

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)

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。

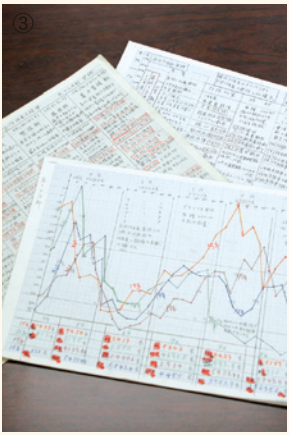
そんな谷口さんが栽培初年度から欠
かさず行なっているのが、日々の成長過
程や栽培方法をこと細かに記録・分析
し、書き記すこと。農業を極力抑え、安
全なアスパラ作りを信条とする谷口さ
んにとって、この作業は何よりも重要な
習慣。二十五年書き溜めた詳細な記録
紙は、谷口さんにとって最も大切な宝物
であり、人生そのものであると言えます。

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。



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”。

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