

農業の未来を拓く！ 新規就農者



葛西 翔さん (35)
【住所】弘前市高屋
【家族構成】妻、子供の3人家族

農業に大きな夢と希望を抱いて就農した人にスポットを当てて紹介します。農業の未来を切り開く就農者を弘果グループは応援します。

【作付状況】シャインマスカット40ア、オクラ、ナス、ミニトマト等10ア
【就農年】2020年
【きっかけ】高校卒業後、市内の社会福祉法人に就職しました。仕事はとても充実していましたが、転機が訪れたのは、プライベートで訪れた農業体験で、地域の子供たちが楽しそうに農業と触れ合う姿を見て「自分も作物を育て、収穫する喜びを子供たちに伝えていきたい」と考える様になったことです。家族にも農業関係者はおらず、ましてや農業に関

する知識も全くない状況でしたが、気持ちが抑えられずに、シャインマスカットの栽培を行うことを決め、畑の手配、資材調達・設置等を全て一人で先行着々と準備を進めていきました。今までの仕事に愛着はありましたが、農業一本でいくことを決意して退職、本格的に就農しました。

【現在の「全ての子供たちの笑顔のために」が原動力ですが、知識、経験が無い自分には一人で出来ることには限界があると感じていた中、今では師匠と仰ぐ岩木一町田地区のぶどう生産者伊東竜太さんと出会いました。伊東さんは関東出身で、こちらで一から農業を始め、た経験から、色々とアドバイスをいただいております。

【座右の銘】「百の事を人に言われて行うよりも一の事を自ら行う」何事にも、周囲の意見や第三者からの指示に頼らず、自分自身の考えを柱として問題に取り組み姿勢、いわゆる「主体性」を持つ事が重要だと私は考えています。

売れっ子メールサービス登録受付中

弘果、津軽りんご市場で実施している「売れっ子メール」は、販売された商品の値段を、その日のうちに生産者の皆様の携帯電話等へメールで送信するサービスです。希望される方は携帯電話等をご持参の上、各社精算所までお越しください。

市況の電話によるお問い合わせは、伝票番号を確認いたしますので、お手元に必ず荷受書をご用意ください。

保険の見直し・プランのご提案等 お気軽にご相談ください！

取扱保険種類	取扱保険会社
【損害保険】 自動車、火災、 傷害（生産者傷害保険含む）、 賠償責任、自賠責	【損害保険】 東京海上日動 損保ジャパン あいおいニッセイ同和
【生命保険】 医療、がん、死亡等	【生命保険】 東京海上日動あんしん生命 三井住友海上あいおい生命 エヌエヌ生命

弘果コスモ保険サービス(株)
TEL 0172-29-3353/FAX 0172-27-3411

旬

車力牛蒡



家族総出で収穫作業に励む鳴海さんご一家

つがる市車力地区は牛蒡生産地として有名です。砂丘地帯で栽培された牛蒡は、風味豊かでアクが少ないのが特徴で「車力牛蒡」「砂丘ごぼう」の名で特産品となっています。

同地区牛蒡黎明出荷組合の鳴海照男さんは、約2畝の園地で牛蒡を栽培しています。今年は8月19日から収穫が始まり、現在は収穫、出荷作業の最中です。鳴海さんは今年の状態について「気候の影響もさほど見られずに生育順調で、今年も良い牛蒡が収穫出来ている」と話していました。

収穫された牛蒡は土付きのまま、あるいは水洗いし選果された「洗い牛蒡」として市場に出荷されます。収穫作業は10月初旬から11月にかけて最盛期を迎え、降雪前まで続く予定です。



ひろかごはん QRコード



旬を迎えた牛蒡の美味しい調理法は、当社ホームページの、旬の



当社オリジナルブランド「つがりあん」シャインマスカットは、高品質を付加価値としてブランド力を高め、価格向上に繋げることを目的に、出荷基準等

食材でつくるおすすめレシピ「ひろかごはん」で公開しておりますので、是非ともご利用ください。



収穫直前の状態を確認する五十嵐さん

を設けてクリアしたものを商品化しています。弘前市独自の五十嵐昭義さんは、3棟のハウス（約250坪）と露地10アでシャインマスカットを栽培しています。大きく実ったシャインマスカットは、当社の収穫判定を経て10月上旬から収穫が始まり、下旬まで行われる予定です。

五十嵐さんは「つがりあん」高品質でおいしい」というブランドイメージが浸透してきていると実感しています。ブランド力向上が高単価に繋がることが生産の励みとなりますので、農産指導課の栽培指導通りに高品質生産に努めていきたいです」と話し、出荷準備を進めている冷蔵貯蔵品について「専用コンテナがあり、貯蔵体制もしっかりしているので安心して任せられます。販売時期を見極めた有利販売に繋がってほしい」と話していました。

平川市の工藤一博さんは80アの園地でスチューベンを栽培しています。今年の収穫は12月3日から始まり、12月頃まで行われます。

スチューベン

ニューオーク生まれ津軽育ちのスチューベンは食味の良さもさることながら、貯蔵性が高く、完熟の状態でも冷蔵したものを冷蔵ぶどうとしても有名です。

収穫されたスチューベンはコンテナに詰められて冷蔵庫に入庫、貯蔵され、12月の需要期に合わせて販売される予定です。



「近年で一番の出来」と話す工藤さん

今年、今年について工藤さんは「猛暑の影響で『袋ヤケ』（高温障害等）がありました。高品質の生育順調で品質良好です。特に食味については、少雨の影響から味が濃く、近年一番と言っても過言ではないくらい良い出来です」と話していました。