

にほんまつの農業は、「強い」

〜 The Great Farmers 〜

「瑞穂の国、日本」

はるか昔、有史より前に、水田稲作が本格的に始まり、以来、日本人は土を耕し、作物を育て、太陽と水、土とともに生きてきました。


朝日に輝く夏野菜、高原に広がるりんご畑、黄金色の稲穂。これらを想像するとき、どこか懐かしさを感じます。

私たちの中に脈々と受け継がれてきた瑞穂の民のDNAがそうさせるのかもしれない。

今月号の特集は「農家」。

それも農業を生業として、力強く二本松の農業を、福島ザの農業をけん引する「The Great Farmers」(偉大な農業者たち)をご紹介します。





「農家は、お金では絶対に換算できない『自由』がある。私達農家には1週間のカレンダーが無い。働くも自由。働かないのも自由。自分の体を自分で使うのは大変だが、働けば得るものがあり、働かなければ何も返ってこない。」これは取材した農家のお話です。

そうです。農家とは、生産者であると同時に経営者という肩書があります。品質の良いものを作り、価値を高め、高収入につなげる。いかに安定した経営を行うか。天候に大きく左右される職業だからこそ、それを知識、技術、経験、資金、手間、努力で補って、豊かな実りにつなげ、安定した経営を続ける。これこそが、農家の経営者としての責任と醍醐味であり、大きな喜びにつながっているのではないかと感じました。

取材した皆さんが、共に持ち合わせていたものは、飽くなき探求心と向上心、そして直向むきな努力。粘り強いといわれてきた東北人かたぎそのものでした。

皆さんの努力が福島の、日本の食を支えています。

「ごちそうさまです。」

極上のりんご

齋藤政廣さん(64)、政貴さん(39)親子(齋藤りんご園：百目木字平)は、阿武隈高地の羽山(標高897m)の麓で極上のりんごを栽培する農家です。

一面に広がるりんご畑は標高500m。この標高が昼と夜の寒暖差10℃以上という環境を生み、それが蜜入りの良いいりんごにつながっているとのこと。

りんご畑は3町歩で16種類。約3750本ものりんごの木を育てています。収穫量は1反歩当たり4トン。極上のりんごのみをスーパーなどへ直接出荷し、自家販売も行います。

9月からは最先端の光選果機を導入し、郡山市内の高級フルーツ店でも販売。政廣さ



【写真上】太陽の恵みを十分に浴びた真っ赤なりんご。
【写真中】健康な葉は、波打ち、立つように育つとのこと。固く、厚い葉は、虫、病気に強く、枝をゆすると「カラカラ」とした音が。
【写真下】齋藤政廣さん(左)と政貴さん(右)親子。真っ青な空と真っ赤なりんごの前で。高原のりんご畑はととても清々しい。

んは「りんごは味本位の世界。小売り優先なのは、消費者の皆さんの声を直接聞くことができるから。」と語ります。

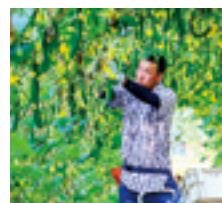
また、「農業は科学。科学的な分析に従って、それを実践する。枝は横ではなく、実がなると柳のように下に伸びるようにしている。これは隣りの木の枝とかぶさらないようにして、実に最大限日光を当て、効率的に光合成を促すため。また、土壌検査により、その木が何を欲しがっているのかを見極め、適量の肥料を与える。木が健康であれば必要最小限の消毒で済む。健康な木を育てることこそが、美味しい実を付ける条件」と話します。

政貴さんは大学院を卒業後、都内でITエンジニアをしていましたが、4年前に帰郷、りんご農家に転身。「都内では毎日時間に追われ生活していたと思う。今は生活にゆとりがあり、充実した毎日を過ごしている。」と話します。

政廣さんは「父が始めたりんご農家を継ぎ、ここまで歩んでくることができた。息子もりんご農家を継いでくれることになった。りんご農家の『てっぺん』は、消費者に本当においしいと喜んでいただけると思う。『てっぺん』を目指し、頑張っていきたい。」と話してくださいました。

全国に誇る

二本松の「きゅうり」



【写真右上・左上】最盛期のきゅうり畑。適度な水やりと肥料により、ほとんど曲がりのないきゅうり。きゅうりのツルを若く保つことで曲がらなくなるという。

【写真下】採れたてのきゅうり。収穫するきゅうりは、ほぼ同じ長さ太さを保っている。この形を崩さないように、根に栄養を与え続ける。

塩沢地区の「きゅうり農家」齋藤慎也さん(42)。1町歩を超える面積で栽培し、収穫量は年間約65トン。出荷先は全量JAふくしま未来で、ほとんど関東へ販売されるそうです。「品種は『福富』。栽培は春先の土づくりから始まり、的確な消毒と水やりを徹底して、最高の状態で収穫する。安定した農業経営には、高品質なものを大量に出荷することが重要。」であると齋藤さんは話します。

