

伝統ある特産物のフキにたずさわり、高品質フキ生産を目指す

～家族一体となって、フキ生産に取り組む～

東海市 小野勇二郎（おのゆうじろう）さん
フキ

【平成23年1月17日掲載】

東海市でフキ生産における地域の中心的農家として活躍する小野勇二郎さん（写真1）を紹介します。

勇二郎さんは、婿養子として養父の武男さんからフキ生産を受け継ぎ、小野家三代目の生産者として13年目を迎え、家族一体となって高品質なフキ生産を行っています。

1 フキ栽培の歴史

知多半島におけるフキ栽培の歴史は古く、明治35年頃に現在の東海市で始まりました。愛知県のフキ生産量は、全国の36%を占め、全国第1位であり、知多半島が主な産地となっています。

栽培体系は抑制栽培、促成栽培など多様化し、現在では10月上旬から翌年の5月中旬まで収穫が続けられ、主に関東方面へ出荷されています。

2 経営の歩み

勇二郎さんは、東海市で会社勤めをしていましたが、妻の朱美さんと出逢い、武男さんが作る伝統ある特産物のフキに魅了され、41歳の時に就農されました。

小野家のフキ栽培の歴史も古く、初代である祖父の茂平さんが昭和初期に始め、二代目の武男さんは50年以上携わり、三代目の勇二郎さんは3年前に経営をバトンタッチされました。

3 現在の取組

現在のフキ栽培面積は1haと管内では大規模であり中心的農家となっています。毎月コンスタントに収穫できるように、抑制栽培、促成栽培を組み合わせながら、定植を8月から順次行い、収穫を10月上旬から5月中旬まで行っています（写真2）。

勇二郎さんは、武男さんの栽培指導を受けながら、現在では春野菜部委員会フキ部会、フキ技術研究会に所属し、より栽培技術に磨きをかけています。

栽培上、一番困っている点とその対策を



写真1 小野勇二郎さん（右）
妻の朱美さん



写真2 フキ生産の様子

お聞きしたところ「温暖化により、今までと同じ作業では病害虫が発生しやすく、品質が低下している。対策としては、ハウス内の換気をよくしたり、ビニル被覆の工夫をしている。」とのことでした。

4 家族一体となって

フキ経営では労力の7割が収穫及び調製作業に費やされ負担となっています。特に調製作業はフキの搬入、選別、ラップ包装、切り戻し、箱詰め、搬出といった一連の作業を、決められた時間までに出荷するために、流れるように進めなければなりません。

今回の取材時がまさに調製作業中であったため、その様子を拝見することができました（写真3、4）。勇二郎さん、朱美さん、武男さん、母の任代（たかよ）さん、妹の万由子さんの5名の家族が一体となり（写真5）、そこにパートさん2名が加わり、見事に流れるような調製作業が行われていました。

5 消費者へPR

今後の取組についてお聞きしたところ、「フキは売れなくなっている。このため、部会で直接スーパーの店頭に出向きフキの試食会を行い、消費者にPRを行っている。今後も積極的に消費宣伝を行い、若い人にも食べてもらいたい。」と力強く語っていただきました。



写真3 調製作業の様子



写真4 調製作業の様子



写真5 左から勇二郎さん、朱美さん、武男さん、母の任代さん、妹の万由子さん

執筆：農業経営課

取材協力：知多農林水産事務所農業改良普及課