

地域の恵みを支える人たち ～市内農業者を紹介します～

滝沢には酪農や米づくり、加工品開発など、さまざまな形で農業に力を注いでいる人たちがいます。今回は滝沢の「農」に関わる4人に、どんな取り組みをしているのか、農業に対する思いを聞きました。

農業者一人一人の工夫や挑戦が、地域の農業と私たちの「おいしい」を支えています。地元で育てられた農産物を選ぶことや、取り組みに目を向けることは、農業を応援することにつながります。地産地消の取り組みを通して市内で活躍する農業者を応援しましょう。

●問い合わせ

農林課（☎656・6537）

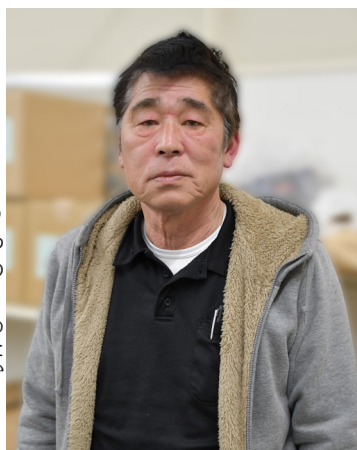
川戸 皓太さん



新岩手農業共同組合（JA新しいわて）で働く川戸さんは地域農業をサポートしています。米や野菜の出荷調整、書類の確認など農産物の出荷に関する手続きや、農業者からの相談対応をはじめ、さまざまな調整をする役割を担っています。

川戸さんは「市内から安定して輸出用米の量を確保できるように力をいれていきたい」と話します。農業者が安心して農作物を生産できるように農業の基盤を支えています。川戸さんら職員は、地域の農業と暮らしを補佐する大切な役割を担い、消費者の見えないところで食を支え、地域農業の拡大のために挑戦しています。

上野 豊さん



上野さんは県内でも数少ない輸出用米を生産しています。輸出用米とは、海外で販売されることを目的に、厳しい審査や基準をクリアして生産される米のことで、滝沢の米は海外でも注目を集めています。「米のおいしさを海外に届けたい」という思いから、中国やシンガポールなど、主にアジア圏に輸出されています。

上野さんは滝沢の豊かな自然環境を生かし、品質の安定や安全管理に細心の注意を払って米づくりを行っています。厳しい審査を経て海外に輸出されていることから、質の高い米が生産されています。こうした輸出の取り組みは、市の農業の可能性を広げる大切な一歩となっています。

長山 樹李さん



長山さんは、自ら育てたねぎを使った加工品「ねぎジャム」の開発に力をいれています。ねぎの新たな魅力を伝えたいという思いで加工品の開発を始めた長山さん。ねぎ本来の香りと甘みをどう生かせるのか、日々研究を重ねています。ねぎジャムの特徴について聞くと「どんな料理にも合わせやすく、脇役ではなく主役として楽しめる味です」と笑顔で話しました。

将来的には、販路を開拓し、商品展開を広げることを見据えています。「販売までの基盤づくりを行い、地域に貢献できるように一歩ずつ挑戦していきたい」と語る長山さん。商品展開への挑戦が、ねぎの新しい可能性を地域に広げています。

鈴木 稔さん



酪農を営む鈴木さんは、朝の5時から仕事が始まります。従業員6人で約120頭の乳牛を育て、乳牛の健康を第一に考えながら、毎日の搾乳や牛舎の清掃、飼料の調整など細かな作業を丁寧に行っています。作った牛乳は主に学校給食で提供され、日々たくさんの子どもたちに飲まれています。

酪農の魅力を知ると「魅力がありすぎて、まとめられないですね」と笑いながら話す鈴木さん。日々の積み重ねが形になる瞬間や自分の仕事に誰かの「おいしい」につながる喜び、その一つ一つが大切な魅力なのだと感じました。鈴木さんは「牛乳をおいしいと言ってもらえるのが励み」と語り、これからも乳牛と向き合いながら、よりよい生乳づくりに取り組んでいきます。