上昇する前に少しでも収穫してしまおうと、収穫時期は毎日午前3時に起床し、3時半からは作業を開始します。夕方は選別作業。

齋藤さんが農業を本格的に取り組んだきっかけは父の死。二右も左も分からない状態だったが、多くの方々から指導を受け、ここまで来ることができた。夏場の収穫時期は、体力勝負。休みは無いが、手塩にかけて育てたきゅうりをたくさんの方に食べていただきたい。この辺りで作るきゅうりはみんなおいしいですよ。」と、忙しい収穫の中、「Tough Guy」は笑顔で話されました。

実際、二本松市内のきゅうりの出荷量は県内でも有数です。きゅうりの収穫は真夏が最盛期。齋藤さんは、気温が



時代をつなぐ米作り

「親から子へ」

原瀬地区の高宮佐吉さん(68)は、代々続く米農家。安達太良山から流れくる豊かな水を利用し、約12町歩の水田で稲作を行っています。品種は「コシヒカリ」と「天のつぐ」。昨年からは山間部で「里山のつぐ」の作付けも始めました。また、一方で、梨やりんごの栽培もしています。

佐吉さんが米作りを継いだ時、水田の面積は約3町歩でした。妻の由美子さんと二人三脚で努力を重ね、大型機械の導入や作業方法を改良して効率化を図るなど、規模を拡



【写真上】手間を惜しまず作られる「コシヒカリ」。
 【写真中】今年の稲刈りのスタート。「その年の最初は、毎年、気を遣います」
 【写真下】ご自宅の縁側で。孫の由愛ちゃん(右)、愛依ちゃん(左)と♪

大してきました。現在は作り手のいない水田の受託作付けも行っています。

佐吉さんは言います。「親父の背中を見て同じようにやってきた」と。しかし、よくよくお話を聞きますと、より良い米作りのため、田植えと同時に肥料を蒔き、肥料の散布ムラを少なくするなど、経験を生かして毎年稲作技術の向上に努めています。

実りの秋。手塩にかけた水田の稲刈りを行うのは9月下旬～10月中旬。収量は9000俵(54トン)を超えます。「手間をかけてやるのが何より

大切。特に水の管理に気を配って稲穂に必要な酸素を与え、新しい根を張らせている。」と話します。さら「安全管理」に重きを置いています。大型の機械を扱う事が多いため、一歩間違えば事故につながります。佐吉さんは服装にも気を配り、安全管理の徹底を図っています。

息子の仁さん(36)は、現在、お米の販売に携わっており、農業に関連する仕事に就いています。「これからの新しい時代は、自分で作って、自分で販売する時代になる。」米作りだけでなく販売の勉強もし

ながら、いずれは専業農家として米作りを継いでいく考えがあるそうで、週末には一緒に農作業に汗を流します。

佐吉さんは言います。「息子にも私の背中を見てほしい。農業はキツイ事もあるが、自分で収穫するのは最高の喜び。今が人生で一番充実している」と、由美子さんと一緒に笑顔で話してくれました。

農業ことば豆知識

田畑や山林の広さを表現する、特有の単位があります。

1 町歩	= 3,000坪	= 約 10,000㎡	= 約 1 h a	= 10反歩
1 反歩	= 300坪	= 約 1,000㎡	= 約 10 a	= 10畝歩
1 畝歩	= 30坪	= 約 100㎡	= 約 1 a	



城山総合グラウンドは、
3町6反歩だよ♪

真夏の宝石「チェリートマト」

杉田地区の農家 菅原弘幸さん(59)。チェリートマトを栽培する一方、約13町歩もの面積で米を栽培する農家でもあります。チェリートマトの品種は「キャロルテン」。約2反歩を超える面積でハウス栽培を行っています。キャロルテンは大きくはなりませんが、多くの実がなり、他に比べ甘みがある品種です。

夏場、弘幸さんは毎日4時には起床し、妻の利代さん(57)と収穫作業、午後は選別作業と休む暇ありません。



【写真右上】
宝石のように輝くチェリートマト。最盛期は8月上旬。収穫はすべて手作業。最高の状態で収穫する。

【写真左上】
高温に弱いチェリートマトを守るため、遮光ネットが被せられ、ハウス内の気温上昇を防ぐ。

【写真右】
一定の間隔で斜めに誘引した紐にツルを巻き付けていく。気温が高くなるハウス上部へはツルを伸ばさず、他のツルとの重なりを防ぐ。

【写真下】
採れたてのチェリートマトを手にする弘幸さんと利代さんご夫妻。



「この時期、温度管理と水やりには非常に気を遣う。高温に弱いチェリートマトは30℃を超えると実を落としてしまうので、風通しを良くし、遮光ネットを張って温度を下げていく。出荷先はJAふくしま未来を通じてほとんどが東京。高品質で、出荷量をいかに多くして収益を上げるのが経営上重要」とのこと。

