



# 挑め、上越。



## Joetsu Challenger's INTERVIEW

### 上越チャレンジーズインタビュー

### #008

#### 柿崎の未来を、農業で支える。

#### 柿崎を食べる会 会長

## 長井 慎也

(40)

柿崎の農業農家の人たちがつく

る。柿崎を食べる会では、効率化と機械化を進める最先端の農業の傍ら、棚田の米づくりや横山人参の復活など手間のかかる真逆の作業をみながら行っている。棚田を守ることは、上越の自然を守ることに繋がります。やり続けなければ意味がないと継続の重みを感じながらも、長井さんは気負わず、あくまで自然体で農業と向き合っている。

私は稲作メインの専業農家で、父と2人で酒米と「シシカリ」などをつくっています。広さは約20ヘクタール。新潟ではすごく大きいわけではなく、普通の規模です。そのうち、自分の田んぼは10分の1くらい。あとは知り合いから借りています。父が一人でやっていたときは10ヘクタールくらい。私が20歳のときに農業をはじめたから、20年で徐々に田んぼの面積が広がり、約2倍になりました。ありがたいことに父の時代から、酒米はいくつかの酒蔵さんの酒米を契約栽培させてもらっています。

うちは私で3代目の農家です。祖父は私が農家を継ぐ前に亡くなったので、私が田んぼで働く姿を見ることはありませんでしたが、昨年亡くなった祖母は、私が継いだことを喜んでくれていたよかったです。幼いころから父の姿を見ていましたから、農業をすることに迷いはなかったです。自分も米づくりをするのだと思っていました。手伝いもしていましたし、他になりたいものもなかったの(笑)。

中学校卒業後は高田農業高等学校、新潟県農業大学校に進み、米づくりを学びました。その後、新潟市の濁川生産組合での1年間の研修で、トマト栽培に携わりました。研修を終えてやはり米づくりがしたいと思い、家業に入りました。研修中は朝8時から夕方5時までの勤務だったのが、家では朝早くから夜も暗くなるまで農作業でしたから、最初は大変でした。でも、しばらくするとやるべきことが分かってくるので、ペースをつかめてからは動きやすくなりました。土日に働く

こともありますが、自由に時間を使えるようになりました。冬は、除雪の仕事もしていますが、いろいろな時間の使い方ができる農家は気に入っています。田植えの景色は最高ですし、収穫の時期には心が躍りますね。

そう言えば父とは仕事の面でも言い合いをしたことがないですね。でも自分から、あしたい、こうしたいと言ったことがないです。父を尊敬しているのかな笑。私は疲れたら休みたくなりますが、父が休んでいる姿を見たことがない。父は休みの日にすることがなくて困るくらい田んぼ筋の働き者。おかしいかもしれないけれど、父は仕事って思っていないのかも。米づくりが大好きでしようがないの(笑)。

私は時間があれば、どこかに行きたいと思うけれど、父は休みでも田んぼを見てまわっています。私は、まだそこまでいいですね(笑)。でも、いずれはそうになりたいですね。

今から10年前に、柿崎を食べる会に入りました。前会長の岸田さんが若手の5人に声をかけてくれたのがきっかけです。会は2002年に、元町長の楢井さんと岸田さんと中村さんの3人で立ち上げました。現在、地元農家8人のメンバーで、それぞれが米などの農産物をつくり、自分たちで発信もする次世代型農業を目指しています。柿崎と農業を愛する中で結束が強くて、一緒に活動しているのが楽しいです。

具体的な活動としては、中山間地の農地の事務や、山間部の棚田での米づくりなどを行っています。山間の棚田は、生産者が高齢化して辞める人が多くなり山が荒れていくのを何とかしたいと思い始めました。柿崎には名水百選の大自然水があります。

山が荒れるとその名水が平場の田んぼに下りてなくなります。全部は無理ですけどできる範囲だけでも米づくりを続けて、山の棚田を守っていければと思っています。そのかいもあり、0.7ヘクタールから始めた棚田が、いまでは1.6ヘクタールに広がりました。横山の集落は7世帯で、高齢の方が多いのですが、中には80代で現役の方もいらっしゃいます。すごいなあと感じますし、その姿勢を見習いたいです。

「柿崎を食べる会」は、山が荒れると、その名水が平場の田んぼに下りてなくなります。全部は無理ですけどできる範囲だけでも米づくりを続けて、山の棚田を守っていければと思っています。そのかいもあり、0.7ヘクタールから始めた棚田が、いまでは1.6ヘクタールに広がりました。横山の集落は7世帯で、高齢の方が多いのですが、中には80代で現役の方もいらっしゃいます。すごいなあと感じますし、その姿勢を見習いたいです。

東新潟ロータリークラブと縁があります。楢井さんと知り合いで柿崎出身の方がいらして、お米を購入することで棚田の維持に貢献したいと言ってくれたので、そのつながりは今も継続しています。会員の方々は、棚田だけではなく柿崎の平場のお米も購入していただいています。また、「柿崎を食べる会」のメンバーが東京に行ったり、東京新潟ロータリークラブの方が棚田を見に訪れたり、交流もしています。

2012年には、地元酒蔵の頭城酒造の社長さんと、柿崎を食べる会のメンバーがつながる機会があり、私たちが棚田でつくった酒米で「和希水」というブランドが発売されました。2015年からは、東横山集落の方から干し柿も教わり、昔ながらの製法で年間約2,000個つくっています。自分たちの知り合いやお菓子やパンの副材料としてすぐに売り切れてしまつたので、もっと増やしたいけれど、これ以上は無理かな。今のメンバーは、冬期間だけ自宅そば屋をやつて

