将来は、両親が守ってきた農業を継ぎ、モモ栽培の規模を広げたい！夢はとても大きいです。

インタビュー
山梨県立農業大学校
果樹学科1年生：18才

手塚有紀さん
Yuuki Tezuka

果樹学科で、県の特産であるモモ、ブドウをはじめ、カキ、リンゴ、ナシなど果樹全般について実践的な勉強をしています。入学と同時に始まった摘花、摘果、収穫作業、県立農業大学校の直売所などでの販売と、すべての実習を無我夢中で行ってきました。

実家は、南アルプス市でサクランボの観光農園を経営しています。両親の農作業をする姿を見ながら育ち、観光客が訪れる収穫期には、家の手伝いをするのが当たり前の生活でした。サクランボ狩りにきた観光客の方々に、「おいしかったよ」と言われることが、子どもながらにうれしくて、その頃から、農業って大変な仕事だけれど、みんなから感謝される仕事、多くの人に喜ばれる仕事なんだと感じ始めたのかもしれません。

県立農業大学校に行こうと決めたものの、普通高校出身の私にとって、3年間農業の勉強をしてきた多くの専門高校のみんなについていけるのかと…不安はいっぱいでした。入学当初は、農業用語とか基本的な作業の仕方とか戸惑うことばかりでしたが、先生方の適切な指導と仲間たちの温かい励ましのおかげで、入学当初の不安は一気に取り除かれました。

農繁期は、実家で農業を手伝います。両親から「頼もしくなったな」と言われた時は、照れくさい中にも、ますます頑張らなければという気持ちになりました。

2年間勉強した後は、来年度から専門学校として新設される専攻科に進学し、流通、販売、経営などの勉強をする予定です。

将来は、農業技術者、農業経営者として農業の第一線で頑張ってもらい、私はまだまだ頑張る両親にサクランボ農園を守ってもらい、私はモモ栽培の規模を広げたい…夢はとても大きいです。

山梨県立農業大学校

県立農業大学校は、それまであったさまざまな農業・農村の担い手養成機関を統合し、県内唯一の農業後継者育成機関として、昭和45年4月に設立されました。その後、時代の要請に応えながら本県農業農村を支える人材の育成に大きな役割を果たしてきました。

平成20年度からは、専門学校として「養成科」「専攻科」を新設し、未来の農業を担う人材を養成していきます。

農業は絶対になくならないし、その時代にあわせて日々進化している。泥だらけで農作業をする自分の姿に、今は自信をもっています。

インタビュー
山梨県立農業大学校
果樹学科2年生：24才

川井悠資さん
Yuusuke Kawai

卒業を控え、卒業論文の作成に取り組んでいます。今、追い込みの時期ということで、毎日、仲間とパソコンに向かって奮闘しています。私は、液肥などによるモモの生育の違いについて研究してきましたので、その集大成となる論文の題名は「葉面散布が果実品質に及ぼす影響」にしたいと考えています。

両親が笛吹市でブドウとモモの観光園を経営しているため、小さい頃から将来は農業を継ぐのだろうと漠然と思っていました。高校を卒業する時、父の「東京に行って、少しでも世間を知ってこい」というアドバイスもあり、東京の大学に進学しましたが、大学3年生の時、中退。1年間だけですが社会人も経験しました。里帰りした時には、ときどき実家の観光園を手伝ったくらいでしたが、お得意さんから、「ありがとう。おいしかった。これからも頑張れよ」とかけられた言葉が、農業に携わることを真剣に考えていこうと思ったきっかけになりました。また、ある日、東京から山梨に電車で帰ってきた時、笹子トンネルを抜けると、ピンク色に染まった一面のモモ畑が目に飛び込んできました。その時、頭の中に「幼い頃から当たり前に見ていたこの風景は、俺たちが作っているんだ」という思いが広がり、農業への道を決定づけました。

県立農業大学校に入り、自然を相手にする農業の難しさを知りました。同じように愛情を注いで育っているつもりでも、なかなかいい果実に育ってくれません。両親は今までこんなに苦労して果樹農園を経営してきたのかと改めて実感しました。

大学時代は、正直言って、いつもネクタイを締めて綺麗な服を着ていられる会社員になりたいと思っていました。しかし、綺麗な服なんていつでも着られるんですよね。農業は絶対になくならないし、その時代にあわせて日々進化している。泥だらけで農作業をする自分の姿に今は自信をもっています。農業を志している後輩たちも、自分の考えをしっかりと持って頑張ってほしいと思っています。

山梨の伝統野菜でつくる「お雑煮」

日本の伝統的なお正月料理と言えば、「お雑煮」。

味付けや食材は、地域・家庭によってもさまざまです。

新しい年の始め、元旦には、「今年一年がいい年になりますように」と、お雑煮の食材にも縁起をかつぐものが使われます。孫いもは子孫繁栄、糸昆布には長寿への願いを込め、商家では、カブと餅を入れ「株持ち」に通じる縁起をかついでいたようです。

一般的にお雑煮には、餅とその土地の産物を入れるので、地域性が表れます。

山間部では、「山の幸」を、海辺では、「海の幸」を入れることが多いようです。

郷土・山梨には、江戸時代から栽培されている「やはたいも」をはじめ「山梨の伝統野菜」が数多くあります。

山梨県産の食材をふんだんに使った「お雑煮」。お正月を彩るおもてなし料理となるのではないでしょうか。

里芋「やはたいも」【産地：甲斐市】◎**栽培の歴史**…信玄堤が築かれる前の甲斐市八幡地区は、大雨が降ると釜無川がはんらんし、たびたび洪水による被害を受けていました。その結果、砂混じりの土が堆積し、水はけの良い軟らかい土地が作られ、江戸時代から「やはたいも」の栽培が行われていました。「やはたいも」という名前は、栽培地（八幡）の地名からつきました。平成19年1月には、「地域ブランド」特産品として商標登録されました。

浅尾だいこん【産地：北杜市明野町】◎**栽培の歴史**…明治2年に甲府青果市場が開設されたときの記録、『御用書留』の中に「浅尾だいこん」の名があることから、栽培はすでに江戸時代から行われていたと推定されています。だいこんが栽培されている地域（北杜市明野町浅尾）は、標高650～850mの火山灰地で、だいこんの栽培に適していたため、古くから産地として有名でした。

大塚にんじん【産地：市川三郷町】◎**栽培の歴史**…市川三郷町大塚地区は、「のっぺい」と言われる石が少なくきめ細かい肥沃な土壌であるため、昔から、にんじん、ごぼうなどの根菜類を栽培しています。特に、にんじんは、「大塚にんじん」として名声を博し、最盛期には約100戸の農家が、リヤカーなどで甲府方面に売りに出かけていたそうです。

ゆず【産地：増穂町】◎**栽培の歴史**…増穂町穂積地区で、古くから栽培が行われています。言い伝えによると、この地区にある日蓮宗の名刹小室山妙法寺の僧が、精進料理に使った種をまいたものが成長したといわれ、地区の農家の庭先に栽培されていたものを、太平洋戦争後間もなく農閑期の換金作物として園地に作付けしました。その後、昭和30年～40年にかけて一般の需要が増えてきたため増殖を図りました。

甲州地どり【産地：山梨県】◎**生産の歴史**…県畜産試験場では、山梨県独自の鶏を生産するため、昭和50年代から試験研究を始めました。昭和62年に「甲州地どり」と命名され、平成11年6月に商標登録された県の銘柄鶏です。飼い方などを定めた「甲州地どり飼育管理ガイドライン」にそって飼育されたおいしい地どりです。