

地域農業を支える 夢と可能性! 後継者育成に情熱を注ぐ!

麦の職人。



右から有吉孝康(だかみち)さん、坂元鉄兵さん、農業の明日を支える頼もしい担い手だ。(ニシノカオリのほ場の中で)

有限会社名田島農産 代表取締役

秋本 清夫さん

今 年は5月の雨量が少なかったからねえ、品質、収量ともに**過去最高の出来映えよー!**と満面の笑みで答えてくれたのは生産者の秋本さん。現在、山口市名田島地区での麦の作付面積は約370ヘクタール。好天の日は刈り取りに、朝から晩まで大忙しだ。

後 継者不足のこの時代に、私は恵まれるよ。**頼もしい2人の若者**があるからね。いずれも24歳の有吉さんと坂元さんだ。

体 を動かすことが好きなんです。実際やってみると大変ですが、その分やりがいも喜びも大きいですね。2人とも爽やかな笑顔が印象的だ。

農 業に興味のある若者は、結構あると思うんですよ。そこで、**若者が働きたい環境**をつくってやらんといけんと思って、思い切った経営を近代化、会社組織にしたんですよ。自分たちが築いてきたかけがえのない財産を、**次の世代に引き継いで**いってもらいたい...秋本さんの思いは、有吉さんと坂元さんにしっかりと受け継がれていく。



「これからも若い力を導入し、事業を拡大していきたいですね」と秋本さん。



職人たちの
曲辰の



県 産麦の需要の高まりに、供給が追いつかないという状況にある。秋本さんは需要に応えられるよう、他の麦生産者にも働きかけ、**麦の栽培面積を増やしていくこと**がこれからの課題と考えている。

食 の安全のためにも、県内でできた小麦を、ほとんど学校給食に取り入れて欲しいね。これからは麦や米以外の新しい作物も積極的に仕入れていきたい。加えて、**高齢者や女性の活動の場になればいい**と思う。ね」と語ってくれた秋本さん。その夢は、**尽きる**ことがない。



産小 麦 人 たち 製粉

地元でとれた麦を、地元で製粉。
生産と加工を
つなぐ架け橋。

出 荷する約1割が国産小麦。県内産は月に10トン製粉しています」と語るのは、製粉業に携わる宇山さん。収穫された麦は、ここで小麦粉(胚乳)とふすま(表皮)に分けられる。

小 麦は産地や品質により性質が異なるため、製粉機の調整が必要。県産小麦は粘り気が強く製粉しにくいので、通常よりスピードを落とすことで丁寧に挽いているのだとか。

国 産小麦は、外国産小麦に比べて色が黒いという理由で敬遠されてきましたが、小麦本来の香りと味は高い。これからのものを消費したいという皆さんの期待に応えていきたいですね」と意気込みを語る。



製粉は機械によるオートメーション。食の安全を追求するために、品質チェックを徹底している。



山口県製粉協議会
会長 宇山 義光さん
(嘉川興業株式会社)

「生産・加工・消費、それぞれの課題に一体となって取り組めば、麦の自給率アップにつながるのでは」と宇山さん。