置して水を引いたりしています。草を刈る面積も広いので、傾斜地で機械を使うのが危険も伴います。棚田の米づくりを経験したら、それまで大変だと思っていた平場の米づくりが楽だと思えました。

これからの農業を考えると、担い手が高齢化して、辞めていく人が増えるので、面積を増やそう

いる人や、酒づくりに行く人もいて、みんな結構忙しくて。会のみんなでやるのは楽しいんですけどね。

人々や、酒づくりに行く人もいて、みんな結構忙しくて。会のみんなでやるのは楽しいんですけどね。

4人家族で柿崎の黒岩地区に移住しました。彼は農業に対する思い入れが強くヤギや羊を飼っていました。私は父から、継ぎなさいと言われたので、継ぎなさいも息子に、継いでくれと言つてもいいかもしれません。継いでくれたらいいなあととは思っていますけど、お父さん。

この数年、一番心配なのは異常気象で、お引き上げもありません。上越の人情味や、上杉謙信の家臣随の猛将と言われる、柿崎景家ゆかりの地でもあるけれど、自分たちからアピールしないから、おとなしい印象になってしまっているのかな。

最近私たちがインシンの書に苦しみながらも、逆手にしてインシンの肉をジビエ料理として楽しんでいただくと準備を進めている方もいます。柿崎を食べる会では、特別大きなことはできませんが、農業を通じて地域内外の人と交流を深め、柿崎の農産物を喜んでいただける形で提供して、柿崎を元気にしていきたいです。昨年の柿崎を食べる会主催の田植え体験は例年になく盛況でした。私が中学生のころから、柿崎では東京農工大学の生徒を研修生として受け入れているのですが、その時のOBが東京から来てくれました。いい景色の中でお

象で、普通ではないかと感じています。これ以上面積を増やしたら人を雇わなくてはならないです。特に、今年のように雪が少ないうち、夏場の水不足にもつながりかねない深刻な問題です。数年前から国の地域おこし協力隊という制度を使って、地元以外の方が柿崎へ移住体験に来ています。そのうちの1人の方は、3年の移住体験期間を終えて、

特注の酒米をつくっています。地域の魅力を私たちに感じていて、応援して下さる方がいるのは柿崎の強みかもしれません。

柿崎は、海があり、山があり、自然が豊かです。それだけで満足なものです。山間の棚田の水を見に行つて、その後、ふらっと海に行つて、贅沢なことだと思えます。日本三大薬師に数えられる霊峰「米山」があり、伝統行事の「お引き上げ」もありません。上越の人情味や、上杉謙信の家臣随の猛将と言われる、柿崎景家ゆかりの地でもあるけれど、自分たちからアピールしないから、おとなしい印象になってしまっているのかな。

最近私たちがインシンの書に苦しみながらも、逆手にしてインシンの肉をジビエ料理として楽しんでいただくと準備を進めている方もいます。柿崎を食べる会では、特別大きなことはできませんが、農業を通じて地域内外の人と交流を深め、柿崎の農産物を喜んでいただける形で提供して、柿崎を元気にしていきたいです。昨年の柿崎を食べる会主催の田植え体験は例年になく盛況でした。私が中学生のころから、柿崎では東京農工大学の生徒を研修生として受け入れているのですが、その時のOBが東京から来てくれました。いい景色の中でお

象で、普通ではないかと感じています。これ以上面積を増やしたら人を雇わなくてはならないです。特に、今年のように雪が少ないうち、夏場の水不足にもつながりかねない深刻な問題です。数年前から国の地域おこし協力隊という制度を使って、地元以外の方が柿崎へ移住体験に来ています。そのうちの1人の方は、3年の移住体験期間を終えて、

柿崎を食べる会では、効率化と機械化を進める最先端の農業の傍ら、棚田の米づくりや横山人参の復活など手間のかかる真逆の作業をみながら行っている。棚田を守ることは、上越の自然を守ることに繋がります。やり続けなければ意味がないと継続の重みを感じながらも、長井さんは気負わず、あくまで自然体で農業と向き合っている。

私は稲作メインの専業農家で、父と2人で酒米と「シシカリ」などをつくっています。広さは約20ヘクタール。新潟ではすごく大きいわけではなく、普通の規模です。そのうち、自分の田んぼは10分の1くらい。あとは知り合いから借りています。父が一人でやっていたときは10ヘクタールくらい。私が20歳のときに農業をはじめたから、20年で徐々に田んぼの面積が広がり、約2倍になりました。ありがたいことに父の時代から、酒米はいくつかの酒蔵さんの酒米を契約栽培させてもらっています。

私は時間があれば、どこかに行きたいと思うけれど、父は休みでも田んぼを見てまわっています。私は、まだそこまでいいですね(笑)。でも、いずれはそうになりたいですね。

東新潟ロータリークラブと縁があります。楢井さんと知り合いで柿崎出身の方がいらして、お米を購入することで棚田の維持に貢献したいと言ってくれたので、そのつながりは今も継続しています。会員の方々は、棚田だけではなく柿崎の平場のお米も購入していただいています。また、「柿崎を食べる会」のメンバーが東京に行ったり、東京新潟ロータリークラブの方が棚田を見に訪れたり、交流もしています。



田中産業株式会社は、上越のさまざまな挑戦を応援します。