

早池峰山のふもと、川井村江繋。北上高地の中山間地帯に雑穀畑が広がる。ヒエ、アワ、大豆など年間5〜7斗の雑穀を栽培し、県内を代表する産地だ。高い技術を持った高齢者が作る逸品に、ファンが全国に広がる。

嵯峨農園代表で、川井村の農家30戸で組織する「かわい雑穀産直生産組合」の組合長を務める嵯峨均さん(62)が、産地化の立役者だ。

1992年、神奈川県

脱サラし地域と連携 高齢者の技術を生かす

内の大手メーカー研究職 いたんですよ。身近なことを辞め、田舎暮らしを求めて妻良子さん(50)と移住した。有機野菜の生産、販売で暮らすと夢を描いた。

しかし現実とは厳しかった。畑は雪などで1年の半分は使えない。有機栽培米作りと、妻良さんが地元中学校で臨時職員として働き、生計を立てた。

移住から3年ほどが過ぎ、宮古市内の自然食品店で、東京の企業が販売する県産雑穀ブランドが目にとまった。県産なのに東京の企業が販売していた。これを販売できないかと思ったら、地域の農家ではみんな栽培して

最初は無農薬で栽培でき、構想した有機農業にも適する雑穀。多くの人に食べてもらえないかと持ち前の研究心に火が付いた。

白米に交ぜても、おいしく食べられる組み合わせを考案。原料調達は、移住時から世話になっていた隣家の人に協力してもらい、地域の農家を回った。

最初は農家の反応は鈍かった。それまで農家は、業者に安値で販売しておりました。数量もあいまいだった。そこで、農家との信頼関係を築くために、業者の倍ほどの値段で「1粒まで」適正に買い取った。

川井 かわい雑穀産直生産組合



徐々に軌道に乗り、99年に生産組合を設立。翌年には雑穀ブランドを生産する工房を建設した。健康ブームも重なり、売り上げを伸ばした。組合を設立してから今年で11年目。農家数はほぼ変わらない。ほとんどの農家が70歳以上だが、「毎年生産するものがあって生きがいになった」との声もあり、地域おこしにつながっている。

嵯峨農園はソバ、ハトムギなど県内産の雑穀の販売も手掛ける。嵯峨さんは「地域で長年続いていた雑穀栽培。適地で栽培するから無農薬でも良い品ができる。この品質とおいしさを守っていきたい」と意欲を語る。

(岩手日報社)

タカキビ畑で「品質とおいしさを守りたい」と雑穀の魅力を語る嵯峨均さん(川井村江繋)