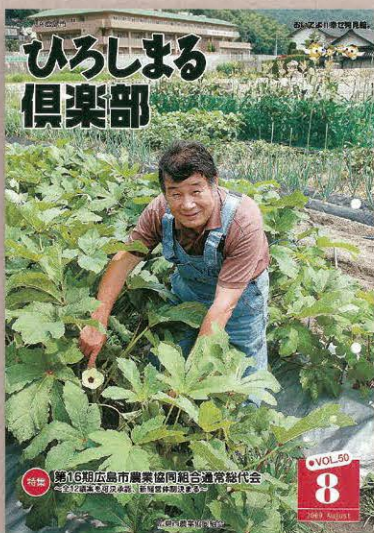


こいぶみの前身「ひろしまる倶楽部」の表紙を飾ってくださったみなさんを、11年経過した今、再び訪れて「今」を話していただきました。



2009

広島伝統野菜 「小河原おくら」を いつまでも

安佐北区小河原町 桶田 義則さん

代々受け継ぐ約10aの農地で、広島伝統野菜「小河原おくら」を中心に、葉物野菜などを栽培する桶田義則さん。平成15年に小河原おくら生産グループを立ち上げ、小河原おくらの生産拡大や栽培技術の向上、消費拡大のためのPRなどに取り組んでいます。また、小河原農談会や高陽農

事研究会の会長を務めるなど、地域の農業振興にも尽力してきました。

「農業知識はもちろ

ん、農業仲間ができたことが大きな財産」と話す桶田さんは「JA広島市農業塾」の2期生。現在も毎年30名以上が入塾する農業塾のOB仲間が集い、定期的に料理教室やパソコン同好会などが開かれ、桶田さんも参加し交流を深めています。

農家が自家採種した種だけを使って栽培される「小河原おくら」は、7月上旬から9月上旬が出荷最盛期。曲がり1cm以内、形状が良好で着色状況が均一なものという厳しい出荷基準を満たしたものが「小河原おくら」とし



2020

て、JA広島市直販を通じて広島市内のスーパードなどに並びます。

就農して約30年。「収穫期は、暑い時期と重なるうえに休みなく作業しなければならぬ。それでも思い通りにオクラが生長すればうれしい」と、現在80歳の桶田さんは農業を続ける原動力を話します。また、次の世代にバトンを渡すため、専門書を読み、オクラを栽培しやすい土壌研究にも着手しています。

桶田さんの願いは「小河原おくら」が後世に受け継がれること、ただそれだけです。



▲刃先が小ぶりで使いやすい長年愛用するハサミ。



▲今年収穫した「小河原おくら」。種採りのため保存している。