

夢の作り手

夢職人

大崎市古川馬放

本田

千尋さん

(42才)



## 「ササニシキ」のおいしさを伝えたい

### ●主な仕事内容

水稻をメインに転作大豆にも取り組んでいます。小面積ですが、ネギと冬場はシュンギクも栽培しています。水稻では、5月中旬に田植え作業を終え、5月下旬からは大豆の播種作業が始まります。

### ●就農のきっかけ・始めた時期

実家は専業農家ですが、高校を卒業して18年間は会社勤めをしていました。平成23年の東日本大震災が発生した時、食料調達が難しい中、家族で「ササニシキ」のおにぎりを食べました。ただ塩を振っただけのものでしたが、本当においしく、米農家であることを改めてありがたく感じ、就農しようと思いました。今年で就農6年目になります。

### ●苦労していること

米も野菜も雑草との戦いには苦労しています。収量にも関わってくるので、気を付けていますが、天候等により抑えられないこともあるので大変ですね。

### ●嬉しいこと・やりがいを感じる点

大変なこともある分、収穫した米を食べた家族や知り合いの方に「おいしい」と言ってもらえた時は嬉しいです。また、収量が上がった時もやりがいを感じますね。

### ●こだわり・心がけていること

農作業で使う機械のメンテナンスをしっかりすることです。小まめに手入れをすることで常に万全な状態で使えるようにしていることと、長持ちさせるよう心がけています。

### ●今後の目標

就農して6年目になりますが、田んぼの作業は父に頼っている部分があります。少しでも早く自分でやっていけるよう、父に学びながら頑張っていきたいです。



我が家では「ササニシキ」をメインに栽培しています。JA古川ブランド米研究会に所属し、栽培方法を日々探求しているほか、ササ系米の食味コンテスト「ささ王決定戦」にも出品しています。

これからも「ササニシキ」のおいしさを伝えていければと思っています。