

直売所の達人

No.9 岩本 繁さん・典子さん (いわもと農園／赤井川村)

道職員を経て08年に 赤井川で新規就農

岩本繁さん（49）は札幌市出身で、岩手大学農学部を卒業後、道職員として普及センターや支庁（振興局）に11年間勤めた。妻の典子さん（48）も札幌生まれで、同じ大学の同窓生である。卒業し

て2年後に結婚し、当時繁さんが働いていた静内町（現新ひだか町）に移った。

岩本さんは「デスクワークより体を動かす仕事がしたい」と、34歳で就農を決意し、就農地を探し始めた。「自立できる経営」「消費地に近いこと」を条件に、赤井川村で新規就農することを決めた。2



写真2 小樽メルカートマルシェには近郊農家5戸が出店



写真3 元気野菜セットの一例。季節ごとに内容が異なる。スペリヒュは珍しい



写真1 岩本繁さん・典子さん。マルシェには夫婦で出店する

本来の味する自然栽培の野菜を
欲しい人に直接届けたい

無農薬・無肥料栽培品を マルシェなどで販売

いわもと農園は有どさんこ農産センターへの出荷以外は、発送と直売が柱となっている（写真1）。岩本さんは無農薬・無肥料の自然栽培にこだわり、「直売で届ける」という強い思いがある。これは「自然栽培に理解のある人へ販売したい」という考え方からである。ただし慣行栽培を否定するわけではない。

今年は例年より少ないものの7月から4ヶ月間で20回以上、札幌や小樽、俱知安などのマルシェに出店している。特に小樽サンモール一番街「サンモールメルカート」のマルシェ（8～10月の毎週金曜日、写真2）は出店10年目で、顧見知りも増えた。典子さんが制作・更新するホームページで販売する年4回発送の

年間の研修のうち、1年目は受け入れ先農家の作業を手伝い、2年目は露地圃場とハウスを借りてテスト栽培と出荷を行った。

2008年に就農。特別栽培でミニトマトとカラービーマンなどを栽培し、研修でお世話になった有どさんこ農産センターに出荷。安定した収益を得ている。

●問い合わせ先

渡辺農事株北海道営業所・安達まで

ファクス 011(577)3231 メール adachi@watanabenoji.com



写真4 トマトやにんにくは特に人気。袋詰め品を用意する他、量り売りもしている



写真5 真黒なすなどの他、味の良い固定種も栽培。赤井川村のPRも忘れない



写真6 さつまいもやキクイモなどは量り売りしている。左の「神田小菊かぼちゃ」は日本かぼちゃで、北海道での栽培は珍しい

「元気野菜セット」(写真3)は毎年完売するほどの人気。繁さんのフェイスブックやインスタグラムで日々の作業風景やマルシェ情報なども発信している。

真黒なす、ウコンなど 量販店にはない品目

夫婦で少量を栽培するため、ほとんどの品が売り切れてしまうが、量産するつもりはない。品目・品種選定に当たっては、量販店で見掛けないので、労働時間が集中しないよう配慮。栽培は20品目近くにも上る。

トマトはミニトマト栽培。

自家採種して育てるトマトは「

種を分けてもらい栽培。直売でも人気で、黒にんにくも製造している。新しようがは「三州」という小さめの品種を使用。大きな品種に香りや辛みがあり、毎年早々に売り切れるという。馬鈴しょは研修中からネットショッピングを立ち上げ販売。売れ筋を探しながら品種を選定してきた。

さつまいもやチャレンジ品目

リムトマト」(写真4)として販売。調理用だが、生食も可能だ。食用ホオズキは生食の他、ジャムやタルト用にも使える。さらに真黒なすやイタリアナス、半白きゅうりなど、味に特徴のある品種を採用(写真5)。さつまいもは「べにはるか」(写真6)を中心におこなは栽培し、収穫体験も人気だ。にんにくは赤井川でつくられてきた品種を分けてもらい栽培。直売でも人気で、黒にんにくも製造している。新しようがは「三州」という小さめの品種を使用。大きな品種に香りや辛みがあり、毎年早々に売り切れるという。馬鈴しょは研修中からネットショッピングを立ち上げ販売。売れ筋を探しながら品種を選定してきた。

さらに、最近はチャレンジ品目として春ウコンのハウス栽培を始めた。ウコンは体に良いことで知られるが、「苦みがあるので、食べ方を説明しながら販売の感触をつかんでいる」と言う。

赤井川村の道の駅でも野菜類とトマトジュースなどの加工品(写真7)を販売している。

夫婦で楽しみながら ファンを増やしたい

就農時は「夫婦二人でできる農業」「自然の中で子育てを」との思いがあつたが、二人の息子が赤井川を離れた今は「夫婦で楽しみながら農業をしている」と言い、地域の人間関係も大切にしてきた。

マルシェでのお客とのやりとり

が楽しそうな一人。お客から「おいしかったよ」と言われ、とても

うれしそうな表情だった。買ってもらった際に「お礼を言われる」というのも直売の魅力の一つだろう。今後はさらに味に特徴のある品目に絞っていくつもりだ。「安全で野菜本来の味がする自然栽培の農産物のファンを増やしたい」と笑顔を見せる。



写真7 ブリムトマトや数種類のミニトマトをミックスしたジュースやこうじみそなどの加工品も販売

Writer

安達 英人

あだち ひでと
渡辺農事株北海道営業所長。北海道大学農学部卒業。1985年雪印種苗㈱入社。北海道研究農場(野菜担当)などを経て、2008年退職。同年から現職。北海道らしい食づくり名人。北海道フードマイスター。野菜ソムリエ協会講師。1962年生まれ。小樽市出身。

