

Vol.13

# がんばる ファーマー応援記

菱喰内  
平山隆美さん 和枝さん



左から磯委員、林委員、薄井委員、井上委員、平山隆美さん、和枝さん

今回は、菱喰内でアスパラ農家を営んでいる平山隆美さん、和枝さん夫妻をご紹介します。

平山さんは平成28年にJAなすが開催している品評会（なすばらちゃんグランプリ）で県知事賞を受賞されています。

▼初めに、平山さんのお宅の営農状況を教えてください。

【隆美さん】

アスパラを52a作付けています。作っているのはアスパラのみで、品種はウエルカムというものです。

主に作業は私と妻、長男と5人のパートさんが行っています。妻が栽培技術の知識に長けていますので助かっています。

▼いつ頃からアスパラを作り始めたのでしょうか？

【隆美さん】

長年JAに務めていたのですが、55歳で早期退職し、平成17年からアスパラ農家を始めました。最初は20aから作り始め、今の作付面積になっています。JAでは金融部門に長くいましたので、農業はほとんど素人でしたが、農作物作りが好きな妻の助けもあり、

今の経営ができています。

▼アスパラを作っていて大変だと思うことはありますか？

【和枝さん】

病害虫の管理が大変です。少しでも虫に食われてしまうと、出荷できなくなってしまうので気を付けています。

また、畑を作った土地が大量に石が出る土地でした。石を取り除き、地中深く根を張るアスパラを作るために土を耕すのは大変な作業で、私は肉離れを起こすほどでした。ハウスを建てるのも石が邪魔がありました。

主人が心臓を悪くして、入院していた時期は力仕事も全て私が行いました。消毒用ホースや機械を運ぶ作業は女性には大変です。あの頃はひとりですべての作業を管理する不安と戦いながら毎日を過ごしていました。

【隆美さん】

難しいのは立茎（りつつけい）という作業で、次の収穫をするためのアスパラの親を残さなければいけないのですが、その選定が非常に難しいです。いい親を選ばないと次

の収穫に響いてしまいますので神経を使います。

▼今後の抱負をお聞かせください。

【隆美さん、和枝さん】

忙しい毎日ですが、夫婦共々健康に気をつけ、消費者が「また食べたい」と思ってもらえるような、今よりもっと美味しいアスパラを世に出せればと思います。

▼平山さん夫妻に一言お願いします。

【薄井編集委員長】

手間のかかる作業の連続でしょうが、美味しいアスパラを作るためこれからも頑張っていたくださいと思います。お忙しい中取材に答えていただきありがとうございます。

取材は9月の末、夏芽の収穫最終日にお邪魔させていただきました。「桜の咲く頃がアスパラの旬な季節、太く立派な春芽を見にまたいらしてください。」と平山さんはおっしゃっていました。

