

# 一粒耕心



## 白神きゃべつ

愛情がいっぱい詰まった玉

福司金治郎さん

きのさん

(能代市・丑越)

JAあきた白神の特産品の一つ「白神きゃべつ」。越冬、初夏取り、秋冬と大きく3つの時期に分けて栽培出荷しています。現在、出荷のピークを迎えている初夏取りきゃべつは甘く、さくさくとした歯ざわりが特徴です。

能代市丑越に住む福司さんは「白神きゃべつ」を栽培し31年目を迎えます。土づくりに人は人一倍こだわりをもっており、赤土、堆肥等を混ぜ合わせ養分たっぷりの土を作り上げます。その土づくりにより生育が安定するため、パズライトを使って育てた苗、使わずに育てた苗など、生長のスピードをコントロールすることで、時期をずらした出荷ができるだけでなく、無理のない作業を可能にして



経営規模	
きゃべつ	50a
ねぎ	55a
水稲	2.3ha
大豆	40a

います。「生育は必ず天候に左右されるもの。被害を最小限に抑えるために、先の先までよんで計画的に作業をしている」と福司さん。そのため大きく収量が落ちたりする年はなく、安定した収穫を続けることができていると話す。また、営農指導員からの情報もチェックすることで早期早めの対策ができています。

きゃべつ部会長を務めた経験もある福司さんですが、謙虚な気持ちも忘れません。「農家は何年たっても1年生。初心を忘れることなく、感謝の気持ち、消費者にうれしいものを届けたいという気持ちを持ってこれからも取り組んでいきます」と力強く話してくれました。