

「自分で野菜を栽培していると助かる」

～他にはない変わった野菜を栽培するこだわりの有機農家～

家根谷 忠さん (68 歳) (神戸市北区山田町)

生きがい農業コース第 1 9 期 (H26 年 3 月修了)

有機農業コース第 2 期 (H29 年 7 月修了)

インタビュー 令和 3 年 9 月

### 1、なぜ農業をしようと思ったか

農業とは全く縁のない物販の仕事をしており全く興味が無かったが、東日本大震災をきっかけに自分で食べ物(野菜)を栽培していると助かると考え、家の近くに貸し農園もあり、とりあえず野菜の栽培を学んでみようと、兵庫楽農生活センターの生きがい農業コースを受講した。



生きがい農業コースを受講中に有機栽培に興味を持ち、1年後に有機農業コース第二期受講し、また保田先生の有機農業塾も受講した。

### 2、楽農センターで学んで

第二期有機農業コースの講師陣は BLOF 理論の小祝政明先生、保田ぼかしの保田茂先生、神戸市西区で有機農業をしている五島隆久さん等と知り合うことができ、卒業後にも勉強会に参加したり、お世話になっている。

有機農業コース終了後に、自然の法則を利用する有機栽培を自分の畑で実践してみたが、除草・病害虫対策など栽培管理が間に合わず、五島さんに実践的な有機栽培技術「BLOF (ブロフ) 理論」を学びに行ったりすることもできた。

### 3、新たに就農して

卒業後、自宅から徒歩 10 分ほどの場所で有機栽培の農業を始める。農地は 4 枚で合わせて 2 反 (20 a、2000 m<sup>2</sup>) ほどの面積になり、すべて露地栽培。

色や形など種類が豊富な「地中海トマト」のソバージュ栽培を中心に、アスパラ、赤やタワラ系ジャガイモ、白や



地中海トマトのソバージュ栽培

緑のナス、菊芋、食べるへちま、マコモタケ等、他では売っていない野菜の有機栽培をしている。

有機のお米作りは、除草・病害虫対策が大変で断念したが、ぐるなび展示会に物販の仕事で参加した時、水田でマコモタケを栽培している人に出会い、岡山まで苗を買いに行った。

マコモタケは、日本に古くから自生していること、お釈迦様がマコモのムシロで病人を治療したとの言い伝えがあること、黒い菌塊がお歯黒や眉墨に使われていたりして、マコモサミットというものがあり毎年開催されている等、調べるほど面白くなり、稲と比べて雑草・病害虫に強く、多く収穫でき、サプリメントにもなるほど健康に良く、味も美味しいと力を入れて栽培し、今ではトマトに次ぐ主要作物になった。

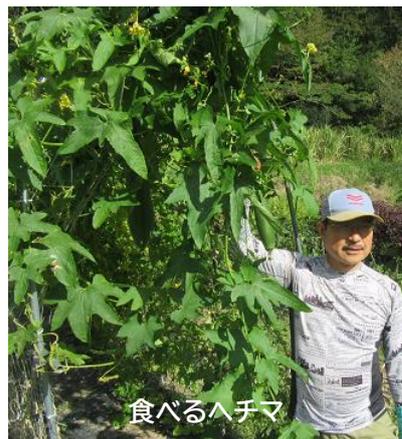
また、有機肥料にもこだわり、特に堆肥は、牛では飼育管理に抗生物質を使用すると聞き牛糞堆肥の使用をやめ、ドーピング検査などで薬の使用に厳しいサラブレットの馬糞堆肥を使用している。

就農してから売り先を探したことが無く、知り合いなどを中心に栽培したトマトをトマトジュースメーカーで絞り、ジュースやリゾットを作る収穫体験をしたところ、参加者がインスタなどで発信し、口コミで購入者が増えていった。

他には、有機食材をインターネット販売の会社等や知り合いのお店などに頼まれて販売をしている。

主な販売は月1~2回の宅配販売で、地中海トマト、マコモタケ、食べるへちまなど他では買えない変わった野菜を7~13種類ほど詰めて宅配している。食べ方を紹介したメモを入れる必要はあるが、購入した人には非常に喜んでもらえ、北海道からの購入者もいる。

しかし、送料が高くなり、コロナで収穫体験もできないなどで、購入者が減少している。



食べるへちま



マコモタケ



収穫したマコモタケ



グリーンパイア

#### 4、今後について

農業をやるのは「農業は思うほど甘くない」。

テレビなどで新規就農した人の話はよく聞くと、実際にやってみると、トラクター、耕運機、ポンプ、草刈り機等、多くの農機具が必要なうえ、マルチなどの資材費、苗などの種苗費、堆肥などの肥料費等々、非常にお金がかかる。毎日やらなければならない作業があり、次の日では手遅れになることもあるなど、休みが取れない。

野菜が出来ても、売り先を見つけるのが大変で、対面販売などをしていても1日仕事の割に利益が出ず、なかなか農業のみで生活するのは難しい。

それでも、野菜栽培は楽しく、収穫体験や珍しい野菜を送ると喜んでもらえ、生産物の価値を自分で決めることができることが嬉しい。

知らなかったからこそ飛び込めた農業だが、家族と共に自分ができる範囲での農業を続けていきたい。