にいがた

購読お申し込みや
情報提供は
お近くのNOSAIへ

NOSAI新潟
本　所
☎025・288・6888
下越支所
☎0254・33・3901
新潟支所
☎025・282・9292
佐渡支所
☎0259・63・4121
中越支所
☎0258・36・8022
魚沼支所
☎025・792・7077
上越支所
☎025・525・1130

手塩にかけた巨大シイタケ

自慢の逸品に

加茂市 青木農園 代表・青木 博文さん

「かさが大きく重みがあり、歯応えの良いシイタケが一番人気です」と話すのは、加茂市加茂新田にある「青木農園」代表の青木博文さん(45)。同農園では水稲約3㌶のほか、ハウス3棟でキノコを栽培している。中でも、ジューシーでプリッとした食感が癖になる特大のシイタケは、過去に県内の品評会で2度、優秀賞を受賞するなど高評価を得ている。

14年前から農業に従事している青木さん。当時、キノコを栽培していた法人で経験を積み、2014年に独立した。

同農園では、シイタケの他、キクラゲやナメコ、ヒラタケなど合わせて約1万7千菌床を栽培。ナメコも大振りで、食べ応えがあり好評だという。

「夏場のハウス内の温度管理に非常に苦労しています」と青木さんは話す。シイタケ菌は、暑さに弱いという特徴がある。30度以上の高温が続くと菌床が弱まり、秋の収穫に影響があるため、徹底した温度管理が必要だ。

菌床に散水、扇風機使用
ハウスの温度管理に注力

同農園では空調設備を用いず、夏場はハウス内の菌床に散水する。さらに、扇風機を使用してハウス内の温度を30度以下に抑える努力をしている。それでも、近年の猛暑により温度が下がりづらく、苦労しているという。

菌床は12月から3月の寒い時期に製造。おがくずや栄養体、水を混ぜ合わせて成型し、殺菌釜で無菌状態にする。その後、無菌状態の部屋で菌床に種菌を接種する。「ここで菌床に雑菌が入ると、シイタケ菌が雑菌に侵され、栽培できなくなってしまいます」と話す。

菌床シイタケ。収穫は10月から5月末まで

「立派なシイタケを作るためにハウス内の状態をきめ細かに管理しています」と青木さん

規模拡大、周年出荷へ〝食卓の主役〟に期待

手間暇かけて栽培したシイタケの収穫時期は10月から5月末まで。農協出荷以外には、直売所やネットで販売している。

「通年出荷できるように、空調設備を設置して、規模拡大を目指していきたいです。食卓の主役になること間違いなしのおいしいシイタケをぜひご堪能ください」と笑顔で話す。

念願かない リンゴ農家に

情報交換、勉強会　技術習得へ意欲

佐々木 正史さん ―― 佐渡市

【佐渡市】「ずっと夢見ていた、リンゴ農家デビューをしました」と声を弾ませる、佐渡市西三川の佐々木正史さん(46)。実家のいずみ農園を継ぐため、今年9月に企業を退職し、子供が就職したことをきっかけに就農した。現在、「ふじ」「秋映」などのリンゴ1・5㌶を栽培している。

葉摘み作業に汗を流す佐々木さん

「西三川の果樹農家は、自分と同世代の40代から50代が中心で活気があります。農業にはアイデア次第で多くのチャンスがあり、早く農業経営にチャレンジしたいと考えていました」と佐々木さん。

今は11月から収穫が始まるふじに色を着けるための葉摘み作業を行う。「慣れない作業で体中が筋肉痛ですが、心地よいですね」と充実した表情を見せる。

「自分にはまだ果樹栽培の技術や知識が不足しています。父や周りの農家から学んで、良い商品を作りたい」と謙虚に話す佐々木さん。周りの農家と情報交換を積極的に行い、勉強会に参加するなどして農業技術の習得に努めている。

また、パソコンに農作業の内容や時間、経費などを入力して分析し、データ化している。「自分の技術が経営に貢献できたらうれしいですね」と努力を惜しまない。

「父が元気なうちに、早く農家として自立したいです。自分がそうだったように、いつか子供が就農したいと考えたときに、この農園を継ぐ選択肢を残してあげたいですね」とほほ笑む。

