

多彩な農産物の生産が行われ、多様な農村地域がある神戸市の農業委員の地元を順次紹介していきます。

今回は神戸市北区の道場町と、そこでがんばっている農家さんをご紹介します。

○道場町

道場町は、神戸市北区の北東部に位置し、有馬川、武庫川を中心に豊かな田園地帯が広がっています。農業では酒米で有名な山田錦や味わい豊かな水稻をはじめ、トマト・ナスなどの果菜類やレタスなどの葉物野菜も栽培されています。

○がんばる農業者 ふじわら たつひこ 藤原 辰彦さん

藤原さんが道場町で農業を始めて今年で16年目になります。もともと、実家である京都の漬物屋で働いていましたが、結婚を機に道場町へ移り住み、家族とともに、野菜の栽培と漬物づくりを行い、JA直売所等に出荷しています。

約15aの農地で、漬物に使うシソ、大根、カブラなどのほか、近江野菜の「日野菜」や、京野菜の「すぐき」など、珍しい野菜も栽培されています。

漬物づくりでは、ご自身が育てた野菜のほか、神戸北青年クラブなどで知り合った北区内の農家に依頼して栽培してもらったキュウリ・ナスなどの野菜を使用しています。全てを市内産でまかなうのは難しいですが、食の安全と地域農業の発展のために、なるべく地域の農産物を活用していきたいと考えています。

また、古くから漬物向けとして栽培されている品種のシソを導入し、自家採種をしながら育てていますが、そのシソを使った漬物は、一味違うと消費者から高評価を得ているということです。

農業と加工業を並行して行うのは、スケジュール管理が大変です。特に農業では、収穫などタイミングを逃さない作業があり、また気候に左右されて予定通りに進まないこともあり、毎年試行錯誤されています。

しかし、自分で野菜を育てているからこそ、品目ごとの収穫時期や気候と出荷量との関係が、感覚的にわかるようになり、漬物づくりの計画を立てるのにも役立っています。



～Profile～
1976年12月生まれ。2004年より農業経営を開始。主な栽培品目はシソ、大根など。



種取り用のシソ



キュウリを高濃度の塩水に漬け込み保存。少しずつ漬物にして、年中出荷できるよう調整する。

今後は、自身の作付面積を増やすとともに、地域の農家とのつながりを広げて、漬物づくりの規模拡大につなげ、地域活性化のために貢献していきたいとのことです。