

地域を愛し、農業を愛する

はぎはら
萩原

さとる
悟
(34歳)

— 曾爾村 —



肉厚で甘い寒締めホウレンソウ

自分の居場所を 農業に見出す

数百年続く旧家の長男として生まれた萩原悟さん。雄大な山々、広々とした田畑、のどかな村の風景…そんな故郷・曾爾村への愛着は人一倍強く、就職も地元でと早くから考えていた。大学を卒業して就職したのは、地元商工会。望んだ通りの故郷での仕事で、担当した業務はデスクワークだった。ただ、このデスクワークの変化の乏しい毎日に、次第に耐えられなくなっていた。

「この仕事は自分に全然向いてない！もつと体や頭を使ったり、自由に動けたりする仕事がいい！」と毎日思っていました」と萩原さんは当時を振り返る。

このままでいいのか、という自問自答の中で相談に乗ってくれたのは父親だった。萩原さんの父はもともと林業で生計を立てていたが、15年ほど前から曾爾の特産品でもあるホウレンソウの生産も始めていた。

息子が悩む姿に、父は一緒に農業をやらないかと提案した。

「それまで家の手伝い程度しかやったことのなかった農業を、本業にしよう」と決

めるには勇気がいりました。でも、あの時決意を固めてから今日まで、迷いや後悔が生まれたことはないです」と話す萩原さんからは、就農してから10年という月日で得た充実が見える。

学びの毎日から得た

自分なりの工夫

父と共に農業をすると決めた2003年から、学ぶことだらけの毎日がスタートした。親子二人で取り組むため、20アールだった畑を60アールに広げ、ビニールハウスの数も大幅に増やした。

分らないことだらけの毎日を重ね、学び続ける中で、自分なりの工夫ややり方も徐々に出来上がっていった。

ビニールハウスを建てる時、部分的に太いパイプを使って骨組みを組むというのもそのひとつだ。



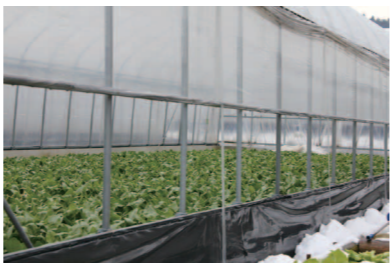
「今年は雪が多かったですけど、従来の細いパイプを使っていたハウスは、雪の重みでつぶれてしまったところもありました。でもうちのハウスは全く問題なかったです」と誇らしげに話す。

自分が作るホウレンソウのこだわりとは？という問いには、「農業を使うことは避けられません。でも必要以上に使わないように、減農薬を心がけています。夏に土を消毒するときは、太陽の熱を利用する自然消毒をしています。食べてもらう人に、安心・安全な野菜を提供したいと思っているからです。それから、曾爾のきれいな地下水が育んだ味をぜひ知ってもらいたいです」と、自分の作るホウレンソウへの自信とともに答えが返ってきた。

外国人研修生を受け入れ、 農業を育てる

日本の他の地域と同様、曾爾村でも過疎化が進んでいる。

「もう農業が続けていけないという高齢の農家から、うちの農地を引き継いでほしいというお願いをされることもあるんです。耕作地というのは、一度荒れてしまえば復活させることが難しい。畑を増やしたいからではなく、これ以上荒れ地を増やしたくないので、僕ができる範囲



で引き受けています」と萩原さん。農地が増えれば、その分人がいる。そこで、現在萩原さんの家では、中国から研修生として

2人の女性を受け入れている。関東の大規模な農業地域では最近増えてきているようだが、外国人の研修生の受け入れは県内ではまだまだ珍しいという。「日本の農業の現実を踏まえた上で、何をしたらいいのか、どうすべきなのかをいつも考えています。そのひとつとして、外国からの研修生を雇うことはとても現実的で、意味のあることだと思っています。」

そんな二人の研修生について萩原さんは、「二人とも小さい子供がいるにも関わらず、『日本で技術や知識を身につけて国に帰らなければ！』という強い意識があるの



品種と種を蒔いた日付けの記録で、3年間の研修中は一度も中国には帰らず、本当にまじめにしっかりと働いてくれています。

言葉や文化の壁を感じることはありませんが、彼女たちの一生懸命さを感じて、こちらも真剣に教えて一緒に頑張ろうという気持ちになれるんです」

萩原さん自身の農業への熱意も触発され、ますます仕事への意欲が高まっています。

曾爾の寒締め ホウレンソウ

ホウレンソウのハウスを密閉せずに寒さの中でじっくり生育させると、生長は遅くなるものの、糖の含量等が高まり、おいしさが一段と向上する。一般的なホウレンソウの糖度が6〜7程度なのに対して、イチゴやみかん並みの糖度10度に近いおいしいものができる。萩原さんの作るホウレンソウも、冷涼な曾爾の気候を利用することで、寒い時期には葉の厚みが増し、甘味も一層増す。

