

12.

河野 健太郎

KONO KENTARO



AGURUBITO's Works!

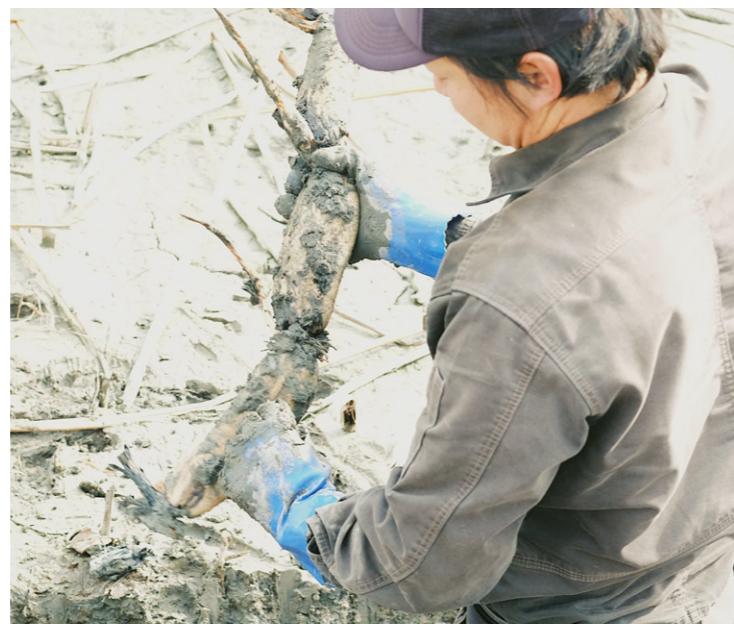
祖父から受け継がれた農地を守る

OZU No 12. 河野 健太郎

年齢／27歳 主なエリア／若宮・田口
主な作目／レンコン、大根、里芋、米、サツマイモ

レンコンについて

祖父の代から東大洲や若宮で田畠を確保し、その頃からレンコンをしていると聞いています。元々田んぼだった粘土質な土壤で、鶏糞などの有機肥料をたっぷりと与えているので、えぐみをほとんど感じない美味しいレンコンが育ちます。



手作業によるレンコンの収穫

レンコンの収穫と言えば、よくテレビなどで見る、水中ポンプの水圧で掘り出す方法をイメージされるかもしれません。関東圏で多く用いられるもののようですが、浅いところで短い節の品種のものの場合が多いです。私の農地では、粘土質で土部分が深く、節が1節15cm~30cmと長い品種が多いため、足場板で道を作り、全て鍬で一つ一つ掘り出しています。労力と技術をかなり要しますが、手作業で丁寧に行うため傷めることなく収穫が出来ます。収穫は9月から翌年の4月頃まで続きます。一部を掘り起こさずに置いておき、それが成長して次期の作物となります。

レンコンは劣化が早い作物で、鮮度が落ちる程に味の落ちる物なので、長距離輸送されたものよりは、近場の新鮮なものをオススメします。採れたてを市場に出荷し、オズメッセなどの市内のスーパーで「大洲産」として販売されていますので、ぜひお試しください！



AGURUBITO's Works!



美味しい大根が育つ環境

11月に収穫する秋大根から、5月収穫の春大根まで半年近く収穫と出荷をしています。大洲は盆地で寒暖差があり、美味しい大根が育ちます。さらに農地は肱川の河川敷にあり、大根に適している砂質の土壤で、秋から冬にかけては水捌けが良くなるため、大根栽培にとっては最高の条件です。こだわりとしては化成に頼り過ぎず、鶏糞などの有機物を中心に栄養を与えています。



休日も手仕事

小さい頃は祖父と一緒にいる時間が長く、おじいちゃん子だったと思います。その祖父が一代で田畠を確保し、父、私と繋いでくれている農地を守っていきたい。それが就農の大きな理由です。

私の農作業では手仕事の部分が多いですが、休日もDIYやレザークラフトで手を動かしています。一から自分の手で、自分のペースで作り上げることが好きなかもしれません。最後に、彼女募集中です(笑)。

我が家ではレンコンを少し味付けして、チーズ焼きにしています。レシピはアグルビトのSNSにも掲載しているので、美味しいレンコンを食べてみてください。

