

「がんばる農林漁業者」

ふくしまから はじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動 推進本部
(福島県農林企画課)

「がんばる農林漁業者」は、「ふくしまから はじめよう。『食』と『ふるさと』新生運動」の一環として、福島県の農林水産業の復興・再生に向けて先進的な取組をされている方々を紹介しています。



いちじくの地域に根差した栽培と新たな活用方法

佐藤 好弘さん (いわき市)

☆いちじく、水稲

写真中央が佐藤好弘さん、左が取材に協力いただいたJAいわき市の吉田武瑠さん。

佐藤好弘さんは、JAいわき市に設立されたいちじく部会のメンバーとして、23年以上いちじくの栽培を続けています。

いわき市のいちじく栽培は、平成2年に四倉町大野地区で導入され、今では、大野地区を中心に久之浜町、四倉町大浦、平夏井、小川町の各地区等に広がっています。

佐藤さんは、いちじく栽培のほか大規模な水稲栽培も行っており、米の収穫時期がいちじくと重なることが大変だとしつつも、家族や地域のため、長年栽培を続けています。それは、いちじく部会の会員数が設立当初は佐藤さんの地区だけで30名を超えていましたが、今年4月の全会員数は32名と減少し、担い手不足に危機感を募らせているためです。

おいしいいちじく作りのため、肥料に米糠を入れ、甘みが増すよう、大切に育てています。

これまで、出荷時期を外し、熟しすぎたり見た目や形が悪いいちじくは、出荷できず、自家消費や近所へ配ったりしていました。

せっかくのおいしいいちじくを何か活用できないかと、いちご大福を参考にいちじくの砂糖煮が入った自家製「いちじく大福」を考案しました。

平成26年3月、JAいわき市いちじく部会の総会で自家製「いちじく大福」を出席者にお披露目し、試食いただいたところ「おいしい」と大変好評でした。今後は、よりおいしい「いちじく大福」を多くの人に味わってもらうため、いちじくの煮方など、改良を加えて6次化商品に育てていきたいと意欲を燃やしています。

「いちじくの食べごろは10月です。完熟したものは、とろっとした食感でとても甘くおいしいです。ぜひ、多くの方に味わってもらいたいです」とメッセージをいただきました。

取材日：平成27年8月10日(月)

取材者：いわき農林事務所 服部、鈴木



日本一の
カスミソウ栽培を
目指して



くりき のぼる
栗城 登さん（昭和村）
★宿根カスミソウ

栗城久登さんは、13年前、47歳の時に病気の両親の面倒をみるため、それまで勤めていた会社を退職し、千葉県からUターンして新規就農しました。

当時、昭和村では、カスミソウの新規就農者を募集しており、第1号として応募しました。

前・カスミソウ部会長の下で、畑作り～定植～花の出荷等に関する1年間の研修を受けた後、農地を借り受け、約10棟のハウスを建て3千株のカスミソウの栽培を開始しました。しかし、当初5年間は収入がほとんどない状況でした。

その後、面積を順次拡大し、現在は60棟のハウス：80aで宿根カスミソウを栽培するまでに拡大し、スタッフ3名を雇用するまでに発展しました。

栗城さんは、冬はたかつえスキースクールの校長を務めており、作業スタッフ3名も同スクールでインストラクターをしています。春から秋にかけてはカスミソウ栽培、冬はスキーに携わり、昭和村の自然にマッチした生活・経営を実践しています。

今後の目標は、経営を法人化することと、さらに生産規模を拡大することで、「日本一のカスミソウ生産者を目指したい」と栗城さんは語ってくれました。

また、カスミソウはこれまで花束の脇役であったので、染色した色鮮やかなカスミソウを利用して、カスミソウが主役の、カスミソウだけの花束を作りたいとのことでした。

取材日：平成27年8月11日（火）
取材者：会津農林事務所 大竹、高橋



取材にご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。

がんばる農林漁業者は、ふくしまから 始めよう。「食」と「ふるさと」新生運動のホームページでも紹介しています。

食とふるさと

検索 

