元気のヒ・ケ・ツ
足立の商人・創人

【編集・発行】
足立区産業経済部産業振興課
「元気のヒ・ケ・ツ」製作チーム
【問い合わせ先】
足立区産業経済部産業振興課
3880－5865（直通）

2018年9月発行

足立区農業委員会会長　荒堀　安行さん

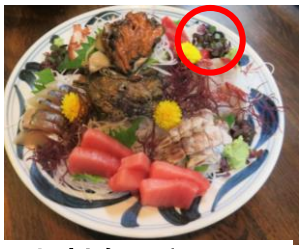
荒堀さんは昭和22年生まれの70歳です。足立区の土で育ち、足立区の土を耕してきた荒堀さんに、農業のことだけでなく、ご自身のことや趣味などをお聞きして、今も現役で活躍し続ける元気のヒケツに迫りました。

－お仕事について教えてください？－

ムラメを栽培して出荷しています。刺身のツマですね。父の代ではハナホやアユタデ、アサツキなど足立区特産のツマモノを手広く栽培していましたが、今ではムラメが主になっています。

ムラメとは・・・

赤紫蘇の若芽。刺身のツマや薬味に使う。彩りのためだけでなく、魚の食あたりを防ぐための工夫でもある。ほのかな紫蘇の香りが特徴。



お刺身の彩りとして欠かせません！

－この仕事を始められたきっかけは？－

高校時代にやっていた棒高跳びを大学でもやりたいと思い浪人していた時、父の仕事を手伝いだしたのが始めです。結局、そのまま大学にはいかないで、就農しました。 ムラメは特に収穫が大変で、常にしゃがみ込みながら作業しなければいけない。腰や膝が痛くて苦しい時もありましたよ。

－お元気に、お仕事を続けていらっしゃるヒケツは何かありますか－

食べ物の好き嫌いはないです。特に最近、そば作りに凝っています。結構長い間、本格的に手打ちで作ってみたいと思っていましたが、なかなか手が出せずにいたところ、昨年、テレビで見た簡単そば打ち機を試しに買ってみたらこれが楽しくて、はまってしまいました。良いそば粉を取り寄せて、作っては、家族で食べています。

あとは、場面・場面で気持ちを切り替えることも大切かな。仕事も、地域や学校の仕事も、プライベートも、そこを離れたら切り替える。

農業委員会の公務で外出するときは、家のことはすっぱり忘れる。「息子よ。後は任せた」みたいな感じでね。（笑）」

出荷の箱詰めは見栄えが大事！

きつい体勢での収穫作業は、1時間半が限界。「若い頃の運動での身体づくりが生きているかな」と。

－お仕事以外での楽しみはありますか－

ここ数年、よく北海道旅行に行きます。家から車で茨城県の大洗まで行って、そこからフェリーに乗ります。それぞれの個室にデッキがついていて、天気が良ければ、景色を見たり、本を読んだりして過ごします。北海道の苫小牧港に着いたら、ゆっくり道内をドライブするんです。北海道は“非日常感”が良くてとても気に入っています。

２人の孫との時間も大切ですね。

収穫は、息子さん夫婦と協力して！

－荒堀さんの農産物はどこで買えますか？－

ムラメは主に市場に出荷していますが、一部を区内の料理店に直接持っていっています。

また、昨年オープンしたJA東京スマイルの直売所「あだち菜の郷」に、モロヘイヤや落花生、ベビーリーフなどを出荷しています。うちの落花生は、実が大きくてゆでて食べる品種で、濃厚でしっかりした味が特徴なんですよ。

区内の料理店さんからも、「美味しかった、今年はまだ？」と好評の声を聞くと、嬉しいですね。

（青々と茂った落花生は、10月頃出荷予定です！）

－今後の足立区の農業についてどのような想いがありますか－

農業を仕事にすることは、特に都内ではなかなか難しいことで、若者にとっても農業は魅力的な職業とは言えないのが現状です。

理由の一つに、農産物の値段が安値で安定してしまっている点があります。異常気象や災害があると、一時的に農産物の値段が上がりますが、すぐに下がってしまう。生産者が思う価格と消費者の感覚が離れていて、若い人からはもうけが少なく、報われない仕事に見えてしまうのではないでしょうか。

例えば、1つのキャベツを栽培するのに、どれ位の経費が掛かっているのかを目に見える形にし、それを消費者に情報発信していくことで、食材へのありがたさが伝わり、少しは状況も変わっていくのではないでしょうか。行政やJAにも、ぜひ協力してもらいたいです。農業を若い人がやってみたいと思うような仕事にしていければいいなと思っています。

JA農産物直売所**あだち菜の郷**
住　所：足立区中央本町1-4-2
（JA東京スマイル足立支店駐車場内）
◆区内新鮮農産物はこちらで！◆

～編集者より～

質問に対して誠実に受け答えいただく中、ユーモアをまじえたお話も。農業委員会会長としての顔だけでなく、居合わせた息子さんとの掛け合いや、お孫さんの話をされるときの優しい家庭人としての顔。それぞれの立場によって、上手に気持ちを切り替えることができる、それが、元気のヒケツだと感じました。