

一粒耕心



秋冬ねぎ

「やわらかく、
とろけるような味わい」

久保井優司さん

(能代市・万町)

J Aあきた白神の特産品の一つ『白神ねぎ』。この時期は、きりたんぼ鍋に欠かせない存在です。『白神ねぎ』は、春ねぎ、夏ねぎ、秋冬ねぎ、雪中ねぎとほぼ周年で栽培されています。昨年度は、念願の販売額10億円を突破し、県外から注目を集めています。

能代市轟地区内の圃場で『白神ねぎ』を栽培している久保井さんは、平成26年に勤めていた会社を辞め、新規就農支援制度を利用して農事組合法人能代グリーンファーム常盤で2年間研修した後、この春、専業農家1年目としてスタートを切りました。

就農したきっかけについて何うと久保井さんは「もともと農業に



興味があり、東京に住んでいた時も、農業に関わる機会が何度かあった。そのような機会を通じているうちに、強く農業をやってみたいという気持ちになり就農を決意しました」と話してくれました。

現在、「秋冬ねぎ」の収穫の最盛期を迎え、1日に約60ケースを出荷しています。「今年は風で曲がる被害が少しあったが、品質は良好で出荷できています」と久保井さん。独立した喜びを感じながら作業に励んでいます。

今後は経営規模の拡大や山うど、アスパラガスなどの冬期野菜にも取り組みたいと話す久保井さんは、「農業は日々勉強ですが、何よりやったらやっただけの成果が返ってきます。この魅力のある農業をいつまでも続けていきたいです」と力強く話してくれました。

経営規模

ねぎ.....60 a
きやべつ.....20 a

