えの良いキュウリになっています。

最盛期には朝夕２回収穫し、主に青果市場へ出荷されています。自身の高齢化による衰えはあるが、体と相談しながら栽培を続け、納得のいくキュウリを食卓へ届けたいとおっしゃっておられました。

（農業委員　田中　竹治）

おいしそうに育ったキュウリ