



田園風景を未来へ“つなぐ”新しいブランド

ねぎ はやし しげ き
田んぼで育てた「守山ほたる葱」林 重樹さん(林農園)

林重樹さん



白ネギの収穫作業



収穫された守山ほたる葱



白ネギの出荷作業

守山ほたる葱を栽培する林農園の皆さん



白ネギの主な産地は関東地方で、下仁田(群馬県)、深谷(埼玉)県などが有名です。最近になって県内でも白ネギの栽培をするようになってきました。関西は青ネギの生産が主流です。競合する白ネギの生産農家

農業は毎年が1年生
田んぼで白ネギ栽培の苦労

昔ながらの水稻栽培と減反政策による麦・大豆の栽培だけでは広大な農地を運営していくのは不安定で、あまり市場に出回っていない珍しい野菜を手掛けるなどしてきました。農業に関するのなら全国にアンテナを巡らせ、試行錯誤してたどり着いたのが「守山ほたる葱」です。

ほたる葱は通常の長ネギより少し短く、直径は2〜3cmと太く、白い部分も青い部分もおおいしく食べられるのが特徴です。夏はシャキシャキ、冬は甘く、収穫時期によって味や食感も

が少ないことから、3年前に減反予定の田んぼで白ネギの栽培を始めました。白ネギの栽培は育苗ハウスで2カ月育てた後、田んぼに定植して6カ月育てます。田んぼごとに水はけや土壌の性質が違う上に、近年のめまぐるしい気象変化もあるので、根腐れを起したり病気になるったり、ほとんどダメになってしまいう田んぼもあるそうです。収穫しても太さが足りないなどで、規格外になることもあります。

家族の夢や目指すものが
同じだからできる仕事

白ネギを栽培してブランドを目指した時、守山市のシンボリックな「ほたる」のアイデアを出したのは林さんのお母さん、ブランドロゴのアイデアはお姉さんの成美さんだそうです。自然が相手の仕事なので、白ネギの栽培を始めてからは難しくなっていますが、それまでは

違ってくると思います。ほたる葱の中でも、特に太く立派な白ネギが「黄金ほたる葱」として出荷されるそうです。林さんは「農家は毎年が1年生」という先人の教えを痛感する日々だといいます。

家族で遊びに行ったり旅行に行ったりしていたといいます。でも、みんなが農業に関わっているの、出掛けた先でも「この土は良いね」とか「この田んぼは稲刈りが早い」とか、結局農業の会話になるのだとか。林さんは農業は、きれいじゃないしハードな仕事です。家族でも他人同士でも苦労はありますが「こんなふうになりたい」という、夢や目指すものが同じなのでできるのだと思います」と話していました。林さんによれば、収穫する規格外の白ネギを減らし、品質の良いほたる葱を増やすことが林農園の目下の目指すもの。さらに、来年にはトウモロコシの新ブランドを作る予定で、試作を重ねているそうです。さらに、先の将来には、加工や直売まで手掛けて、小さな道の駅を開きたいという夢を描いているそうです。

野洲川に近い、広大のどかな田園風景を未来につないでいくため、林さんご家族の大きな夢とあくなき挑戦は、これから続いています。

家業の「農」を支える
新しい守山ブランド

新しい守山ブランドの「守山ほたる葱」を生産している幸津川町在住の林重樹さんは、先祖代々の米農家です。市内でも田園風景の美しい地域で、もともと約4万㎡の広大な農地を持つ自作農でしたが、自然相手の農業だけでは不安定なこともあり、林さんのお父さんは兼業農家になりました。しかし、農家の後継者不足や国の農業政策が変わったことなどから、農地を預かったり作業依頼を受けたりすることが増えて規模が大きくなり、平成17年に農業法人になりました。現在は社長の重樹さん、妻の香さん、姉の成美さんと、家族を中心に30万㎡以上の農地を管理しています。

学校の給食や京阪神の直売所などで見かけるようになってきた「守山ほたる葱」は、3年ほど前に幸津川町の林農園で生まれた白ネギで、守山の新しい特産品です。今回は、緑豊かな田園風景と先祖代々の家業である農業を守り、守山ほたる葱を生産する林農園の林重樹さんに話を伺いました。