



恵みを育てる

仕 事で東京に住んでいたのですが、息子たちをのびのび育てたく熊本に戻ってきました。

生活のために親の跡を継いで農業を始めましたが、就農して2年は「今日も仕事か」と思つほどきつかったです。3年目ぐらいから年間の流れが「この時期はこれをしてはいけない」と分かってきて自分なりのペースがつかめるようになり農業が楽しくなってきました。やはり、ゼロからのスタートでは大変でしたから、両親が基盤を作ってくれたのはとても大きかったと思います。感謝ですね。



おお たくろゆう き なお み
大田黒裕樹さん・尚美さん（吹田）
●主な生産物にはんにん(冬にんじん)とかんしょ(紅はるか・ほりだし君)。Uターンで就農して約12年。家族経営。



大津町にはいろんな作物が生産されています。生産者の皆さんはどのような思いで農業をしているのでしょうか。大津で農業を営む3人に話を聞きました。

平成24年九州北部豪雨では、白川沿いの畑が川の水で浸かり、全ての苗が出荷できませんでした。平成28年の熊本地震では、建物の全壊や大規模半壊。農業は自然と向き合う仕事なので、自然災害にはとても苦労しました。

私たちですが、多くの農家が家族だけでやっていると思います。健康で働き続けるために、余裕を持って作業ができるようになることもこれからの課題ですね。

いろんなことで、苦労することも多いですが、農業を続けられているのは「やっぱり大田黒さんちのいもはおいしい」と言ってもらえることです。一番の励みになります。作物は手間をかけたら、かけただけ返ってくるので、もっともとおしいからいもや野菜を作り続けることが今後の目標です。

矢護川の米をブランド化し、同じ品質の米を作るよう地元のみ農家と立ち上げたのが「おいしい米づくり研究会」です。現在、69歳〜80歳の9人が所属しています。メンバーはそれぞれの土地で、同じ肥料や材料を使って生産方法を統一して作ることで、同じ米袋で出荷をしています。



おいしい米づくり研究会の皆さん

私 は米を作っていますが、その他には野菜も作っています。昔の農家は、家業を継ぐのが当たり前でした。なので、私も農家となりもう60年以上続けています。今年の夏に妻が亡くなってからは一人で作っていますが、可能な範囲で出荷しています。

矢護川の水は、養分を多く含んだ冷たい湧き水が流れているので、矢護川の水で作られた米はおいしいです。米は水や温度の管理が重要なので、こまめに田んぼが乾いていないか確認したり、水路の落ち葉のつまりを取ったりと、とても手間がかかります。

長年農業をやっていますが、農業は本当に難しいです。同じ栽培方法で作っても、天候で出来高が変わることもあります。大変だからこそ、次はもっといいものを作ろうという糧になり、やる気です。



いむら のぶたか
今村 信敬さん（矢護川）
●おいしい米づくり研究会会長。就農歴は60年以上で今年で80歳。コメ以外に野菜（ねぎ、だいこん）を育てる。

大津町で生産している恵みはこんなにも！



それぞれの思いが込められた恵み

大津で大地の恵みとも言える農作物を生産する大田黒さんと今村さん。農業を始めたきっかけや、目標や夢、課題、思いもたくさん聞かせてもらうことができました。生産者の思いを聞くことで、より一層大津のからいもや米を食べてみたいくなります。

もちろん、からいもや米だけでなく、お茶だったり、くりや大豆、さといもなど、大津ではさまざまなものが生産されています。その一つが畜産。豚肉や牛肉など大津町は有名です。10月には、牛の全国大会が鹿児島県で行われました。畜産についても話を聞いてみましょう。