

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、10年経過した今、再び訪れて「今」を話していただきました。



2010

次の目標に向かって 「農業の大航海」は続く

東区中山西 吉田 英明さん・幸恵さん

10年前の取材時には「ニンジンの吉田さん」と言われた「い」と目標を立て、洋ニンジン・金時ニンジン栽培に勤しんできた吉田さんご夫婦。その努力の甲斐あって、東区農業祭の農林産物品評会で「東区长賞」を2度も受賞しました。野菜を出荷しているマックスバリュフォレオ広島東店のインショップコーナーでも、吉田さんのこだわり野菜は人気です。

輝かしい成績を収めた吉田さんですが、農業への情熱はさらに加速し、現在の目標は「おいしい米」。特に「食味値」にこだわっています。平成20年からパソコンを使って栽培記録をつけていましたが、平成24年に精米機製造会社の測定サービスで食味値を測定したところ、74点（65〜75点が普通）でした。これで米づくりの情熱に火がつき、栽培記録を分析して細かく計画を立てたり、米づくりに関するブログを立ち上げたり、機械乾燥とハゼ干しの食味値の差を調べたりと研究に余念がありません。毎年、食味値検査を続けた結果、現在までの最高得点はヒノヒカリの83点。英明さんは「85点を超えたい」と闘志を燃やし



2020

田植えや稲刈りは、お子さんやお孫さんも含めて一家総出の作業です。「新米は炊飯器がすぐ空になる」と幸恵さんも笑顔で話します。英明さんは「10年前は夫婦二人でボートを漕いでいる感じだった。今では『吉田丸』という大きな船に乗っているようだ」と語ります。船長は農業の師匠である98歳のお母さん。家族を円滑にサポートする航海士の幸恵さんと機関長の英明さん。そしてお子さんとお孫さんはオペレーターとのこと。吉田さんの航海は、順風満帆、末永く続いていきます。



▲東区農業祭の農林産物品評会で、2度もニンジンで「東区长賞」を受賞しました。



▲おいしいと喜んでもらえるお米を目指し、毎年「食味値」を測定しています。