

安全・安心を
お届け

農

産直便

PROFILE

おおひら えつじ 70歳

大平 悦司 さん
OHIRA ETSUJI

ひろこ 68歳

ひろ子 さん
HIROKO

あま市北苅



夫婦で二人三脚 ネギ作りに励む

あま市で越津ネギの栽培に取り組む大平悦司さんとひろ子さんのご夫妻は、200㎡の圃場を管理しながら、産直施設のグリーンプラザへ出荷を行っています。先祖代々が農家という環境で育った悦司さんは、定年退職後に旧JA海部東の農業塾へ2年間通いながら就農し、基礎から農業を学びました。一方、ひろ子さんは以前から家庭菜園に済み、長年の経験を活かして農業に取り組んでいます。「せっかく育てた野菜だから、多くの人に食べてもらいたい」という思いから出荷を始め、今年で10年目を迎えます。JAとの取引が以前からあったことや、知人が産直に出荷していたことも、出

荷を始めるきっかけの一つになったそうです。

悦司さんは畝立てや圃場づくりなどの力仕事を担当し、ひろ子さんは種まきや日々の管理などを担当することで、分業しています。互いを補い合いながら、ご夫妻の二人三脚で作業を進めています。その中で、近年は猛暑による水不足や害虫の増加など、自然環境の変化にも直面しています。「雑草の生育も早く、特に夏場は抜いてもすぐに元通り」と苦労を語りますが、なるべく農薬に頼らずに手作業で雑草を取り除くなど、安全・安心な野菜作りを心掛けています。「同じ育て方でも、毎年出来が違うのが農業の難しさ」と語る一方で、「自分でまいた種が成長し、収穫できた時の喜びは何にも代えがたい」と笑顔を見せます。

大平ご夫妻は、産直の魅力を「新鮮な野菜を早く安く、作り手の顔が見える形で届けられること」と話します。相場を見ながら価格を調整するなど、売れ残らない工夫も心掛けています。「名前を見て買ったよ」と声を掛けられた時や、野菜が完売した時は、大きなやりがいを感じるそうです。

今後は、味だけでなく見た目にもこだわった野菜作りを目標に掲げる大平ご夫妻。最後に「安全・安心で美味しいネギをお届けしますので、是非食べてください」とメッセージをいただきました。