

こんなこと、あんなこと、みなさまからの話題がいっぱい

みんなのひばり



ミカンは主に直売所(JA富海ふれあい店舗)や道の駅『ソレーネ』に出ています

藤井組合長(74歳)は「ヘリドローンによる防除は外部委託によるヘリ防除だったがこの度、防除用ドローンを購入。藤井組合長(74歳)は「ヘリドローンによる防除が可能になる」と期待しました。

白井さん(32歳)は、「本当においしいミカンをつくりたい」と、防府市富海の白井康太さんは、品種の特性を活かしたミカン栽培(「南柑2号」「津之輝」など15kg)に取り組んでいます。

白井さんの栽培方法は、収穫時期を避け、比較的少ない



古い木から新しい品種(「津之輝」などの木へ植え替えているという

本当においしいミカン“を提供したい

佐波支所



ドローンを操縦し、防除を行うメンバー



「昔は自然薯栽培に適した土地を利用して広く栽培が行われていた」と植山組合長(左)、吉武6次産業担当部長

秋の収穫祭で自然薯料理を振る舞った

小型無人航空機「ドローン」で水稻防除を

周南支所

農事組合法人 下郷農業構造改善組合

(藤井猛組合長、組合員17人)

自然薯を基幹作物へ

美祢支所

農事組合法人 ほんじうファーム

(植山正雄組合長、組合員69人)

</

農業の楽しさがわかつてきました

西部総合支所

中山 直さん（52歳）

阿武萩支所

うおなの郷



誘引作業に精を出す中山さん

「親の背中を見て、専業農家には絶対ならないって思っていた」と、笑顔を見せる下関市川中の中山直さん。父親から受け継いだビニールハウスは3棟（約17ア）。そのうち単棟と連棟あわせて約10アで、キュウリとトマトを交互に作付、また約7アの連棟でシュンギクを栽培する。

7年前、父が体調を崩したことをきっかけに「自分がやらなければ」という気持ちが強くなります。5年先には栽培面積を1.5倍にし、品質は低下させず、今よりもっと収穫量を増やしたい」と笑顔で話す。



父から受け継いだビニールハウス

り、父の農業の引退とともに会社を退職し就農を決意した。手を加えた分だけ結果が現れる農業に面白みを感じているそうで、「今なら父が農業を楽しんでいた理由が分かります。5年先には栽培面積を1.5倍にし、品質は低下させず、今よりもっと収穫量を増やしたい」と笑顔で話す。

魚の「うお」、野菜の「な」から命名。「うおなの郷」が阿武町宇田の国道191号沿いにオープン。地元で取れた新鮮な野菜や魚などを販売し、地域住民の生活に欠かせない店舗となつている。

これまで食料品や生活雑貨を扱う店舗はあったが、高齢化や人口の減少が進み経営が厳しくなる農協と漁協が共同運営する店舗として生まれ変わり、両者の職員が運営にあたっている。

農協の大谷恵子さん（50歳）は「買物だけでなく、お客さんとの交流もあり、地域住民のニーズに応えられていますね」。

○お問い合わせ先

083388・4・0311
営業時間／平日9時～17時、土曜日9時～12時30分

力強い粘りと味がある「俵山の自然薯」

長門支所

増野 孝久さん（89歳）

「お客様の喜ぶ顔が見たい」。長門市俵山で、20年以上自然薯栽培に尽力した増野孝久さんの原動力だ。市役所の職員に勧められたことがきっかけで、独学で栽培を開始。人工栽培が難しいとされる自然薯の安定的な生産を、試行錯誤しながら確立し、栽培面積も増やしてきた。

販売は地域の直売所に出すのみだったが、平成28年から地域の女性グループが担当。



スマートフォンによる販売管理や積極的な売り込みによって、県外からも注文がくるようになった。

増野さんは「若い人の力はすごい。これからは販売だけでなく栽培も任せたいと思う」と俵山の自然薯の展望をう」と俵山の自然薯の展望をにこやかに話す。

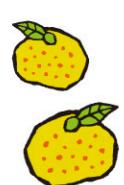
西岐波で末永みかん園を始めました

厚狭地区支所

末永 憲次さん（68歳）

きっかけは、平成29年3月に「園地を引き継いでもらえないか」と相談を受けたこと。不安な面は多くあったが家族と相談し園地を引き継ぐことを決意した。

園地面積は約50ア。よく手



収穫作業をする末永さん

入れがされていて、温州みかんの他にもポンカンや柿、栗などが栽培されていた。

管理方法など、近隣の農家からアドバイスをもらい栽培したのは上野や宮川などの品種。宇部市内の新鮮館に出荷



拔穂式の様子

抜穂式が行われました

田布施支所

久光 博明さん（69歳）

秋の宮中行事「新嘗祭」に献上される新米を刈り取る抜穂式が、田布施町麻郷の久光神事が執り行われた後、地元住民が見守る中、久光さん夫妻と関係者、地元高校生などが扮した紺の着物姿の刈女ら17人が、一列に並び、黄金色に色づいた「はえぬき」を鎌で一株ずつ刈り取った。

奉耕者の久光さんは、「多くの人の励ましを受けながら始めたよかつた」と話す。



美蔵屋

「美蔵屋」のかきもちをどうぞ

阿東支所

古谷 美代子さん（65歳）

「どこにも使われていて、

基本的に注文生産のみ、造り置きはしないため急な注文を受けると大変です」と古谷さん。

道の駅が盛況だった平成11年、「より地元の商品を」という想いから自宅の加工場でかきもちを作りはじめた古谷美代子さんは、3年前国道9号線沿いの空いていた土地に、大工をしているご主人が

建てた店舗兼加工場で「美蔵屋」を開店した。地元のはぜかけ米を使って、無添加・無着色のかきもちを生産。JRの駅やS-L内、地元の道の駅で販売をし、ふるさと納税の返礼品などに使われていて、

造り置きはしないため急な注文を受けると大変です」と古谷さん。先日も、東京の「おいませ山口館」から急な注文があり大忙しだったという。「今後は、お茶をしながらかきもちを食べられるよう、くつろげる店にしていきた

商品を並べる古谷さん(右)



「うおなの郷」



「新鮮な商品がたくさんですよ」と、大谷さん(左)と漁協の恵美奈美智代さん

者の職員が運営にあたっている。

農協の大谷恵子さん（50歳）は「買物だけでなく、お客さんとの交流もあり、地域住民のニーズに応えられていますね」。

○お問い合わせ先

083388・4・0311
営業時間／平日9時～17時、土曜日9時～12時30分