

Topics

農家研修 体験記

～ベリーズファーム・ハセガワ～



身をもって知る農業

水資源機構では、新規採用職員が農家に一定期間滞在し、農作業の体験を通して水利用や営農の実情などを理解することで利水者である農家の方々の視点を理解し、将来の業務遂行の礎とすることを目的とした研修を実施しています。筆者の研修先となったのは、埼玉県行田市でいちご農家を営む長谷川さんです。「ベリーズファーム・ハセガワ」という観光いちご園を経営する傍ら、いちご苗の販売も行っています。

筆者が訪れた9月中下旬はいちご苗出荷の真っ盛り。出荷のために葉かきという作業を連日行いました。葉かきとは、葉が密集して、水が土に行き渡らないこと、太陽の光が当たらないことを防ぐため、1苗あたりの葉を3



どの葉を取れば良いのか
だんだん分かってきました!

葉かき

～4枚に間引く作業です。この作業はすべて人の手で行われ、摘み取ることとなる育ちの悪い葉をどう選ぶかが難しいものでした。2週間にわたった研修の最終日には、6,500㎡もある農場のすべてのいちご苗の葉かきが終わり、やりきった気持ちになりました。

美味しい味の秘密は手間の数

長谷川さんは年間25万本ものいちご苗を生産する日本有数の農家です。反面、「いちご苗は、病虫害の管理や安定した生産が難しい作物です。」と長谷川さんが語るように、リスクの高い作物でもあります。病気を防ぐため、腰高の台に人工土壌を設けて苗を育てています。台から落ちて地面に触れた苗を廃棄することはもちろん、それを拾った手で他の苗を触らないという徹底振りです。消毒も欠かせませんが、長谷川さんは、「総合的病虫害管理」という、農薬の使用量を必要最小限にして人間の健康や環境への負荷の軽減を図る取り組みをしています。具体的には、害虫の侵入を防ぐネットや生物を利用した農薬を使うなどです。

1株でも病気になれば蔓延を防ぐために周囲の500株を廃棄すると伺い、厳しすぎる管理にも納得しました。病気で出荷できなければ、自身の経営はもとより顧客にも大きな影響が及



リレー方式で出荷用のトラックに運びます。

出荷作業

ぶため、「出荷が終わるまでほっとできない。」そうです。

多くの手間をかけた甲斐もあり、「長谷川さんのいちごじゃないと食べない!」と言う子供のファンがいるほどおいしく育ったいちごはギフトとしても人気です。

実を結ぶ

かつて自動車整備工場に勤めたこともある長谷川さんは、その経験を農業に活かしています。例えば、外気温、湿度、降雨量などのデータを蓄積し、どの条件が最も成育に有効か分析することで、経験や勘と呼ばれていた情報の数値化をしています。こうした取り組みや工夫を重ねる長谷川さんの姿は、筆者が想像していた農家とは少し違っていました。

転職した現在も以前の経験を活かす長谷川さんの真摯な姿を筆者も見習いたいと思いま

した。同時に、研修を通じて、水資源機構の使命である安全で良質な水を安定して安くお届けすることの重要性を痛感しました。

末筆になりますが、貴重な経験をさせていただいた長谷川さんをはじめとする関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

後日談ですが、今年1月中旬、研修でお世話になった長谷川さんの所にいちご狩りに訪れました。園内には、甘い香りが広がり、研修で手間をかけたいちご苗は、力強く成長し大きな実を結んでいました。口に入れると、とても甘いのに、ほどよい酸味を感じました。自らがいちごの生育に関わったこともあり、よりおいしく感じました。

