

刺激しあつて伸びる若者 活気生む新たな風

2013.10.2
農業経済新聞

石倉至さん カボチャ

山根伸彦さん ヤツガシラ 紀北町

【三重支局】紀北町海山区便ノ山地区で熱意をもって農業に取り組む2人の若者がいる。石倉至さん(33)はカボチャを、山根伸彦さん(25)はヤツガシラを栽培し、互いに刺激しあつて、紀北町の農業活性化に新しい風を吹き込んでいる。

技術向上と 規模拡大を目指す

「紀伊ファーム」代表の石倉さんは、もともと紀北町の出身。大学を卒業後、神奈川県で化学メーカーに勤めた。農学部で学んでいたこともあり、就職後も農業への関心を抱き続けていた。「自分の父親が漁師をしていたこともあり、第一次産業というものに魅力を感じていた」と石倉さんは話す。

28歳の時、国際農業者交流協会の海外研修でアメリカに渡り、大規模農場で栽培技術を学んだ。帰国後は三重県名張市の農場で働き、カボチャの栽培に携わった。2011年12月、地元でUターンし、土地探しなど準備期間を経て昨年6月に紀伊ファームを立ち上げた。

くき漬け作りの 伝統受け継ぐ

NPO法人「ふるさと企画舎」の山根さんは、インターンで大阪府摂津市から紀北町に移住した。農業高校、大学は農学部を卒業し、国際農業者交流協会の研修先ハワイで栽培技術を学び帰国。偶然にも山根さんは石倉さんの後輩にあたる。

くき漬け作りの伝統を受け継ぐ。また、経歴を生かし、くき漬けプロジェクトを任された。山根さんが栽培するヤツガシラはサトイモの一種で、葉の裏を赤シソなどで漬ける。この地域特産の「くき漬け」という漬物に加工する。「地域の諸先輩の応援をいただきながら、納得のいくくき漬けができた」と山根さん。キャンプ場や道の駅、インターネットなどで今年分は完売したが、山根さんは早くから年に向けて、意欲を燃やす。



2種類のくき漬け（きざみ、ぐるぐる）を手に山根さん



▲石倉さんのハウスの前で石倉さん④と山根さん



▶忍まるかぼちゃとバターナッツかぼちゃを持つ石倉さん

農家の高齢化で農業者人口が減少している中、2人の若者は新たな可能性を模索し続けている。

▽問い合わせ先「紀伊ファーム」(☎090・9093・8758)、ふるさと企画舎(☎090・7686・2690)