

# ショウガ専業、経営拡大めざす

## 千葉から陸前高田市に移住



こだわりのショウガと菊地さん

醤油かす使い無農薬・有機栽培

陸前高田市で唯一のショウガ専業の農家、菊地康智さん(39)は、醤油かすを使用した無農薬・有機栽培で、安全・安心な作物を育てている。

東日本大震災を目的の当たりとして、食の大切さを実感。2014年に千葉県から子どもと一緒に遊んだ高田松原の思い出がある母の実家に移住した。

親戚の稲作を手伝い、県立農業大学校といわてアグリフロンティアスクール(※)で有機栽培と農業経営などを学んだ。ショウガとの出会いは、市内で行われた試験栽培。一緒に取り組んだ元農業委員の村上豊子さ

んは「汗だくになって懸命に雑草をとる菊地さんの姿が印象的だった」と語る。

17年に就農し、収穫したショウガは「三陸ジンジャー」として小売店や飲食店を中心に販売している。市内の「船まつ田」の松田光代さんは「地元のものを使いたかった。みずみずしく辛みがちよ

※いわてアグリフロンティアスクール(岩手県、JAいわてグループ、岩手大学が主催する社会人向けの教育プログラム。修了者には、アグリビジネスのプロフェッショナルとして「アグリ管理士」に岩手大学が認定する。

## 菊地さん、大震災きっかけに

うごかう」と語る。イベントや商談会に積極的に出席し販路の拡大をめざしつつ、収穫体験を実施しショウガの魅力を直接、消費者に伝えている。

病気の拡大を防ぐため、現在、小面積の圃場4カ所で作付け。さらに周辺の休耕畑を借り、土づくりに励んでいる。

本年度は、単収およそ2・6トンの収穫を見込む。菊地さんは「4トない」とショウガ農家と胸を張って「えらい」として将来の法人化を見据え、いま、収穫作業の真っ最中だ。

(陸前高田市農委会・佐々木宗情報員)