

富士の

匠

TAKUMI

米農家

五代目

にとう

こういちろう

仁藤 弘一郎<sup>⑤</sup>さん

父

にとう

ひろよし

仁藤 大 義さん



### 家族で営む農業の魅力に気づき、父と同じ道に進む

吉永地区で50年以上も農業を営む<sup>④</sup>仁藤農園の長男 仁藤弘一郎さん(25歳)は、3年前に家業を継ぎ、うるち米やモチ米、ほうれん草やキャベツ栽培に取り組む若手農業者です。大学は商業系に進み、農業とは無縁の生活を送っていました。卒業論文のテーマを決める際、「友達は奨学金を借りたりバイトを掛け持ちしたりと金銭面で苦労していた。農業で生計を立て、大学進学も後押ししてくれた父の偉大さを実感した。農業はすごい職業なのでは」と農業に興味を持ち、大学卒業と同時に就農しました。

戦後の食糧難の時代には、一年分の米を買いだめし、各家庭で保管する風潮がありました。だが、消費者の購買行動が変化している事もあり、仁藤農園では、精米したての美味しい米をいつでも提供出来るよう、設備投資し低温冷蔵庫と精米機を完備しており、一年を通して小売りもしています。

栽培する米は、色艶が美しく強い粘りとふつくら食感の「ヒトメボレ」、甘味と旨味の詰まった「コシヒカリ」、品質や食味の良い「あきだわら」、温暖化の影響を受けにくく良品質でコシヒカリのような食味の「にじのきらめき」と、モチ米「峰の雪」などで、15ヘクタールの水田を管理し、種まき、田植え、収穫、乾燥、精米、販売を家族で切り盛りします。米作りが終わると、1ヘクタールの畑でほうれん草、その半分の広さにキャベツを植え付けします。

「学生時分から続けているサッカーの練習後、仲間に配った母の手作り塩おむすびが好評で、実家の米の美味しさを感じていた。家庭では、20年以上炊飯器は使用しておらず、米を炊く時は土鍋や圧力鍋を使う。米の甘味と食感が格別」とにっこりされました。

8月下旬、長年生産してきた梨の栽培と収穫を完了し、稲刈りが始まりました。「今年も稲の生育は順調だが、収穫時に雨だと収穫作業を見送るため、天気予報で曇りマークに雷マークが付いたら夕立が来るのではとヒヤヒヤする」とのお話しでした。

現在、年間を通して農業収入を見込めるように、通年作物への栽培確立を目指しています。また、従業員の雇用や法人化への実現に向け、農業法人の視察も行っています。「今はまだ、父の栽培技術や母の販売手法などを見習い中です。一作二作立派に作物を作り、販路も拡大し、父と対等に言い合える関係になりたい」と話してくださいました。

美穂さん(母)は、対面販売で顧客との会話の中から最も美味しい食べ方などを提案・提供している。また、注文を受けてからの精米、5キロや10キロの少量販売、定期購買米の配達など、顧客に寄りそうスタイルと作り手の想いを伝える。

④仁藤農園  
富士市富士岡396  
☎ 0545(34)2011

※面積の大きさ 1ヘクタール(ha) = 100m × 100m