

南阿蘇村で新規就農したのは女性では1人目

南阿蘇村で学びたい農法があり、1991年に福岡から南阿蘇村に3年間の農業研修で訪れた和子さん。夫は福岡で仕事をしていたので、当時35歳で子ども4人と南阿蘇村で暮らし始めます。

「南阿蘇村は子育てができる環境、ここで子育てをしたい」と思った和子さんは、研修中にそのまま南阿蘇村に移住しました。移住者で新規就農の先駆者である和子さんは、子どもたちとも積極的に関わって来たことで、交流を深めています。

『自然栽培＝無施肥、無化学、無農薬』

研修2年目の1992年からは有機栽培でお米作りを始め、2005年には自然栽培のお米作りを始めます。1993年から1994年にかけて7000本の木を植え付けた茶畠も、2009年から自然栽培を始めるなど、信念とこだわりをもつて日々自然と向き合ってきました。

和子さんのメインはお米作りで、今年はサニシキ、アサヒ、カネ、オマチ、イセヒカリ、ピカル、ヒノヒカリ、赤米、紫黒米、緑米、もち米、など13種類のお米を栽培。お米は阿蘇に合う品種を選んで作っています。お米以外に



南阿蘇
村人図鑑



『良い水を地下に落とす』和子さんは農業をする者として、地下水のことまで考えて作物を育てています。

「太陽の光、空気、青い空など、移住した頃から変わらない南阿蘇村の景色。新しい人たちが増えて自分が移住した頃よりも開けてきたように感じます。夫のおかげで好きに生きてこれました。作物に対しては妥協しなかつたので今がある。信念を持って行動することで、自然と全体も変わっていきました。それを実感した29年です」。

農業や環境に対して、信念を持ち行動し続けてきた和子さんの強い思いを感じました。

2005年に東海大学の先生と相談しながら、酒造好適米山田錦の栽培を始めました。2010年に喜多地区の農家さんを中心して『喜多いきいきくらぶ』を立ち上げ、今は南阿蘇村全体で農家が拝がりました。6社の酒造とともに、日本酒や焼酎を作っています。

無農薬無肥料栽培の酒米『山田錦』生産グループ『喜多いきいきくらぶ』はお茶や雑穀を栽培し、一番茶のみを使う煎茶、紅茶やほうじ茶用の白折、自給野菜等、数十種類の作物を育てています。

和子さんの商品は、『渡辺商店自然派さくら村』と『阿蘇のなかストア』のみで販売と手に入る場所は限られていますが、大量生産ではなく手間と愛情がかけられた商品は、全国のお客さんからとても人気です。

熊本地震後は『ありがとうございます』を立ち上げ、農を中心にして食べることで元気になつてもらえればと、イベントなどで手作りの食事を提供しました。

「ここで生きていきたい、子育てしたいといふベースを崩さないように。自分もたくさんの人にお世話になってきたので、次の代へ循環させていきたいと思っています。今から10年先の

農業が心配ですが、今は後継者を育てていくことができるという喜びがあります」と次の方へつなげていく想いを語る和子さん。

ここがふるさとであるならば、良い環境づくりが大切



『良い水を地下に落とす』和子さんは農業をする者として、地下水のことまで考えて作物を育てています。

「太陽の光、空気、青い空など、移住した頃から変わらない南阿蘇村の景色。新しい人たちが増えて自分が移住した頃よりも開けてきたように感じます。夫のおかげで好きに生きてこれました。作物に対しては妥協しなかつたので今がある。信念を持って行動することで、自然と全体も変わっていきました。それを実感した29年です」。

農業や環境に対して、信念を持ち行動し続けてきた和子さんの強い思いを感じました。