農業に夢を駆ける ⑬

龍池園　龍池（りゅうち）麻耶（まや）さん　38歳　上越市三和区

上越市三和区の丘陵地でブドウを栽培して6年目の龍池さん。醸造用1・1㌶、生食用10㌃の園地で、約千本のブドウを育てている。

県外で生まれ育ち営業職に就いていた龍池さんが、農業を志すきっかけとなったのは2011年の東日本大震災。家族との時間を大切に、この先どのように生きていくかを考えたことだった。

父の故郷の上越で、地域の後押しを受け、ブドウ栽培にチャレンジすることを決めた龍池さん。新潟市で2年ほど研修をしたのち、16年に就農、「龍池園」を開園した。

栽培のメインは、醸造用の「マスカット・ベーリーA」で、地元のワイナリーに出荷している。また、生食用として新品種を含め13品種を栽培。JAえちご上越の農産物直売所「あるるん畑」やインターネットなどで販売している。

ブドウは「棚」での栽培が多いが、龍池園では「垣根式」で育てている。地面から約1㍍の高さに実をならすことで作業が楽になり、効率も上がるという。

農薬抑えたブドウ栽培

垣根式で労力軽減、効率アップ

収穫前のブドウを前に龍池さん

垣根式の園地

「農薬の使用を抑えた、環境にやさしいブドウ作りがモットー。自分の子供が、樹からもぎ取りおいしそうに食べる姿を見ると幸せ」と龍池さん。草刈り作業には苦労するというが、「きめ細かな見回り管理で病害虫の早期発見や防除経費の削減にもつながる」と話す。

「認定農業者を目指し、5年をめどに醸造用ブドウを2倍にしたい。品質保持と経営安定を図るには人材確保も課題の一つ」と前向きだ。

購入者の「おいしい」の声と子供たちの笑顔を原動力に、夫婦二人三脚でブドウ作りにエネルギーを注ぐ。

ほっとライフ

ドローン利用し 防除の労力軽減

星野 嗣良さん

58歳、燕市粟生津

「ドローン(小型無人機)に出合ったのは、偶然見かけた新聞の記事でした」と話す星野さん。2014年に、米国でドローンを取り入れた農業の記事を読み、自分でも農業に取り入れてみたいと思い、掲載されていたドローンの会社へすぐに連絡を入れた。

翌年には機体を購入したが、機体をまっすぐ飛ばすことにも苦労し、その年に墜落させてしまった。「当時は、農業用ドローンの免許規制やオペレーター教習などもなく、独学で飛行操縦など練習を繰り返しました」と振り返る。農業用ドローン免許を取得し機種も更新した星野さん。現在使用している機種は、圃場を登録し、バッテリー交換と薬剤の補充をすれば完全自動飛行してくれるため、高齢化や人手不足問題といった農業従事者の問題解決に役立つと感じていると話す。

現在は約8㌶の薬剤散布をしているが、「今後は面積を増やし、さらには肥料散布も視野に入れ、農作業の負担を減らしていきたい」と抱負を話している。

「今後もドローンを有効活用したい」と話す星野さん

ギンナンの魅力発信

アイスをはじめ 数々の商品を開発

小国町特産品　長岡市

【長岡市】長岡市の「小国町特産品」（代表＝山岸一夫さん・82歳）では、加工品を開発、販売している。中でも「ぎんなんアイスクリーム」は玉川大学の「幻のアイスクリーム」考案者の技術を借りて開発。ギンナンを炒って砕いたつぶつぶ状にしたものと、甘く煮てペースト状にした2種類のアイスクリームの商品化に成功した。

同市小国地域では、1986年から「ぎんなんの里づくり」として遊休農地5㌶にイチョウの木800本を栽培。年間10㌧以上のギンナンの生産量を誇る。

材料には新潟県産の生乳を使用し、濃厚で本格的な味に仕上げている。ほかにも、サクッとした食感の「雪国ぎんなん揚げ」や、おつまみにぴったりな「ぎんなん味噌漬」など商品は14種類にも及ぶ。

今年はインターネットで動画のライブ配信と物販を組み合わせたライブコマースを使って、シンガポールにも販路の開拓をしている。「小国町のギンナン全量を商品化できるほどの会社規模にしたいですね」と山岸さんは話す。

▽問い合わせは、小国町特産品　有限会社山岸モータース（☎0258・95・4666）まで。インターネットは「ツクツク　ぎんなんアイス」で検索。

「ぜひ一度食べてみてください」と山岸さん（左端）とスタッフ