

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。

毎日の畑仕事が一番の元気の源

安佐北区可部町勝木

川崎 祐雄さん

安佐北区可部町で「福王寺ホウレンソウ」をはじめイチゴ、トマト、豆類や切り花など、季節に応じて常時10品目以上の農産物を、ハウス4棟を含む14坪の圃場で生産する川崎祐雄さんは、御年91歳。「圃場を見て回るのが日課」

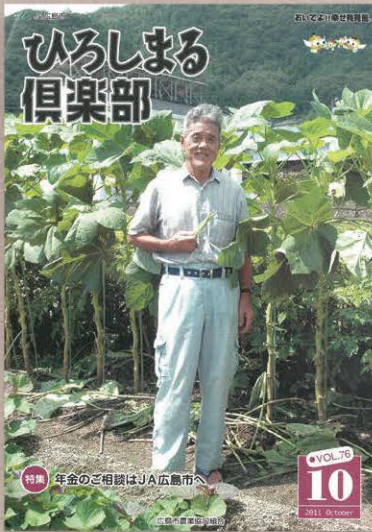
というほどお元気な現役農家です。収穫した作物は、可部支店前で毎週火・木・土曜日に開かれる産直市「よがんす可部」へ全て出荷。生育の管理は川

崎さんの仕事ですが、出荷調製作業とよがんす可部への出荷は奥さまの担当。安佐南区から時々手伝いに来てくれる娘さんも頼もしい存在です。

地元の寺院の名前を冠した「福王寺ホウレンソウ」は、この地域で伝統的に作られてきた、剣形の葉と根の上部が赤いのが特徴的なホウレンソウですが、現在は生産者も減ってきています。この「福王寺ホウレンソウ」を絶やさないよ

うにと、川崎さんは毎年自家採種し、近隣の生産者へ種を提供しています。形がきれいで大きく育つだけでなく、病気に強いことも重要。種を採るため、赤みが強く良い株には目印を付けておくのだとか。

また、川崎さんはイチゴの新品種も研究。香りが強いものを選別して残し、甘くて香りの強い自家品種の「虹の香



2011

り」を平成16年に開発しました。毎年2月頃になると川崎さんのハウスからは、イチゴの良い香りが漂ってきます。



2021



▲剣形の葉が特徴
▼の「福王寺ホウレンソウ」。種は毎年自家採種しています。



▲歩くのが難しい時もありますが、毎日の圃場のチェックは欠かしません。