

農に生きる

Challenge to
My Dreams



白ネギ生産者 大嶽 宏治さん(54)

沼津市東椎路在住。白ネギを50アール、米を20アール栽培する他、今年からオクラを1アール試験栽培。沼津ねがた白ねぎ部会、沼津茶手揉保存会に所属。

白ネギは手が掛かるからこそ楽しい

茶農家から会社員を経て 再び農業の道へ

沼津市で白ネギと米を栽培する大嶽さんは、高校卒業後に、家業の製茶業を手伝うため19歳で就農しました。自宅敷地に製茶工場があり、両親と共に茶葉生産から荒茶製造まで行っていました。

35歳の時に機械の老朽化と茶価低迷から廃業を決めました。以降、建設業界で会社員を15年間経験した後、50歳で稲作を始め、再び農業の世界に戻りました。

「いつかまた農業をしたいと思っていました。荒れていく茶の園地を見て、何かしなければと思った」と当時を振り返ります。

米の色彩選別にJAを訪れた時に茶業当時の知り合いに再会し「白ネギを作ってみないか」と誘われました。当時の仲間や先輩との再会から大嶽さんの白ネギ栽培が始まりました。

生産過程の全てに ワクワクする

白ネギ栽培は3年目。「まだまだ素人同然」と話す大嶽さん。「JAや近所の先輩生産者、部会の仲間がいつでも相談に乗ってくれるから心強い」と話します。

白ネギの軟白部を規格の長さまで美しく育てるには、毎日様子を見て、土寄せや施肥、灌水のタイミングを見極めることが重要です。「白ネギ栽培は手が掛かる

が、生産過程の全てにワクワクする」と意欲を示します。部会の仲間と新たな技術を探求するのも、やりがいにつながっています。

夏ネギ栽培に初挑戦

今年から夏ネギの栽培も始め、7月に初めて出荷しました。夏ネギは12月に播種し、冬の寒い時期に育苗します。氷点下の日には苗をストーブで温め、雨が降れば様子を見に行く。妻の久乃さんは「自分の子どもより面倒を見ている」と冗談交じりに話します。「冬ネギと比べ夏ネギは管理が大変だが、難しい分やりがいを感じた」と大嶽さん。

夏は土の水分量が多いと蒸れて病気になったり、軟白部の締まりが緩くなったります。「ゲリラ豪雨で、寄せた土が流れた時はあせんとした」と苦労を話します。

「季節や天候などの栽培環境に左右されず、高品質な白ネギの通年生産が目標。探究心を忘れず挑戦を続けていきたい」と目を輝かせました。

販売担当者から

大嶽さんは、「沼津ねがた白ねぎ」の栽培を始めて3年目ですが、毎年栽培面積を増やし、現在は50アールで春ネギ・夏ネギ・冬ネギと幅広い時期で栽培しています。

育苗から出荷まで細かい作業を怠らず、部会の規格に適した白ネギを栽培し、部会員同士でも常に新しい技術を探求しています。

JAでは、白ネギを地域振興品目に定め、JAの助成事業で育苗用ハウスや出荷調整用の機械の導入など、生産をサポートしています。



主に沼津市愛鷹・浮島地区で生産しています。愛鷹山麓の黒ボク土壌で育ち、緑色の葉身部と白色の軟白部の割合が良い真っすぐなネギで、甘さとシャキシャキとした歯応えが特長です。静岡県版GAP「しずおか農林水産物認証」を取得しています。



あしたか山麓営農経済センター
山田 晃也