

# ふるさとの育む人 #21 「ねぎ」



育む人 **木村 昭男 さん** 横手市境町地区 57歳  
栽培品目: ねぎ1.1ha、水稲90a、大豆4ha、その他野菜70a

## 地域農業を野菜づくりで盛り上げたい

「稲作主体になりがちな地域農業を、野菜づくりで盛り上げたい」。その思いから、“フリーファーマー”という肩書きを自らに付し、地場産野菜の生産や消費拡大につなげようと力を注いでいる昭男さん。お米や大豆と合わせ、11年前から野菜の栽培を本格化し、今年度は、ねぎやアスパラガス、にんじんなど9品目の野菜を生産しています。中でも、ねぎは今年、1.1haという規模に作付けを拡大。その生産量は、これまでに27トンにも上っています。



## ねぎの長期生産に向けて栽培を工夫

昭男さんがねぎを栽培するきっかけとなったのは、仕事で訪れた群馬県のねぎ栽培。「大規模なねぎ栽培を目の当たりにし、心を奪われた」と振り返ります。滞在中、地元生産者から栽培方法などを聞いたときに魅力を感じ、10aの規模から栽培を開始。2年目からは約20aに拡大するなど、毎年その規模を拡大してきました。

昭男さんいわく、様々な野菜の中でも、ねぎは長期間収穫できるのが魅力の一つだといいます。長期間の生産を実現するために、昭男さんは、畑の土質に合わせた栽培管理を実践することで、安定出荷につなげています。



## 食べてくれる人たちと、地元農業の発展のために

JA秋田ふるさと(横手市)産ねぎは、横手盆地の寒暖の差が甘みを育み、また、どんな食材にも合うとろけるような食感が特徴。市場からも高い評価を得ています。JA管内では、新規にねぎの栽培を始める若い生産者も増えていることから、昭男さんは、「ねぎ生産を横手の農業が飛躍するきっかけの一つにしたい」と、期待を込めます。

「食べてくれる人がいるからこそ、農業はおもしろい。安全安心な農産物をつくり、“うまい”と言っていたくことはこの上ない喜びだ」と語る昭男さん。消費者の視線を大切にしながら、地域農業の明日を見つめる真摯な姿からは、昭男さんの農に対する強い意気込みが感じられます。

ねぎ本来のうまみを、シンプルにいただこう。  
『ねぎの和風焼き』

### 【材料】(2人分)

ねぎ: 2本、しょうゆ・レモン汁・七味: 適量

### 【作り方】

- ①ねぎは7cm程度に切り、グリルなどで焼き色がつくまで焼く
- ②しょうゆ・レモン汁を合わせ、10分程度ねぎをひたしたら、お好みで七味をかけて完成!