

平成14年度認定 (No.27)

農業名人

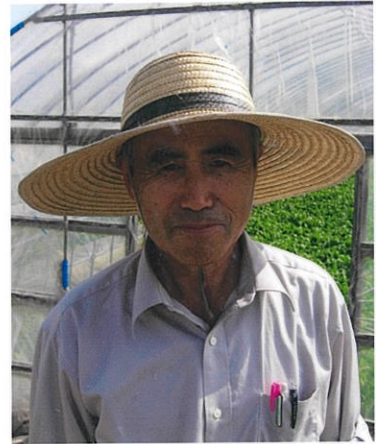
(ほうれん草栽培名人)

いとう けいじろう

伊藤 啓次郎

昭和9年生まれ

伊那市山寺区高尾町在住



農業のプロとなり都市労働者の倍の所得を

「会社に行っているより、一緒にできる仕事がよいのでは」という妻（孝子さん）のアドバイスもあって、昭和59年に乳製品の会社を辞めて、ほうれん草栽培を始めた。スタートはハウス5棟を自分で建てた。現在はハウス38棟約76aを経営している。一年を通して、伊那青果とJA上伊那へ出荷している。上伊那地区や県内はもとより、関西へも出荷されている。

地元山寺区でありがたいのは水だ。戸谷川、小沢川からポンプ4台で給水できる。もう350年も昔に先人が、小沢川の水利権を獲得した。血のでもおもいで、開けてきた水路だ。先祖のおかげで、今日の恩恵にあずかっている。

収穫は朝6時半から8時に行なう。1ハウスを6人がかりで収穫する。あまり早いと露が残るし、遅いと萎れるのでこの時間になる。収穫したものを15人で荷造りする。半日で仕上げ、お昼には出荷し予冷庫に入れる。翌朝には店頭並ぶので、鮮度がよく、日持ちもよくなる。これまで野菜農家は夜なべの荷造りが主流だったが、自分は夜は仕事しない主義だ。

冬のほうれん草は誰にでもできるが、夏は難しい。雨にあたったり、水をやりすぎたりで腐ってしまう。と言って、水をやらなければ伸びない。雨をぜいたくに吸っている露地ものより、水気の少なめなハウスものの方が鮮度もよく、日持ちもする。梅雨時は、ちょっと時間がたてばべとっとして腐ってしまう。消毒が足りないと、アブラムシだらけになってしまう。消費者は薬もこわいが、虫もおっかない。ほうれん草の消毒は、殺虫剤1回とベト病対策、土壌消毒で足りる。

21年間やってきて、売上が減少したのは区長をした年の1回だけだ。



よく「都市労働者並みの所得を」と言うが、気にいらない。農業は経営者なのだから、労働者の倍所得があってよいと思う。農業への株式会社の参入と騒がれているが、我々が株式会社（法人）になる方が先決だ。「農業のプロは自分らだ」という気概を持って欲しい。

ほうれん草は、米の20倍になる。今、伸びるのは野菜だ。上伊那の地の利を活かした、野菜栽培を若い人にやって欲しい。若い人は、花とキノコが好きだが、ほうれん草もわるい仕事じゃないと思う。夏の失敗をさんざ繰り返して、技術を確立してきた。水のやり方のコツもわかった。肥料濃度の障害についてもメドがたっている。ノウハウは公開するので、若い人にやって欲しい。