

どっこい! 農の底力

JAあきがわ青壮年部

ながや
たみき
長屋 太幹さん
(東秋留地区)
(36)



ネギの軟白部(白い部分)についてこだわりを語る



長ネギがずらりと並ぶ畑で笑顔を見せる長屋太幹さん。長ネギをはじめ、ブロッコリーやハクサイなど年間約15品目30品種の野菜を生産し、主に秋川ファーマーズセンターに出荷している。

長屋さんは茨城県で2年間長ネギ栽培を勉強し、あきる野市で1年間研修の後、3年目を迎える新規就農者。「小さい頃から農業に興味があり、農業高校に進学した。結婚を機に本格的に就農したいと思い、妻の実家があり、大きな直売所がある、あきる野市を選んだ」と話す。現在は妻の麻紀さんと作業工程を分担しながら、夫婦二人三脚で日々農業に取り組んでいる。

特に力を入れているのは長ネギ栽培。通年栽培が可能で、育てやすさから栽培を始めた。「軟白部(白い部分)40センチメートル以上を目標に、苗は手で深く植え、土寄せ回数も多くしている」とこだわりを語る。さらに、「夏はそば、うどんの葉味用に細く、冬は

鍋などの料理用に太く育てた長ネギを出荷している」と季節ごとのお客さまのニーズに応じた栽培を心がけている。長ネギは市内や空白行政区(農地が無かったり少なかったりする都心部)の学校給食にも提供している。

また冬の出荷量が少ないときに育てやすく目新しい野菜を、と考え、黒キャベツともいわれるイタリア野菜の「カーボロネロ」や茎の部分が長いブロッコリー「スティックセニョール」などを栽培している。「直売所が変わった野菜を出荷することで、お客さまが『この野菜はなんだろう?』と興味を持ち、手に取ってもらえたら嬉しい。今後は『カリフロール』(スティックカリフラワー)にも挑戦していきたい」と栽培への意欲を見せる。

また、青壮年部では農作業の合間にソフトボールを通して、部員と交流を深めながら練習に励んでいる。自身の野球経験を活かして、チームが

JA関東甲信越地区青年部親善球技大会で勝利できるような貢献したいと意気込む。

長屋さんは、「ファーマーズセンターはお客さまとの距離が近いことが魅力。お客さまの声を聞きながら、そのニーズに合わせた野菜作りを頑張っていきたい。通年栽培の長ネギは品質の良いものを作り、学校給食への提供も継続していきたい」と今後の抱負を語った。



昨年のJA関東甲信越地区大会でバットを振る



「カーボロネロ」の葉の病害虫チェック