

茨城県龍ヶ崎市の井堀実香さん(34)は、夫の琢磨さん(41)が生産した取れたてのネギを手を、自ら売り込みして地元のスーパーや飲食店と取引を増やしている。先月には東京・赤坂にオープンした高級日本料理店の注文が舞い込むなど、今では畑のある地名から井堀さんが名付けた「女化(おなばけ)ねぎ」がブランド化する勢いだ。

井堀さん夫妻はIT関連の仕事をしていたが、琢磨さんが休日を楽しそうに家庭菜園に高じる姿を見て、5年前に就農を決意した。しかし、周りに農家の知人はおらず、一念発起して60キロ離れた県立農業大学(茨城町)の夜間営農塾に3カ月通った。野菜作りの基礎を学ぶ一方、農地の貸し借りを世話する県の農地中間管理機構を通じて牛久市女化に畑を確保。農具や管理機、軽トラをそろえた。

ネギ農家に転身

茨城県龍ヶ崎市の井堀実香さん



ネギ畑で収穫に励む井堀さん。プライベートでは「農園歌手」として地方のイベントで歌を披露している

自ら営業、高級店から引き

当初はビニールのトンネルが風で飛ばされ、ネギが折れるなど苦労続きだったが、近所の農家にノウハウを伝授してもらい、徐々に問題を克服。持ち前の明るい性格からトラクターや作業小屋を提供してくれる人も現れ、今では1.5畝に規模を拡大。料理の用途に合わせて数種類のネギを実生から栽培し、有

機資肥料の配合や連作障害に研究を重ねている。

3年目から近くのスーパーや飲食店に取れたてネギを持参して売り込んだ。今では複数の大手スーパーをはじめ、ラーメン店やベーカリーなどと取引が生まれ、4月には女性誌「クロワッサン」のパン特集で井堀さんのネギを使った調理パンが紹介

された。

井堀さんが「苦労が報われた」と話すのは、土浦市内の高級日本料理店「蓮の庭」が先月、東京・赤坂見附駅近くに店開きした2号店で井堀さんのネギを使ってくれたこと。オーナー兼調理人の吉田正さん(43)は「茨城の新鮮な野菜を都会でも味わってほしいと思い、産地直送で取り寄せている。知人の紹介で井堀さんのネギを知ったが、柔らかくておいしい」と評価。井堀さんのネギは同店で特製酢漬けの加工品として商品化されている。

井堀さんは「市場への大量出荷はできないので、品質で勝負したい。一人では限界があり、早く採算ベースに乗せるためにも法人化を目指して頑張りたい」と夢を膨らませている。(茨城・なんぶ)