

伝えたい 由布のもの NO. 5



〈取材・文〉
岡田鹿乃子
Kanoko
Okada

子どもと食べたい有機野菜

今回の〈伝えたい由布のもの〉は土から生まれる由布のものです。挾間町向原にお住まいの井田公一郎さんが育てる〈子どもと食べたい有機野菜〉をご紹介します。

井田さんは大阪府出身で、ご家族が由布市に住んでいたことをきっかけに引っ越してきました。もともと農業は未経験でしたが、由布市に住み始めてからお世話になった有機農家さんの影響を受け、新規就農して4年目。自身の畑を耕すことに加え、農泊や大分有機農業研究会などで子どもから大人、由布市の方だけでなく海外の方にまで農業の魅力を伝えていきます。

井田さんの農業へのこだわりの1つに、「多品目の野菜を無農薬で栽培すること」があります。農家さんは1品目専門で作られる方から多品目作られる方までさまざま。井田さんは子どもが喜んで食べてくれる野菜、自分が食べたい野菜、葉っぱ付きのニンジンやダイコンなどスーパーには置いていないような野菜など、多品目栽培が自分には合っていると話します。自分が食べたいものを作り、個人販売でおいしい食べ方までお客様に伝えていきます。畑を作る井田さんとその野菜を使って体に優しい料理をする奥様、役割を分担して二人三脚です。有機栽培で野菜を作ると草に負けてしまうことも多いようですが、知識を詰め込むのではなく、天候や畑の状態、自然のリズムに合わせた柔軟なやり方を大切にしながら有機栽培を続けていきます。

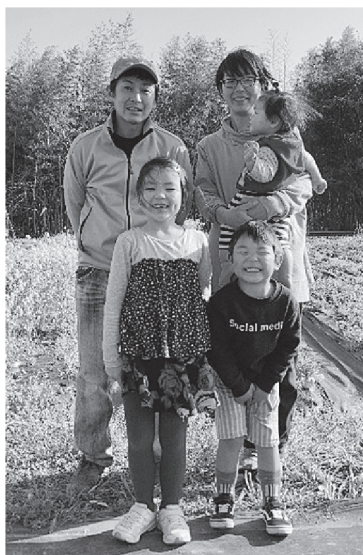
野菜を育てるときは「上に生やすというよりは下に生やす」イメージを大事にします。そのためにもふかふかの土を作ること。落ち葉や米ぬか、燻炭などを野積みにし、そこに家庭で出た生ごみを入れ、菌の働きを活かした堆肥を作ります。堆肥は安心して食べられる野菜を作る土となり、そ

東京都出身。進学・就職を経て2020年8月に由布市の地域おこし協力隊に着任。移住定住担当として活動しています。由布のものを募集中です。皆さんからの応募を楽しみにしています。

●問い合わせ 総合政策課 ☎097-582-1158

して堆肥作りをすることで捨てるものが少なくなり一石二鳥。ただし、時間と労力はかかります。農業は意外と農具の廃棄が多く、ごみが出ることを懸念している井田さん。時間と労力をかけ、豆類を育てる支柱を近場で切った竹で作り、電気式の発芽マットを使わずに落ち葉と米ぬかを踏んで作る「踏み込み温床」の熱を利用して発芽を促したりしています。身近にあるもの、自然のものをたっぷり活用し、素材の味がしっかりとする野菜を作っています。

畑の様子は日々変化するので、毎日畑を見に行きます。井田さんが畑で作業をしていると、子どもたちが家から出てきて、畑で遊びはじめます。収穫の手伝いをしたり、土いじりをしたり、歌を歌ったり。そんな子どもたちと畑でふれあいながら野菜づくりを行う井田さんの姿が印象的です。今後子どもたちと共に育つ畑の野菜をおいしく、安定してお客様に届けることをめざしているそうです。井田さん、ご家族のみなさんありがとうございます！



〈伝えたい由布のもの〉を募集します。詳細は由布市地域おこし協力隊ページをご覧ください。



▲由布市地域おこし協力隊