



蒲池 恭一さん
JAたまな 青壮年部長

和水町緑地区で、ミニトマトの栽培を行っている蒲池恭一さん(47歳)を取材しました。

蒲池さんは、JAたまな青壮年部長としても活躍されています。

●作物と会話ができること

地元の高校を卒業後、当時の南関郷農協に10年間勤務。実家は兼業農家でしたが、JAを退職し「農業に魅力を感じて」28歳で就農。過去に肥料の入れ過ぎで、茄子の収穫が半減した苦い経験を持つ蒲池さんは、「百姓とは、作物と会話ができることである」と言います。作物の成長過程で生じる些細な変化を感じ取り、常に語りかける気持ちが大変だと語ります。

就農当時から主に茄子を栽培していましたが、2年前から価格が安定しているミニトマト栽培にも取り組んでいます。JA選果場まで遠いこともあり、「大玉の選果は自宅では難しいが、ミニは自宅で出来るから」との理由で、ミニトマトを選択したとのこと。選果したトマトは、全量JAへ出荷しています。

現在は、加温ハウスでミニトマトと茄子をそれぞれ20aにほつねん草をア、路地でキャベツを20a栽培しています。これら農作業に当たっているのは、蒲池さん夫婦

と義弟に加え地元の人を1名雇用し4名で行っています。特に忙しい3～5月の農繁期には3名を臨時雇用しています。

●ネットで農業技術をマスター

蒲池さんは昨年就任した青壮年部長の他に、JA理事や玉名郡PTA会長、県PTA理事などの公職にも就いており、「1年のうち半分も農業ができない」と、超多忙の日々を語ります。

そんな蒲池さんは、青壮年部活動の一環として農文協の「ルーラル電子図書館」を利用し、農業に関する様々な情報を得ています。244名いる部員のうち50名が会員となっており、「パソコンはもちろんでiPadやスマホでも気軽に情報が取得でき重宝だと言います。これまで、栽培方法などが解からない時は、「友人・知人に聞いていたけど、今ではこのネットを大いに活用している」とのこと。

●今後の抱負

当地区の冬の寒さは、阿蘇の乙姫並みと言っ蒲池さん。燃油が高騰していることもあり、暖房施設を使用しなくてもできる作物はないか研究しています。「従業員を2名雇用しているから、年間を通して賃金相当の収益は最低上げなければならぬ。現在はハウスを加温し、9月から翌年7月までミニトマトの収穫をしているから冬場も収入はある。しかし、加温せずに冬場にも収穫できる作物はないか」模索しています。また、将来的には1ha程度まで規模拡大し、ミニトマトをメインにした経営を目指しています。

●好きな言葉

初心者のふからず
「高校時代に水泳をやっていた時から、自分に言い聞かせている言葉」

がんばっています



出荷者
赤星とも子さん
JAやつしろ「かあちゃん市場」

赤星さんは、八代市鏡町の出身。結婚前は病院の事務をしていました。そして今から34年前に氷川町へ嫁ぎ、農業に係る様になりました。

●い草の傍らで野菜を

赤星さん宅では、ご主人と息子さん夫婦と一緒に農業をしています。全体の農業計画などはご主人が行い、息子さんが収穫をし、赤星さんが直売所の出荷準備を担当。主に、い草を2ha、もち米を3.2ha、露地野菜を40a作っています。直売所にはこの露地野菜を出荷しています。

●少しずつ増やした露地野菜

当初は家庭菜園の残りの野菜を出荷するだけでしたが、その後、少しずつ畑の面積を広げ、出荷する種類や量を増やしました。今では、1年間通して20種類以上を栽培。季節によって種類を変えながら栽培し、春から冬にかけてサトウ玉、玉ネギ、ジャガイモ、インゲン豆、キュウリ、ナス、ピーマン、カボチャ、枝豆、キャベツ、白菜、ニンジン、大根、ブロッコリーを出荷しています。

野菜を育てる時は、なるべく農薬を使わないよう、防虫テープや防虫ネットを使用しています。また野菜の出来を一番左右するのが天候です。「天候次第で旬の

野菜の出来具合が良かったり悪かったりして大変です。また生産者同士で野菜がダブったときは売るのが苦労しています。このこと。今年は夏の暑さで植え付けが遅れた分、ダブった物が増えてしまったそうです。

●直売所について

直売所「かあちゃん市場」が設立して21年になります。現在は、148名の生産者が出荷しています。直売所では、一般向けの野菜販売のほか、学校給食用の野菜の提供も行っています。赤星さんはその直売所へ、1年のうち3000日ほど出荷しています。お客さんから新鮮で、美味しい声をかけられた時や、給食用の野菜の注文を受けた時がとてうれしいと言います。「1袋100円のサトウ玉ねぎや枝豆が1日に80袋も売れる時は、荷造りが大変ですが、頑張り甲斐があります」とのこと。

さらに、「安全・安心で新鮮な野菜をお客さんに届くよう心がけています」と話す赤星さん。夏場は朝どろどろ出荷し、昼は不足分を補給しています。そして夕方には傷んだ野菜を必ず引き取る様になっているそうです。赤星さんは「出荷する野菜の量や種類は今のまま維持して、良質の野菜を作ってお客さんの信用をモットーにして頑張りたいです」と話してくれました。

●今後の抱負

赤星さんは最後に「山間部の山の幸がそろっていますので、品数が豊富です。活気あるかあちゃん市場へお寄りください。お待ちしております」と話してくれました。