弘幸さんで農家の3代目。チェリートマトを始めたきっかけは、25年ほど前のこと。それまではイチゴやトマトなども露地で栽培していました

が、露地栽培は収益につながらなかつたとのこと。一から勉強してビニールハウスでの栽培事業を取り入れ、その転換が実を結びました。そして手間を惜しまない姿勢が、消費者が選ぶチェリートマトへとつながっています。

「二本松のチェリートマトは、とてもおいしい！ぜひ食べてください。」と、採れたてのチェリートマトを手にした弘幸さん、利代さんご夫妻でした。

これからの「農業」へ

2011年の東日本大震災以降、東京農工大学福島農業復興支援プロジェクトを立ち上げて、初めて二本松市を訪

問し、8年以上が経ちました。二本松市の農業は原発事故で、大きな影響を受けました

が、農業者の皆さんの努力で立ち直ってきていると思います。リンゴ農家の齋藤政廣さん

には、2012年頃、数回、農家民宿に泊めていただきました。リンゴの肥培管理に関して非常に真剣に取り組んで

おられ、新鮮な驚きを持ちました。学生たちと共に飲ませて

いただいたリンゴジュースの美味しさを今でも覚えています。

「二本松牛」として世界に販売できるのではと考えられます。

高宮さんは大規模稲作農家さんで、震災直後は、セシウムの問題があり非常に心配されたと思います。平均収量は1反歩当たり7・5俵前後です。私たちが、二本松市

の農家さんと共同開発したバイオ肥料技術を利用することで、苗箱施用で収量が1反歩

当たり1俵程度増やせると思っています。さらに経営を改善されたら良いと感じました。

温室トマト、露地でのキュウリの栽培を行う農家さんも含め、皆さん共通しています

が、「どの様に栽培すれば経営が成り立つか」をきちんと見据えていらつしやいます。

最後になりますが、原木椎茸等の林産物の営農再開に向けて、さらなる施策や技術開



よこやま ただし 横山 正 特任教授

今年の3月に東京農工大を退職。現在は福島大学食農学類、東京農工大農学部の特任教授。専門は肥料科学と農業微生物利用学。今年8月に東京から二本松市へ住民票を移し、東和地域(針道)に居住。

～ The Great Farmers ～



福島県「**農業十傑**」
岳東町の上野広行さん(58)
は、全国でもトップレベルの
和牛飼育技術を持つ畜産農家
です。今年、東京都中央卸売
市場で開催された第21回全農
肉牛枝肉共励会では、全国か
ら300頭が出品され、広行
さんが出品した牛が和牛去勢
の部で最優秀賞(全国第2位)
を受賞しました。出品した枝
肉は競りで平均的な単価の2
倍近くとなる1kg当たり5千
円の値が付き、枝肉の重量も
615kgで、もちろんA5ラ
ンクです。平成30年2月には
全国肉用枝肉共励会に出品し、
農林水産大臣賞の受賞(全国



1位)にも輝いています。そ
して今年、第60回福島県農業
賞(農業経営改善部門)では広
行さんと弘子さんのご夫妻で
受賞され、福島県農業十傑
の栄冠を手に入れました。
広行さんは、良質な枝肉を
生産するための条件を「血統、
その牛の体形、牛の飼育環境、
餌」とし、日々研究を重ね、
それを実践されています。上
野さんご夫婦の牛に対する考
え方は、実にシンプル。「牛
も人間と一緒に、愛情をもって
接することが一番だと思っ
て、縁あつてうちに来たのだから、
せめてうちにいる間だけでも子
どもと同じように接したい。」

【写真上】
おがくずが敷き詰められたベッ
ドでゆったりと寝そべる牛たち。
【写真中】
おしどり夫婦のお二人。事務所
でこれからの目標や農業に対す
る想いをお聞きました。
「この仕事は努力した分だけ、
自分に返ってくる。とてもやり
がいがある。」
【写真右】
第21回全農肉牛枝肉共励会で
最優秀賞(全国第2位)受賞を記念して。



その言葉通り、おがくずを敷
き詰めた牛のベッドは消臭効
果があつて、においがせず、
暑ければ扇風機で風を入れ、
牛たちは穏やかに寝そべつて
いました。
広行さんからは、「更なる
高みを目指して、今後も努力
していきたい。」と、力強い言
葉がありました。
※枝肉：骨がついたままの状
態のお肉のこと

私達は生涯で何回食べるだろうか。
米を食べ、野菜を食べ、肉を食べ。
人間は生きるためには食べなくてはいけない。
その食べる物を作る職業、農業。
古代から続けてきたこの営みは、人間がこれ
から先も繁栄し続けるために、必要不可欠な
営みであり、これを継承していくことが私達
人間に課せられた使命のひとつだと考えられ
ます。
近い将来、世界的な人口の増加により、必ず
や農業の重要性が再認識されることになるで
しょう。その時、古代から受け継いだ農耕民
族の真価が大いに発揮されることを切に願ひ
ます。
力強く、堅実に。
市は「二本松の農業」をこれからも応援します。