



日々の葉摘み作業により、光合成を促進させる



約5.3haの田んぼで稲作にも取り組んでいる



傷果や病害果の混入に細心の注意を払い選別する

Profile

親元に就農し1年目。「しのめ農園」と名付けた自身の圃場で露地キュウリと米を栽培する。北上地域野菜部会きゅうり専門部に所属。北上市和賀町で両親と妻、娘(10)、息子(6)の6人で暮らす。座右の銘は「ポジティブ」。



農追人

GREEN SOLDIERS

ひらの平野

りゅういち龍一

北上市

趣味・マイブーム
自動車
ドライブ

昔から車が好きで、
農作業の合間を見て、
愛車の整備やドライブを
楽しんでいます。

【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。
若手農業者や新規就農者を紹
介しています。

一心発起で思いを形に 農業への挑戦

夏の日差しが降り注ぐ中、キュウリの葉摘みに汗を流す姿があった。38歳の平野龍一さんは就農1年目の専業農家だ。稲作を営む農家の家に生まれ、高校卒業後は地元の製造会社に就職。結婚し2人の子宝にも恵まれた。約20年の会社勤めの中で管理職となり、部下を抱えるまでになったが、そこである思いが芽生え始めた。「人を動かすよりも自分で動きたい」その思いを後押ししたのは幼い頃から身近にあった農業の存在だった。自然を相手に試行錯誤を重ね、自身の行動で結果を残す農業が龍一さんの目に魅力的に映った。それでも時間が経つ時は、実家や近隣農家の農作業を手伝っていた龍一さんは、一心発起し農業への転職を決意。農家の繋がりで紹介してもらった「きたかみ千田農園」の千田健一さんの元で、1年間キュウリやトマトなどさまざまな野菜の栽培方法を学んだ。中でもキュウリは、実家で営む稲作との作業親和性が高く、何よりも子どもたちの大好きな野菜だったことが決め手となった。

親元就農の補助事業を活用し、今年から約10aの圃場でキュウリの栽培を始め、現在収穫の盛期を迎えている。朝4時から始まる収穫作業では、1日に100kgほどを収穫するほか、葉摘みやわき芽欠きといった生育管理に勤しみ、その作業は夜中まで及ぶという。「おいしいキュウリを届けたい」その思いから出荷の際に手作業で行う選別には特に気を配っている。苦勞も多い中、龍一さんは「頑張った成果が目に見えるのが楽しい」と笑顔を見せた。今後について「師匠」と仰ぐ健一さんのように「収量を伸ばすことが目標」と語る龍一さん。若き農業者の挑戦はこれからも続いていく。

ちょっといい話

龍一さんおすすめ!

／ キュウリがおいしく食べられる / オイキムチのレシピ

材料 ・キュウリ ・ダイコン ・キムチ麹

作り方 ①キュウリをアク抜きし、3等分に切る。②フライパンに水と塩(材料外)をひとつまみ入れ沸かして1分ほどキュウリを茹でる。③②を氷水に入れて冷ました後、キッチンペーパーで水気を取り、十字の切れ込みを入れておく。④キムチ麹に麵つゆ(材料外)を入れて味付けする。(麵つゆの量はお好みで)⑤ダイコンを千切りにして④を和える。⑥キュウリの切れ込みに⑤を詰めてチャック付きの袋に入れ、一晩寝かせれば完成。

キムチ麹の作り方

材料
・リンゴ…1/2個 ・干しエビ…10g ・だしの素…10g
・タマネギ…1/2個 ・米麹…100g ・醤油…70g
・ニンニク…30g ・塩…15g ・はちみつ…70g
・ショウガ…30g ・粉唐辛子…100g

作り方
①材料を全てフードプロセッサーで攪拌しペースト状にする。②①を瓶かチャック付きの袋に移し替える。(瓶は熱消毒をしておく)③炊飯器で湯せん保温状態(釜にお湯を入れて保温状態にする)にし、8時間発酵させて完成。

ほらーの花巻

CONTENTS

●No.343/令和8年(2026)9月号

- 02 農追人 GREEN SOLDIERS
- 04 特集 建物更生共済「むてきプラス」
- 06 ぼらーのNEWS
- 08 わが町の農家組合データブック
- 09 かがやく女性部／がんばる青年部
- 10 令和8年産米概算金のお知らせ／農業者年金のお知らせ

- 11 旬の産直大百科／産直に出荷してみませんか?
- 12 Smile Report／ぼらーの広場
- 13 グリーンセンター定休日 ●理事会だより・監事会だより／組合長より
- 14 Information
- 16 地産地消料理コンクール入賞レシピ紹介 ●家の光 ー10月号の読みどころー