

新しい農業の形をつくつて 担い手を増やしていきたい

福島県田村市
移ヶ茸

FCAP認証取得
きくらげ、しいたけ

元々は車の部品を作る会社で働いていたという安田さん。19年勤めた会社を辞め、キノコ農家へ転身。西会津町の師匠のもとで研修した後に独立し、実家の田村市船引町で就農。今年で3年目を迎える。現在はきくらげ、しいたけをメインに栽培。「製造業で身につけた技術や知識はキノコ栽培にも生かせるんです。パイプを組合せ、施設内の散水装置を造るのはもちろん、無駄を省いてより効率的に作業できるように意識することも製造業で培った考え方です」と安田さん。新しい手法にも積極的にチャレンジしている。



安田さんの朝は納品先へ商品を届けることから始まる。「自宅のある本宮市からハウスのある船引町までは車で40分くらいかかるのですが、ただ車に乗るんじゃなくて、納品しながらだと通勤時間も無駄にならないので」と安田さん。スーパーや農産物直売所、ホテルなどに直接届けている。納品は売り場の担当者や他の生産者さんの「ミニユニケーション」を取れる機会。「他の生産者のみなさんも良いものを持ってくるので、自分も気が抜けないというか、頑張ろうと思えます」と話す。

キノコを栽培しているのは、車もほとんど通らないという山間部の移(うつし)地区。標高が高く、水も空気もキレイな自然豊かなエリアだ。近くの小川から流れる水は、やわらかい口当たりでミネラルもたっぷり。水分が約9割

を占めるキノコ。この小川の水は『移ヶ茸』のキノコにとってではなくてはならないものなのだそう。

「私がキノコを選んだ理由はハウス栽培なので、反収が高く、限られたスペースを有効に使って育てることができるからです。移動距離も極力少なくできるので、自分の目指す効率的な農業ができると思いまし」と安田さん。安田さんの作るしいたけは肉厚で食べ応えがあるのが特徴。きくらげはコリッとした食感が良く、一度食べたらファンになる人も多い。「きくらげはまだ国内産は希少ですが、私が盛り上げることで興味を持ってくれる人が増えていくってこれたらうれしいです」。



前職は製造業の安田さん。そのノウハウは農業の分野でも生かされている。「うまく育たなかつたり、収穫量が増えない時でも天気のせいにしたくない。やり方が悪いこともあるので、農業にも製造業の考え方を取り入れて、より生産性を高めていきたい」と、効率化・合理化を図るために、様々なアイデアをこれまでに実行してきた。近隣のキャンプ場へのドローン配達もそのうちの一つで、実用化を目指している。「失敗もあるけれど、置かれている環境が自分でづくりが好きなので、塩ビ菅を組んだりするのもプラモデルみたいで楽しい」と何事も前向きだ。

FGAP取得のきっかけは、GLOBAL G.A.P.を取得している農場での研修から。「新規就農の時、研修を通して手順書やルール等、GAPの大切さを身をもって知ったので、私も最初にしっかりGAPに取り組もうと思いました。結果、安全・安心なものをするために管理できて、忘れずに実行することができます」と安田さん。水質検査などキノコ栽培にとつて重要なことも、マニュアル化することで抜けなく管理することができているそう。

「おいしいのは当たり前なので、差別化するためにどうPRしていますか」というのはいつも考えています。各直売所に娘が描いてくれた似顔絵つきのPOPを置いてみたり、お世話になっているシェフと共にレシピを作つてみたり。次は等身大パネルの設置なども考えています」と話す安田さんは、直売所の対面販売にも力を入れている。

「本人は人見知りというけれど、全然そんなことはない。積極的に話しかけてくれるし、若いのに頑張っていてすごいと思います」と話す生産者仲間のみなさん。「周りを巻き込むためには、一生懸命やらないと。そして自分も応援されてうれしかったので、今度は自分も応援する側になつていきたい」と安田さん。



しいたけはすごくデリケート。寒暖差のわずかな刺激で、生え方が変わってくる。軸は触ってしまうと黒ずむので、収穫の際はカサの部分を持ち、折るように菌床から取る。カサが開いていないものが良品だ。しいたけは秋冬、きくらげは夏秋がシーズン。通常は、1日朝・夕の2回ほど収穫している。中には売り物にならないものもあるが、二ワトリの餌にするなど効果的に活用している。

安田さんの お気に入りたち

安田さんが毎日身に付けているものや相棒のペットを紹介します。



安田さんは「農家は儲からない、かつこ悪いというイメージを変えないと担い手は増えていかないと思っています。昔ながらではなく、新しい“令和の農業”をやりたいんです」と語る。「人生、チャレンジ“との想いで、新しい手法もどんどん取り入れている。今取り組んでいるのは、マッシュルームの世界初の全自動収穫機。“必ず一つ、自分がやりたいことをやろうと決めているんです。きくらげ这样一个が生活するための商品だとすれば、今試験中のマッシュルームは挑戦」。来年は株式会社化も予定しているので、機械化を進めて、一緒に挑戦する仲間も募集中だとか。

1.圃場を結ぶ道沿いには、安田さんのお父さんによる石の造形物がおかげ、静かに迎えてくれる 2.近くの山を流れる澄んだ水をキノコ栽培に利用。山の恵みをそのまま活かしている 3.収穫の後はすぐにハウス内を掃き掃除。常に清潔に保つことを心がけている 4.納品場所の一つ、郡山市『ペレッシュ』 5.直売所は他の生産者のみなさんと話ができるチャンスだという安田さん 6.Tシャツの背中にはQRコードが。読み込むと、きくらげの美味しい食べ方レシピを見ることができる。レシピは三春町のカフェ『ブリキイヌ』のシェフが考案したもの



愛ネコ カリン&ゴルルル

これまでに50匹もの猫を飼っているという安田さんご家族。みんな猫好きで、多い時で10匹を同時に飼っていたこともあるという。現在は2匹。木の下が大好きな三毛猫のカリン(16歳・メス)と、おだやかな性格の黒猫のゴルルル(15歳・オス)だ。特に安田さんの娘さんのお気に入りは、ゴルルル。2匹はケンカもするけど仲良し。

キノコのネックレス

安田さんに会うとパッと目につく首元のネックレス。「誰がみても何もののかわかるように、その時メインで収穫しているキノコを常に身につけるようにしています」。ネックレスは食品サンプルの業者が製作。きくらげは商品ラインナップになかったので特注だ。実際に安田さんのきくらげの型を取って製作したので、リアルな質感。今はマッシュルームを製作中のこと。

3つの帽子

昔はアパレル業界に憧れて古着屋でバイトしたこともあるという安田さん。お気に入りの帽子をかぶって日々仕事に励んでいる。ホテイウオのニットキャップ(冬用)、迷彩柄(夏秋)、麦わらハット(盛夏)の3つを季節に合わせて使用しているそう。「売り上げが悪い時なんかは逆さにかぶってみたりして直売所のみんなに突っ込んでもらっています」