

ふるさとの 育む人

#07 「ネギ」

育む人 谷口 広治 さん

横手市平鹿地区・75歳 農業歴60年

18年前からネギ栽培を始め、現在は30アールを栽培している



畑に広がる特有の“香り”

頭を垂れた稲穂が収穫を待ちわびている田んぼのかたわら、数え切れないほどのネギが互いに競い合うように真っすぐに伸びています。大人の腰丈をも超えるほど大きく生長し、収穫を目前に控えたネギが立ち並ぶその畑には、あの食欲をそそる特有の香りが広がっています。畑を管理するのは、農業歴60年というベテラン農家の谷口広治さん。現在は奥さんの弘子さんとともに、米60aなどと並行してネギ30aを栽培しています。



年間1,800箱もの量を出荷



同じ集落の農家に刺激され、ネギの栽培を開始した広治さん。以来、徐々に面積を増やししながら、18年間にわたって栽培を続けてきました。ネギは湿気に弱く、土壌条件が収量に大きく影響しますが、広治さんは長年の経験を糧に、日々徹底した土壌管理を行っています。そして現在、多い日には40箱（1箱約5kg）、年間1,800箱もの量を出荷しています。

努力してこそ良いものがとれる

米やそら豆、キュウリなど、ネギの他にもさまざまな作物を栽培している広治さん。弘子さんと2人で全てをこなすのは大変な作業ですが、“努力してこそ良いものがとれる”をモットーに、毎日畑へ足を運んでいます。「農業は競争ではない。しかし、誰よりも良いものを作りたいという思いは忘れてはいけない」と語る広治さん。その言葉からは、農に生きるひとの本質とも言うべき大切な“こころ”が感じ取れます。



お弁当や晩酌のおつまみにも！
『ねぎのベーコン巻き』

【材料（2人分）】

ねぎ／2本、ベーコン／4枚、ブラックペッパー／少々、水／大さじ2/3

【作り方】

- ①ねぎは5cmの長さに切る。ベーコンは半分に切り、ねぎを巻いてつまようじを刺す
- ②フライパンを熱し（油は使わない）、①を並べたら水を入れ、ふたをして中火で蒸し焼きにする
- ③ねぎがしんなりしてきたら、ふたを取って焼き色が付くまで焼き、ブラックペッパーをふって出来上がり！