



一粒 耕心

白神山うど

サクサクした食感とほろ苦さが魅力

山崎 金作さん

(能代市・朴瀬)

平成23年4月からJAあきた白神山うど部会（部会員59人）の副部長として、新鮮でおいしい『白神山うど』を生産・出荷している山崎金作さん。今年で就農して35年目を迎えます。現在、山崎さんの圃場では『紫芽白』、『愛知坊主』、『東武鯉玉』の3品種を栽培しています。山うど栽培を始めたのは約10年前。農閑期を利用した作物の模索や米価の下落への対応のため、単価が安定している山うどに目をつけました。

栽培について伺うと「今年は株の休眠に必要な低温量が不足した影響で、伸びにバラツキや遅れが



出ている。そのため、温度管理には特に気をつけ、冬は保温を春先はハウス内が高温にならないよう心掛けています。」と山崎さん。

また、今後について山崎さんは「査定会などを行うことで、『白神山うど』の品質は確実によくなっており、市場からも認められるようになってきた。部会員が減少しているが、次の若い世代の生産者に、自分たち経験を伝えながらさらに高品質の『白神山うど』を栽培していきたい。そして、部会員と作付面積の増加を図りたい」と話してくれました。

経営規模

白神山うど	70 a
水稲	7.0 ha
大豆	6.0 ha

