

My History

マイ・ヒストリー

1996年 大学卒業後、企業へ就職
2010年 故郷の川内で農業に携わる

My Hobby

マイ・ホビー

バレーボール
週1回の気分転換です。



左から父の紘さん、母の六恵さん、妻の博子さん、賢次さん。



冬は広島菜とともにシュンギク(写真)やミズナ、夏はキュウリを育てている。



住宅地の中に残った畑を、
これからも守っていききたい。

こいびと——表紙の生産者をご紹介

石光賢次さん (45歳) 安佐南区川内

寒さが身に染みる季節になると、安佐南区川内では特産の広島菜の収穫が最盛期を迎える。石光さんはこの地に代々続く家で育ち、いったんはサラリーマンを経験したのち、8年前に農業の世界に足を踏み入れた。広島菜の生産、地元川内への思いについて伺った。

遠きにありて故郷を思う

「離れてみて、初めてわかることってあるじゃないですか」そう語るのは、安佐南区川内で広島菜を生産する石光さん。大学卒業後、サラリーマンとして人生を歩みだしたのは今から約20年前のこと。以降、営業職として頑張り、その後、結婚。子どもも生まれ、さあこれからという時に故郷広島からの転勤を告げられた。「離れてみて、広島の良いことや川内の素晴らしいところをあらためて感じましたね」川内には畑がある。野菜づくりに適した豊かな土壌もあつた。広島に戻って、両親が精を出している農業を継ごうと、自然と考えるようになっていた。「妻に相談したところ、同じ考えでした。食べて

いけるのかどうか不安な部分もありましたが、両親、特に母親が長年積み重ねてきた知識や技術があったので、そこを信じました」

地元特産の広島菜を盛り上げたい

夏のキュウリと冬の広島菜が現在の主な生産物だ。12月になると、家の近くの畑で育てた広島菜の収穫が本格化する。祖父の代から作り始めた広島菜の作付面積はおおよそ15a。今年度はやや生育が遅かったが、収穫への影響はない。「広島菜は、日本三大菜漬の一つと言われていますが、野沢菜、高菜と比べるとまだまだシェアも知名度も低いと思います。これからもっと認知度を高めていきたいですね」

子どもたちに託す地域の未来

自身がPTA会長を務める川内小学校では、地元農家の指導のもと、広島菜の種まきから収穫までを行っている。また、城南中学校では、農家で実際に農作業を体験する職場体験が続けられている。地域の未来を支える子どもたちが、この街で暮らす人たちと一体となって農業を学ぶ

機会をつくる。PTA会長や体協役員として築いてきたネットワークを活かしながら農業を守り、その中で「川内」というブランドを盛り上げていきたい。そして、住宅地の中に残る畑を未来へ残していきたい。それが、石光さんのこれからの目標だ。

「先日、小学生の息子に将来やりたい仕事があるかと聞いたところ、農業と答えてくれました。自分の姿を見てそう思ってくれたかはわかりませんが、うれしかったですね」農業に携わるようになって、子どもたちと触れ合う時間が増えたことも影響しているのかもしれない。「ただ、息子は野菜嫌いなので、まずはそこを直してほしいですね(笑)」



「母の経験に助けられています」と石光さん。「まだまだ伝えたいことはたくさんあります」と母の六恵さん。



好きな言葉
いつも笑顔で
自分が笑顔でいれば、
周りも自然と
笑顔になります。