

食す前に読む

ふるさと

旬を育む

人たちの話。

J A がお届けする  
農家と消費者を繋ぐ  
野菜のちよっといい話。

今の旬「グリーンアスパラガス」  
育む人 谷口 久治朗 さん(横手市・福小屋)



①伸びだした、まるで孫のようなアスパラに微笑む谷口さん。  
②詳細に綴られた手書きの栽培日誌。大切な、大切な、谷口さんにとっての“生きるしるし”。

アスパラ栽培に人生を懸け、  
横手の特産品へとその地位を  
押し上げた人がいます。

か細く、けなげに伸びだした茎を、愛  
おしく見つめる谷口久治朗さん(82)。ア  
スパラガス栽培を生きがいとする熟練の  
農業者です。

春先から晩夏に渡って収穫を行うアス  
パラの二期どり。現在では当たり前とな  
ったこの栽培方法ですが、今から二十五  
年前、横手で初めて栽培に成功し、広く  
普及させたのが谷口さんです。当時、栽  
培面積が増え、価格も低迷気味であつ  
たアスパラ。品薄になる端境期(夏場)に  
出荷ができるというそのメリットは絶大  
で、市場では、春どりのものに比べ平均で  
二〜二・五倍の価格で取引されたとい  
います。

現在は、自宅近くの圃場四〇㌥に作  
付けし、今の時期は、夏どりに向けた準  
備作業と並行しながら、露地栽培で育  
成した春どりアスパラの収穫を、主に一  
人で行います。

夏どりアスパラのピークは七月中旬。そ  
の収穫量は多い時で九十束にもおよび  
ますが、谷口さんは「アスパラを作ってき  
て、今まで一度も、わずらわしさや大変  
さを感じたことはない。むしろ、愛おし  
さを感じている」と言います。

そんな谷口さんが栽培初年度から欠  
かさず行なっているのが、日々の成長過  
程や栽培方法をこまめに記録・分析  
し、書き記すこと。農業を極力抑え、安  
全なアスパラ作りを信条とする谷口さ  
んにとって、この作業は何よりも重要な  
習慣。二十五年書き溜めた詳細な記録  
紙は、谷口さんにとって最も大切な宝物  
であり、人生そのものであると言えます。  
丹精し、大事に育てた農産物と対話を  
する。比喻表現としか言いようもない  
その言葉も、谷口さんが口にすると、不  
思議と現実味を帯び、何かを目指し懸  
念に伸びようとするアスパラに、愛着を  
感じずにはられません。

### 横手のアスパラ

横手市は、作付面積七五畝、収穫量  
四三八トを数える、県内におけるアス  
パラ栽培のメッカ。

旧横手市地域を中心に、露地栽培や  
半促成栽培で、ほぼ周年に渡って収穫  
されている。最盛期には、茎を支える  
ための支柱が立ち並ぶ光景が、市内の  
あちらこちらの畑で見られる。

感じる。生産者のココロ  
だからやっぱり地元のもの！  
JA秋田ふるさと