



山林を整備した行者ニンニク畑



第10回

生食+乾燥+雪室で周年農業

標高1598坪の大源太山の麓にある大源太農園は、山林約1畝と畑約0.5畝で山菜と野菜作りをしています。清水代表は平成21年に就農し、荒れていた杉林を間伐、半日ほど日陰になる林床で山菜栽培を始めました。山菜は1ヵ月ほど雪下にした後、ハウスで温

山林整備で山菜を栽培

湯沢町旭原の大源太農園（清水守代表）は、山林と畑をフル活用し、小規模ながら34品目の山菜と野菜を栽培しています。収穫した山菜と野菜は、生食として出荷するほか、保存がきく乾燥野菜や調味料に加工し、年間を通して地元の直売所に出荷しています。

小さな農園で周年農業



隠れ家的な農場で農業を楽しむ清水代表

度をかけて発芽させ、20日ほどで出荷する促成栽培。出荷時期は1月下旬から2月にかけて、流通量の少ない品目を市場に出回る前に出荷します。



行者ニンニクは生食用(上)と成苗用(下)に分けて出荷

栽培品目は、滋養強壮に効果のある「行者ニンニク」

や山菜の女王「コシアブラ」などを栽培しています。行者ニンニク

湯沢町旭原

だいげん 太
大源太農園

代表 清水 守さん(55)

〈経営規模〉

・山林約1^畝 ・畑約0.5^畝



湯沢町旭原



サルが好む農作物は電気柵で侵入を防止

は、播種して収穫まで生育期間が7年間と非常に長い。計画的な育苗と株の養成が必要といえます。現在は1300株まで増殖し、生食用と成苗用として直売所で販売しています。

保存がきく乾燥野菜

山沿いで野菜を栽培しているため、サル被害対策としてサツマイモや豆類畑には電気柵を設置して

います。その他は、サルが食べない神楽南蛮などの品目を選定しています。

季節野菜は、どこの家でも採れすぎて販売価格の低下を招いてしまいます。また、直売所では数量規制されたり冬場の出荷ができないことから、就農2年目に電気式食品乾燥機を導入しました。これ

で保存がきく乾燥野菜や調味料の製造販売に取り組みました。電気乾燥機は約16万円で、乾燥野菜や調味料の加工は、保健所と地域振興局に事前相談していたことから、スムーズに導入できたといえます。



電気乾燥機を使って野菜を乾燥

年々加工品の種類を増やし、主力野菜の神楽南蛮は、唐辛子に商品化しています。乾燥野菜は、食べ切れる小さめサイズにパックし、レシピを同封して値段は300円以下の買いやすい値段に設定しています。

清水代表は「平成22年に冷凍庫

と乾燥機の導入で、出荷時期をコントロールできることや、売れ残りやB品も乾燥野菜として加工できるので無駄がなくなりました」とメリットを強調します。



小さめのサイズにパックした「乾燥ネギ」と「干し神楽南蛮」

また、豪雪地を活かした雪室の設置で野菜を貯蔵しています。甘みが増した「雪室野菜」は、冬場の1月から2月に付加価値をつけて販売しています。「冬場は直売所に野菜がないので、高くても売れるし、直売所も喜んでいいます」と清水代表は話します。

出荷時期をコントロール 周年農業の確立

一人でできる範囲の農業に取り組んでおり、少量多品目栽培ができ農業はほとんど使っています。農業だけで生活できる生産量、販売力はありませんが、生鮮野菜の直売や雪室野菜と乾燥野菜の販売で、出荷時期をコントロールできるようになり、周年農業が確立されました。清水代表は「小規模農業のため、規模拡大による市場出荷は無理ですが、直売所出荷はぴったりです。今後も直売所へ長期的、安定的に出荷し、経営を軌道に乗せたい」と抱負を話してくれました。



雪室を利用し、野菜を貯蔵