

2024.05.31



あ・ら・か・る・と

趣味は農業

今回ご紹介するのは、『農事組合法人あめふりのファーム』代表者の赤塚吉博さんです。経営面積は500反。水稲180反、小麦160反。大豆160反。(1反=1000㎡)ほかにカボチャ、ブロッコリーの栽培をされていてJA直売所、道の駅に出荷されています。

また、お米は豊郷町学校給食センターにも納品。酒米(お酒の原材料)も栽培されています。

令和4年3月末に会社退職。65歳のその年10月にレイカディア大学に入学された。剪定が学びたいし、何かしたい、自分に出来るものはないかと探されていました。



農作業の風景・・・見てください、この広さ。驚きです。

我が家の農業は、中高校生頃までは、生活基盤を支える為、小さい田圃で14枚、

12反を祖父、母親が耕作し自分も休みの時に手伝っていました。

その後、圃場整備で大きな区画となり5枚14反を母親とサラリーマンをしながら実施、25歳で結婚してからは家内にも手伝ってもらって長年実施しています。

機械も耕運機、バインダー、ハーベスタの時代からトラクタ、コンバインと変化するなか、機械作業を主に実施し、大阪での勤務時には野洲行の最終に乗りタクシーで1万円以上支払い、翌朝から田圃作業、単身赴任での勤務では金曜日の深夜に帰宅し土日作業し月曜日5時に会社へ、県庁への出向時にも日焼けした顔で出勤し笑われながらも続けてきて、家族には、「いつ止めるの」と聞かれる中、先祖代々の土地を引き継いだ以上、守らなくては思い現在に至っています。



酒米（品種＝吟吹雪）を原料にしてから出来上がった「あめふりの60」というお酒です。60というのは、米の精米歩合を表す数字です。この「あめふりの60」は親戚に配布したり、近所の人に販売しています。

【ご案内】

毎年12月に「あめふりの60」が出来上がります。よろしければお分けいたしますので、赤塚までご一報ください。（価格は、四合瓶が1,250円 一升瓶が2,500円）

※ 精米歩合とは、玄米を削り残った割合を%で示したもの。例えば、精米歩合が60%だと、玄米を外側から40%削り取った状態のことです。純米大吟醸の場合、精米後に残る米はももとの半分以下になります。対して、私たちが普段食べている食用米の精米歩合は約90%ですから、いかに米を磨き抜いているかがわかります。米の表層にあるたんぱく質や脂質は、食用米としては大切な栄養になりますが、お酒にとっては余計な雑味のもとになるもの。しっかりと手間をかけて磨くことで、純米酒ならではの特別な味わいが生まれるのです。（ホームページ純米大吟醸酒より）

◆レイカディア大学に入学した動機は？

レイカディア大学の卒業生で会社の一つ上の先輩から勧められました。家の庭木の剪定が目標で入学の大きな動機です。

◆実際入学したレイカディア大学の感想は？

多くの仲間と知り合えてよかったと思っています。

野菜の栽培は、自己流から専門的に学びました。

剪定は、初歩から技術を教えていただき、課題学習グループ「7人の剪定師」の活動は、何らかの形で続けて行きたいと思っています。

◆卒業後の予定、希望は？

上述しましたように、このような環境の中で、現在は水稲 180 反、小麦・大豆 160 反を引き受ける集落営農組織「農事組合法人 あめふりのファーム」の代表になっています。

近所の農家さんでは、80 歳まで現役で頑張っておられる姿を見ながら、自分も何とか体の動く限り 80 歳までは農業に関わっていくつもりです。

(T.O)