

八峰白神ジオの恵みプロダクトの紹介

八峰町ならではの食の魅力を発信する「八峰白神ジオの恵みプロダクト」を開始しました。参加していただいた商品を紹介いたします。

【八栄子の手づくり 焼きだまこ】



白神山地の清水で作った自家製あきたこまち100%の焼きだまこです。お米の胚芽を残して栄養と本来の味を引き出しました。ふっくらつややかでおいしいです！おらほの館で販売しています。



阿部 八栄子さん

今後も「八峰白神ジオの恵みプロダクト」を募集します。詳細はお問合せください。

■問合せ先 八峰白神ジオパーク推進協議会事務局（八峰町産業振興課内）
☎0185-76-4605 FAX 0185-76-2203



八峰白神ジオパーク

連載 130回



事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203
HP <http://www.shirakami.or.jp/~happo-sh-geo/>



白神の恵みに生きる

地域の人の話を聞いて、
大地と自然と人のつながりを考えます



【みんなで八峰町をキキョウの一大産地に!】



話をしてくれた人

北川 裕也 (きたがわ ゆうや) さん

平成8年6月生まれ。職業は、米、キャベツ、キキョウ、メロンを栽培している専業農家。趣味は、DVD鑑賞。好きな食べ物は、ラーメン。

◎Uターンして農業の世界へ

一度この町を離れて都会に出て行ったのですが、やっぱり田舎暮らしというか、自然が身近にあった方が落ち着くというか、都会がなかなか合わなくて帰ってきました。

この町に帰ってきて、最初はネギの作業の手伝いをやっていましたが、そこからだんだん農業に染まっていきました。

生薬（キキョウ）については、能代農業技術センターで研修を受けているときに、役場の方から「キキョウもやってみてほしい」という話を受け、一緒に勉強する形になりました。

今年から本格的に独立をして現在は、米を2町3反歩（約23,000㎡）、キャベツを2反3畝（2,

300㎡）、キキョウを3畝（300㎡）、メロンをハウス1棟で栽培・出荷しています。

◎農業という仕事に携わって

農業は、天候によって作業内容が変わるので、予定通りに進まないことも多々ありました。それでも1年目はなんとか出荷することができ、ほっとしています。すべて自分自身で施肥設定や追肥、病気や虫に対する防除を考える必要があり、創意工夫をして収量を上げようと試行錯誤していく過程にやりがいを感じました。

仕事に対する今後の目標としては、今のところは、自分の代で農業をやめてしまわないように、なんとか続けられる形になっていければいいという感じですね。

キキョウ栽培では、育てる過程が結構簡単で手間もかからないので、空いた土地に植えることでちょっとしたおこづかいになります。みんなが少しずつ栽培することで八峰町がキキョウの一大産地になってほしいと思います。そして、キキョウが、キャベツ、ネギ以外の戦える農作物になればいいと思います。



▲八峰産キキョウの根の選別作業の様子