



田嶋 英功さん
JAくま 青壮年部副部長

多良木町で葉タバコ栽培を行っている、田嶋英功さん（40歳）を取材しました。田嶋さんは、JAくま青壮年部副部長としても活躍されています。

●農業をやって良かった

田嶋さんは就農して10年。30歳までの10年間は地元の建設会社で現場監督などをしていました。農家の3人男兄弟の長男として生まれた田嶋さんですが、「農業は全くやったこともなく、両親も農業をやれとは言わなかったし、自分もやりたくなかった」と言います。しかし、8年前に逝去されたお父さんが病氣療養中に、「就農することを決断。病床を見舞った田嶋さんは、父親に田嶋家の将来を安心して任せらおうと、「農業をする」と伝えたそうです。

就農当時、近所の人たちに指導を仰ぎながらタバコ栽培に取り組みましたが、病気で平年の65%程度しか反収は上がりませんでした。しかし、地道に努力を積み重ねた結果、昨年度の県農業コンクールにおいて、新人賞を受賞するまでに成長されています。「農業は自分が努力した分だけ返って来る。やりがいがあるし、本当にやって良かった」と言います。

タバコは祖父の代から栽培しているのですが、就農以降に40a増反し、現在は

田嶋さん夫婦とお母さんとの3人で2ha耕作しています。タバコの葉は、一つの茎から5回収穫するのですが、最後の収穫時期が最も大変で、朝の4時に起きて夜の9時頃まで仕事をすることもありますが、また、タバコ栽培のポイントは、病気にへの対応と収穫適期の見極めだと言います。

●農事組合法人「多良木のびる」

8年前に近隣の農家でスタートした集落営農組織から、2人の専従者を雇用し5年前に法人化。「多良木のびる」と命名しました。名称の由来は野に育つ、野蒜ですが、タバコにもヨコにも伸びるようになることを願いを込め、「のびる」と命名したそうです。

現在、12戸の会員と離農者の耕地を合わせて45haを耕作しています。主に米と麦を作っていますが、田嶋さんの2.2haのタバコ畑は、収穫後には法人の管理下に置かれ、飼料稲（WCS）を植えているとのこと。また、田嶋さんは5haの水田管理を任されており、稲刈り時期はオペレーターとしても働いています。当然、労賃を得ていますが、年間2割は法人での作業にあたってると言います。

田嶋さん夫妻には3人の娘さんがいますが、「農業は自分たちが働ける間は続けるが、後のことは法人に任せて置けば大丈夫」と言い、老後の心配はない様子で語りました。

●好きな言葉

「農業をやりたいから意識するようになった言葉で、農業は努力した分だけ報われる」

がんばっています



出荷者
稲葉 敦子さん
JA熊本うき「サンサンうきっ子宇城彩館」

●八代から宇城へ

稲葉さんは八代の氷川町出身。実家はイチゴ、米、イ草を栽培する農家でした。両親と一緒に農業をしていましたが、37年前に小川町へ嫁いできました。現在はご夫婦と息子さん夫婦の4名で農業をしています。今では米2.5ha、アールスメロン100a、トマト100aを栽培。トマトは春から麗容を、秋口からは桃太郎という品種を栽培しています。それ以外には直売所に少量ずつ栽培。ホウレンソウや、サラダホウレンソウ、水菜などの葉物を、あまり出回っていない時に出荷できるような時期を調整して出荷。またニンニク、サトイモ、ソラマメ、スティックセニョールも出荷しています。

●直売所への参加

直売所への出荷は、主に稲葉さんが担当しています。葉物野菜等のほか、規格外のトマトも一緒に出しています。直売所ができるまでは出荷先がJA以外ありませんでしたという稲葉さん。美味しい野菜を出しているつもりでも、実際にお客さんの声を聞くことはなく、距離を感じていました。だから直売所が出来てすぐに参加するようになったそうです。

●完熟トマトの売り方は

「袋詰め前には、キズの有無をしっかりとチェックします」という稲葉さん。袋に入れる個数を調整して、大小2種類のサイズを作っています。また袋に張るシールや商品棚のPOPは息子さんの手作りで、毎年6月頃に季節限定で、真っ赤な完熟トマトを詰めた8kgケース箱を販売。好評のうちに完売したそうです。

●作り手の考え・買い手の考え

稲葉さんは、「直売所に出すようになつて、お客さんの好みは色々あることが分かりました。だから「おいしいですよ」「お得ですよ」というような、作り手側だけの考えを押し付けてはいけな、と思うようになりまし」と話します。また、買い手が直接見えるからこそ、自分の出荷物により責任を感じるようになったそうです。「クレームもあってくじけそうになるけど、それもお客さんの声として「ありがたや、ありがたや」と考えで聞いています」とも話してくれました。

●今後の抱負

「お客さんには、うちで作っていない野菜のことも聞かれます。そういう疑問に答えるため、野菜ソムリエを取得しました」という稲葉さん。その他にも米粉インストラクターや、食の名人を取得しています。「実際に野菜を作っているからこそ、なぜ規格外になるのか、どうしてこういう色、キズができるのか等の説明ができます。もっとみなさんに関心を持っていただけるように活動していきたいです」と話してくれました。