



一つ一つ、手作業で行う収穫作業。収穫した翌日に出荷する



しっかりと確認しながら進める選別作業



手塩にかけて栽培しているピーマン

Profile

平成26年5月にUターン就農し、母との2人暮らし。沿岸産直部会と農事組合法人「大槌結ゆい」に所属する。ピーマンをパイプハウスと露地でそれぞれ約10a栽培するほか、秋から冬にかけてはパイプハウスでホウレンソウの栽培を予定する。JAの広域合併10周年イメージソングに出演した1人。



趣味・マイブーム
愛犬と過ごす時間
マルチーズの4歳のオスで、名前は「マッチ」と言います。3年前から家族の一員で、散歩をするなどして癒やされています。

農
追
い
人

GREEN SOLDIERS

小豆島 一 欽

大槌町

【コーナータイトルの由来】
「GREEN SOLDIERS」は「グリーンソルジャーズ」と読み、「農追い人」と併せ、「農業に夢や希望を持って働く人」という意味を込めています。毎月、若手農業者や新規就農者を紹介します。

大好きな野菜に魅せられ就農 故郷で挑むピーマン栽培

着実に復興の歩みを進める大槌町。農地や農業の復興も進み、国道沿いには農業の担い手である農事組合法人・大槌結ゆいが所有するパイプハウスが並び、そのパイプハウスを管理し、ピーマン栽培に奮闘しているのが期待の新星、小豆島一欽さんだ。

非農家出身の小豆島さんが就農したきっかけ。それは、県外の工場に勤め自炊をしていた際に、ふと目に止まった大好きなナスだった。―ナスを作ってみよう。そう思い立ち、農業の世界に飛び込んだ。茨城県立農業大学校で研修を受けたのち、平成23年に香川県の農園に勤務してナスを栽培。しかし、その直後に地元の大槌町を大津波が襲った。東日本大震災をきっかけにUターン就農した小豆島さん。平成29年には法人から声が掛かり、構成員となった。ピーマンの栽培に取り組み始めて2年目。日々勉強を重ねな

がら、現在は収穫を中心に防除や摘心作業など、忙しい毎日を送る。小豆島さんは「A品率を上げるため日々着実に作業を行い、作業サイクルが乱れないよう気を付けている」と話し、汗を流す。いつもピーマンの事が頭から離れないという小豆島さん。実は、ピーマンもナスと同じくらい好きな野菜の一つだ。「好きな野菜を育てるのは、思い入れがあり性に合う」と、苦労を感じさせない満面の笑みを見せる。

新規就農を考えている人に向けて、「非農家出身はハードルが高いが、まずはJAに相談をしてみしてほしい。道筋を示してもらえると、自らの経験からアドバイスを送る。「土台をしっかり作り、ピーマンを安定生産出来るようにしたい」と意気込む小豆島さん。七転八起、ここ復興の地で、これからも小豆島さんの挑戦は続く。



- フライパンにオリーブオイルを入れ⑤をくるくるしながら焼く。(豚バラの場合はオイルを入れなくてよい)
- 焼けたら、合わせておいたたれを入れて少し煮詰める。
- 3等分くらいに切って盛り付ける。ニンジン、プロッコリーを添えてもよい。

田中ナオ子さん(遠野支店管内)考案 ご飯もピーマンも大好き

材料 4人分

- ご飯(残りご飯でも可)…茶碗3杯くらい
- ニンジン(中)…1/2くらい
- ピーマン(中)…8個
- ポンポンパセリ…1房
- 豚肉…ピーマンと同じ枚数
- バター…大さじ1
- 塩こしょう…少々
- 【たれ】
- だしつゆまたはしょう油…大さじ2
- 酒…大さじ2
- みりん…大さじ4
- 【添え野菜】
- ニンジン、プロッコリーなど

作り方

- ピーマンはへたと種を取り、レンジで3分～4分温めてから冷ましておく。
- ニンジンはみじん切りにする。
- パセリはポンポンパセリにしておく。(みじん切りにして、布か厚手のキッチンペーパーに入れて流水で洗い、しっかりと絞る)
- フライパンにバターを入れてニンジン炒める。ご飯を入れて塩こしょうで味を調える。少し冷めたら③を入れる。
- ①のピーマンに④を詰め、豚肉で巻く。
- たれは前もって合わせておく。

ぼらーの花巻 CONTENTS

●No.247 / 平成30年(2018)9月号

02	農追い人 GREEN SOLDIERS	08	ぼらーのNEWS ● 地域の話
04	特集 高齢者健康管理福祉センター グリーンホーム落合がリニューアル	10	あぐりネット
		11	旬の産直大百科 / ぼらーの広場
		12	Information ● 理事会だより / 監事会だより
		16	風趣点景 ● 管内四季だより / 編集後記