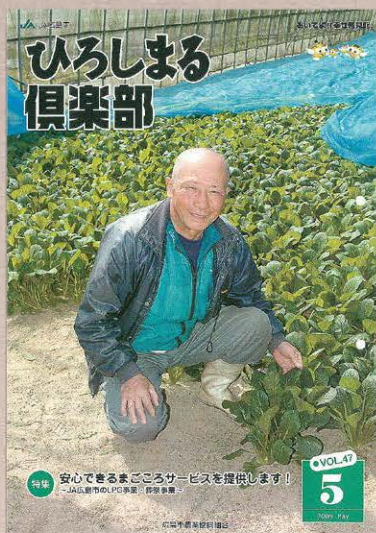


こいぶみの前身「ひろしまる倶楽部」の表紙を飾ってくださったみなさんを、11年経過した今、再び訪れて「今」を話していただきました。



2009

ファンのために 「甘小松菜」と これからも

安佐北区口田南
川手 律郎さん

広島ICから車で15分ほど走った口田地区に川手さんの圃場があります。現在は、ハウス3棟10aで「こだわり」のコマツナを周年で栽培しています。

地で栽培していました。

生産者としての転機は、たまたま市場

担当者から「生食用のコマツナがほしい」と要請があった時でした。生食できるコマツナをつくろうと決めて、化学農薬や化学肥料を使わないことに。また20種類以上の種を取り寄せ、生でもおいしく、生産・出荷しやすいコマツナの種を2年かけて探しました。「選び抜いた種でも虫や病気は出るし、収量はこれまでの3割減。それでも挑戦したかった」と川手さん。こだわった結果、一般的なコマツナに比べ、柔らかく甘いコマツナの栽培に成功しました。それ以来、生でも食べられる「律郎さんの甘小松菜」とし



2020



▲整地したばかりの圃場で、ハウス再建に向け準備する川手さん(一昨年12月)。



▲再建したハウスの前で。



▲あと20日ほどで出荷できる、栽培中の甘小松菜。

て市場に出荷しています。川手さんのコマツナは「指名買い」のファンも多く、広島市内の百貨店や一部のスーパーで売られています。

一昨年の西日本豪雨では、川手さんの圃場も被害を受けました。6棟あるハウスのうち5棟が土砂に流されました。4年前に奥様を亡くし、

一時は離農も考えましたが「ファンが待っている。体力が続くまで百姓だ」と誓ったそうです。昨年1月にはハウス2棟を建て、栽培を再開しました。

現在81歳になる川手さん。ファンのためにこれからも「こだわり」の「甘小松菜」を作り続けます。