

農業道

躍進する若手生産者と
組織の紹介

地域農業を支えていきたい

小塚 雅弘さん(ねぎ専門部)

プロフィール

こつか まさひろ (30歳)
(宇都宮市新里町)

経営内容

水稲+ねぎ+切り花など

就農

平成14年

将来の夢

国本地区を支えていく
農業者の一人になりたい



管内全域で栽培が盛んなねぎ

■就農への意識

両親とともに米麦を基幹作物に、ねぎや切花などを栽培しています。専業農家だった我が家ではいつも身近に農業がありました。私も小さい頃から両親の農作業を手伝っており、将来は家業を継ぐものだと思います。高校を卒業後に県の農業大学校に進み、その頃から父とよく農業経営についての話しをするようになりました。私の中で漠然と考えていた就農への思いが強くなりました。

卒業後に21歳で就農し、両親から米作りやねぎ作りのノウハウを実践で学んでいました。以前から農作業の手伝いはしていましたが、両親の



小学生へ稲作り指導する小塚さん

手の足りないところを補っていただけなので、その部分の主になって働くという感覚はすごく責任感がありました。就農してから1〜2年は、作物を作ることへの自覚がより強くなりましたね。

■ねぎ作りへのこだわり

ねぎ作りが盛んな国本地区。我が家でも明治時代から栽培しており、130年以上引き継がれている品目です。

栽培における私のこだわりは、ねぎの生長に合わせた栽培管理をすること。ねぎは生育途中に土寄せをして、長さや太さを出していきます。土を早く寄せすぎると細い状態で伸びていつてしまふので、首の部分の柔らかさや芯の伸び具合を見ながら徐々に行いますが、そのタイミングが難しいですね。経験を積んで覚えていくしかありません。今年9月上旬から出荷が始まり、年内いっぱいまで出荷を予定しています。生育が順調だったので、今年の成果を来年にも生かしていきたいです。

■絶やしてはいけない伝統野菜

新里ねぎは、白い部分が傘の柄のように曲がっているのが特徴の曲がりねぎで、新里地区を中心に栽培が盛んな伝統野菜です。我が家でも自

家交配させた在来種を使い、栽培に取り組んでいます。

新里ねぎの魅力は、触った感触が長ネギと比べ柔らかく、太さもあること。甘みが強いのも特徴で、冬場になると糖度が15〜16度になります。加熱することで一層引き立つため、色々な料理に適しています。

栽培での難しい点は、ねぎの寄せかえ。角度や落とす深さで曲がり方が変わってくるので、統一した曲がりりにするのは苦労します。調整作業にも手間が掛かります。しかし、毎年我が家の曲がりねぎを楽しみにしてくださる消費者の期待に応えるために、今後も絶やさずに作り続けていき、伝統野菜を守っていききたいですね。

■将来について

就農した時から父に「俺が売りたいものとお客さんが欲しいものは違う」と言われています。この言葉を常に忘れずに消費者の立場に立った野菜作りを意識しながら、今後も栽培に努めていきたいです。

近い将来、我が家の経営を父から引き継ぐことになると思います。今は足場を固め、色々なことを吸収する時期なので両親の指導のもと頑張っていきます。

ねぎ専門部

●部員数：50人

(平成24年1月現在)

●部長：木村 茂さん

●主な活動

現地検討会や目ぞろえ会、先進地視察研修などを実施し、消費者ニーズに合った高品質ねぎの生産に努めている。

●部のPR

競争力のある強い産地となるため生産体系の確立と出荷販売の安定化に取り組んでいる。近年、業務ねぎの出荷にも力を入れて取り組んでいる。

●販売時期：周年



小塚さんについて
国本地区理事の
鈴木明さんに
聞きました！

雅弘くんが小さいころから成長を見てくださいました。とても真面目な性格で、消費者のためにおいしい農産物を提供しようと日々栽培に取り組んでいます。若手農業者として国本地区をはじめJAうつのみやの農業を支えていってほしいですね。