



いだ まさき 井田 真樹さん

- ・職業：農家
(合鴨農法／有機農法／減農薬での米の栽培・果樹)
- ・出身：南部町朝金

平成 30 年度最後に紹介する里人は、南部町朝金で農家をされている井田真樹さん。パワフルで行動的な井田さんに農家として現在に至るまでのお話を伺いました。

“ここでやることが決まっていた”

高校を卒業してから 2 年間東京に住んでいた井田さんが、実家である南部町に帰って来て農家を始めたのは 20 歳の時。

「都会に憧れて東京に出たけど、ベースは田舎の子。決まってたんだよ、ここでやることが。」と話す井田さんは、2 年間の濃い東京生活の思い出話の中で、ある自然食品スーパーでたまの贅沢に購入していた玄米弁当が本当に美味しかった思い出を話してくださった。

農業を始めたのは、“家が農家だったから” というのももちろんだが、東京に出たことでその価値を感じることができたからなのだろう。

“有機農法と合鴨ファーム”

元々、果樹専業農家として梨や柿の栽培をしていた井田さん。当時まだ子どもが小さく、農園には自然と子どももいる環境だった。農薬を散布したばかりの農園では、大人は気をつけて手を洗ったりするが、子どもは色々なものを手にとったり口に入れたりしてしまう。

その時に、子育ての環境としてこれでいいのか？と疑問を持ったのが、有機栽培を始めたきっかけだった。



米の有機栽培を始めたのは、果樹は無農薬では難しいという事と、その後 20 年以上続けることとなる“合鴨農法”について勉強していた時期が重なったこと、田んぼなら生き物もいるし有機でできる、子どもにとっても良い環境を作れるのではないかと思ったからだそう。

また、果物を売るには選果場に出さなければいけないが、米なら自分の手で売れるという思いもあった。

そうして始まった米の有機栽培の道。当時“合鴨農法”が話題になっていて、興味を持った井田さん。本を読むなどして熱心に勉強をしていた。

ある日、隣の田んぼの方から「来年から合鴨やるからよろしくね。」と言われたことに触発され、「私もやります！」と即答した。

そもそも合鴨農法とは鴨を田んぼに放すことで、田んぼの厄介者である害虫等が餌という資源に変わり、またその鴨は最高の食材となる。それは無駄のない循環が産まれる完璧な農法だと思うと井田さんは話す。

“今までとこれから”

今でも合鴨農法の良さへの考えは変わらないが、「合鴨で食べていく！」と熱意を燃やしていた30代の頃と今とでは気持ちに変化があった。合鴨農法に向き合っていく中で「これは中山間地域で小さい農家ができるから価値がある」という答えに辿り着いた。

生活の糧にすることを考え、農家として規模を拡大したいとは思っているが、それが合鴨農法を大規模化するという答えにはならなかったのだ。

もちろん有機農法への思いは揺るがないし、合鴨農法も続けていくが、現在は“合鴨ファーム”ではなく“有機農家”として農業規模を拡大していきたいし、次世代の若者たちにそれを伝えていくこと・引き継いでいくことをこれからは大事にしていきたいと話す。

思いつくことはなんでもやってみるという性分の井田さん。実は機織りや陶芸など農業とは離れたことにも挑戦したことがあるそう。実際にビジネスとしてやっていくには難しい部分があり断念したものの、本格的なオープンを購入してパン作りに挑戦した時期もあった。

現在力を入れているのが、日本酒作り。井田農園のお米で作った日本酒を「ブッポウソウ」という名前で、北栄町と湯梨浜町の酒蔵2社でブランド化して作っている。南部町には酒蔵がないが、南部町の酒を作りたいと熱意を燃やす。

飽き性だと自身について話す井田さんだが長年続けていることがある。それは、小学生の時から同じ机を使い続けていること、そして合鴨農法の2つだ。鴨が可愛かったことと、美味しかったことで合鴨農法は続いたのだそうだ。



90歳まではトラクターに乗りたいと話す井田さん。

そのエネルギーの源は、きっと新しい物事への好奇心と、思い立ったらまずはやってみるという行動力にあるのだろう。



渡邊舞（わたなべまい）/大阪府出身
南部町地域おこし協力隊

～取材者の一言～

米の栽培という一つのことを30年近く続けておられる井田さん。ここには書ききれないたくさんのお話を伺いながら、長く続けたからこそ見えてくるもの、その中で変化し続けること、そしてその時自分が何を感じたか向き合っていくということが、地道でひたむきでとても大事なことではないかと感じました。

また、それと同時に興味を持ったことをとりあえずやってみる思い通りの良さと大胆さが、井田さんの魅力なのだろうな～とキラキラした顔で話される姿をみて思いました！とても心に響くお話をありがとうございました。