

島田 晃汰さん (犬石地区)

母や祖父母が畑で働く姿を見てきて、幼少期から農家になることを決めていた。高校卒業後、農業大学校へ進学し実地研修などの経験を経て、今年4月より実家の農業を引き継ぎ三代で農業に取り組んでいる。

【購入可能な直売所】

- 『JA グリーン館山店』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市安布里 448-1
TEL：0470-30-9211
定休日：12/31～1/3、毎月第2水曜日(変動あり)
- 『晴れマート』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市那古 559 番地
TEL：0470-20-5227
定休日：年末年始
- 『ふれあいショップ平砂浦』
営業時間：9：45～16：00
住所：館山市大神宮 152-1
TEL：0470-28-3111
定休日：毎週火曜日

〇収穫量について
収穫などの作業は私と母、祖父母、パートさん2人の6人体制で作業をしています。市場に持って行く際には、運送業の仕事をしている父にも手伝ってもらっています。収穫量は1日あたり80箱分を手作業で収穫します。収穫後、サイズが3L～SSサイズまで分類されているので、仕分けをして薄皮を1枚剥いてから出荷をします。

現在、1.3haの畑でネギを栽培しています。先ほど話したとおり、台風には強い作物ではありますが、病気が出やすい作物になるため注意が必要になります。雨が降ったあとに発症しやすい『さび病』や、多湿になると発症しやすい『黒斑病』には特に注意を払っています。

〇ネギの栽培について
以前は、1.3haの畑でネギを栽培しています。先ほど話したとおり、台風には強い作物ではありますが、病気が出やすい作物になるため注意が必要になります。雨が降ったあとに発症しやすい『さび病』や、多湿になると発症しやすい『黒斑病』には特に注意を払っています。

〇栽培作物について
ネギをはじめ、スイカやたまねぎ、ナス、トマトを栽培しています。
ネギ栽培をはじめた経緯
以前は4haほどの畑でブロッコリーの栽培を主にしていました。数年おきに台風の影響や塩害によって壊滅的な被害を受けていました。近年3年連続で塩害や台風の影響を受けたこともあって、ブロッコリー栽培から他の作物栽培への転換を決めました。台風や塩害に強いことが重要だと考え、種苗屋さんとの話し合いやデータと照らし合わせた結果、ネギの本格栽培に4年前着手しました。

〇おすすめの食べ方
私が家でネギを食べる際は、焼きネギで食べることが多いです。5センチ位に切って、フライパンで炒めて塩コショウで味付けをします。調理方法が簡単で、ネギの味だけでなく風味も楽しめる一番おすすめの食べ方です。夏はそば等の薬味として食べても美味しいです。

〇今後の展望について
ネギは今年で4回目の栽培になります。昨年は気温が高すぎた結果、壊滅的な被害を受けました。病気対策や夏季の高温対策などまだまだ改良の余地があるので試行錯誤しながら、現在栽培しているネギだけでなく様々な品種の栽培や生育方法の改良など色々試しながら美味しいネギを作っていきたいです。

〇消費者の皆様へ一言
ネギは季節を問わず重宝される万能食材です。私がおすすめた、焼きネギや薬味などの様々な調理方法で活用ができます。

直売所で見かけたら、買っていただけるとすごい励みになりますので、よろしく願います。



体を動かすことが好きだと語り、小学生の頃から作業の手伝いを積極的にしていた。日々作物への理解を深め美味しい野菜を作れるよう努力している。

収穫は朝8時30分頃から行い、午後まで作業に取り組んでおり、休日は大雨の日ぐらいとのこと。休みは少ないが非常にやりがいを感じているそうです。