

近所の農家さん

やまざき けん
山崎 健さん (63)

(西秋留地区)

山崎さんは、大学卒業後に農業関連の会社へ就職し、その後25歳の時に実家の農業を継ぎ、本格的に就農した。酪



サトウキビ畑で

農と果樹栽培を行う父親の背中を見て育ち、自然と「農業で生きていく」とを決意した。

農業の基本は父親から学んだ。就農当時は酪農と果樹が中心で、果樹は梨の栽培に力を入れていたが、40歳を迎える頃に酪農をやめ、野菜を中心とした経営へと方向転換した。現在は約2・3ヘクタールの農地で、多品目の野菜を栽培している。出荷先は主にJAの秋

川ファーマーズセンターと学校給食で、地元の消費者に新鮮な野菜を届けている。

夏はトウモロコシや小麦を主力に栽培し、秋から冬にかけてはダイコン、ハクサイ、キャベツ、ニンジンなどを栽培し、季節に応じた野菜を出荷している。

自身が好きな野菜はアスパラガスで、10年以上にわたり丁寧な育ててきた自信作のひとつだ。みずみずしく、甘みのある味わいが特徴。この地域では生産者が少なく、山崎さんの朝採りの新鮮なアスパラガスは直売所でも評判となっている。

小麦は無農薬で栽培し、あきる野市三内にある清水哲雄さんが営むうどん屋「初後亭」で使用されている。看板メニューである「引きずり出しうどん」はシンプルで力強く、もちっとした歯ごたえで、多くの方々

に親しまれている。数量限定の手打ちうどんは乾麺でも販売しており、「あきる野三里」の名前で、秋川ファーマーズセンターで購入できる。

山崎さんのこだわりは、「毎日出荷できる体制を整えること」。これにより安定した収入を確保している。

そのため、播種の時期をずらしたり、栽培品目を変えたりしながら、継続的に野菜を出荷できるよう工夫を重ねている。

今後は、これまで挑戦できなかったイチジクの栽培にも、取り組んでみたいと語る。

「作りやすさや味の好みに合った品目・品種を選ぶことが、自分らしい農業を続ける秘訣」と話し、天候不順や人手不足といった課題にも前向きに取り組んでいる。

規則正しい生活と健康管理

理を大切にし、「無理せず、長く続けていける農業」を実現する山崎さん。地域の食と農を支える存在として、今後も安定した農業経営を続けていくことを目指している。



「初後亭」外観



初後亭のFacebookはこちらのQRコードから



山崎さんの小麦を使った乾麺「あきる野三里」