

なみえごま

なみえファーム奮闘

浪江町の農業グループ「なみえファーム」は、エゴマの生産量と栽培面積で日本一を目指している。東日本大震災と東京電力福島第一原発事故発生後、住民が避難して放置された農地は荒れてしまった。畑を再生し、町に元気と活力を取り戻そうと奮闘している。(斎藤、若松、伊藤)



和泉さん(左)からエゴマについて説明を受けている私たち

なみえファームは、白河市から移住した和泉亘さん(30)が代表となり、同級生3人で2020年3月に設立した。町の人々は震災前の約2万人から約1900人に減っていた。雑草が生えた土地を農地に変え、若い人たちの仕事の場をつくり、農業を盛り上げて日本一の町をつくらうという思いを込めている。農地は全て除染して土を入れ替えた。農作物は放射性物質検査を実施し

ており、安全で安心な作物だけを出荷している。現在、サッカーコート15

エゴマで活気を

おいしくなあれ

農家の工夫「背止め」体験

私たちはエゴマを育てる作業の一つ、「背止め」を和泉さんと農場長の高充さん(30)に教わり体験した。エゴマの茎の4節目を切り取る作業で、実にたくさんの栄養が届き、おいしいエゴマができる。作業の時の葉の香りはシソのように爽やかだった。茎はしっかりと切っていたので、硬く、切るのが大変だと思っ

た。しかし柔らかく、すぐ切ることができて驚いた。和泉さんは、なみえファームの広大な土地の全てのエゴマを背止めするのはすごく大変だと話していた。種をまく6月から収穫する10月まで、

このような大変な作業を積み重ねることで、おいしいエゴマができていくということが分かった。エゴマは昔から「じゅうねん」と呼ばれ親しまれてきた。正月には、すりおろして餅にのせた「じゅうねん餅」が食べられていた。この呼び方は健康に良く、10年長生きできるとされているからだ。エゴマには「オメガ3」という成分が含まれていることが研究で明らかにされ、肌や認知症

に良いということが分かった。そのため健康食品としても注目されている。なみえファームのエゴマを使った加工食品は、ドレッシングやエゴマ油、ラー油、生キヤラメなどたくさんある。商品はエゴマをより引き立て、それぞれ違う楽しみ方があった。これを食べるとより健康になれるのとてもうれしいことだ。現在、計画している商品はエゴマの葉を使ったキムチやじゅうねん味噌という。新しい加工商品も楽しみだ。(木村)

東日本大震災から11年がたつが、浪江町は震災時の多くの住民が避難したままだ。そんな今だからこそ、農業の盛り上がりは浪江町、福島県を盛り上げることにつながるのではないだろうか。和泉さんは「農業に興味を持つてもらいたい」と何度も強調した。浪江町が、日本一農業が栄えているマチになることを期待したいと思う。(庄條)

私たちが作りました
 庄條のり (会津学鳳中2年)
 若松優志 (平三小6年)
 斎藤寿成 (川俣小6年)
 伊藤稜真 (油井小6年)
 木村真緒 (郡山ザベリオ学園小5年)

・4面分の広さに当たる約11畝の畑で栽培し、昨年は約5トンを収穫した。今年は7トンを見込んでいくという。
 栽培は他の作物より手間がかかるが、収穫量は天候などに左右される。仕事の9割は大変な

ことばかりだが、努力の成果としてしっかりと収入を得ることが、最大の喜びでもあるという。和泉さんは「若い農家を増やしながら、自分の

Q なみえファームを設立した理由は？
 A 農業で浪江町を元気にしたい、そして農業に興味を持った若い人が浪江に来た時、受け皿になりたいと思いました。
 Q なみえファームの強みは何ですか？
 A H PやSNSなどによる情報発信力です。インスタグラムも使っていて、それにより、小中学生が授業で見学に来たり、浪江町以外の若者が学びに来たりして、手応えを感じています。また、私たち3人は同級生なので、とても仲が良く、楽しくできています。
 Q 何を大切にして活動していますか？
 A 人とのつながりです。農業は一人ではできません。エゴマの栽培を始めた時、町内のお年寄りの方たちに多くのことを教えてもらいました。

Q 最後に、私たちのような世代にメッセージをお願いします。
 A 農業に対して「汚い」「きつい」「かっこ悪い」といったイメージを持っている人が多いと思います。でも、農家さんは皆さんが毎日食べている野菜を作っているにもかかわらず、今、農業だけで生活することは難しいですが、その代わり兼業できるなど可能性が広がっています。より興味を持ってもらいたいです。

「農業に興味持つて」

