

遊休農地を活かして

「ゆうきの里」づくり

—有機学校給食も拡大中！—

長野県松川町

写真＝尾崎たまき 文＝編集部





きれいな白粒のトウモロコシが収穫できた
写真=矢野悟



矢野さんのトウモロコシ畑。ウネ間の草（アカザ）をあえて大きく茂らせ、アマガエルが登れるようにした。腰の高さを超えたら、上のほうだけ鎌で払い刈り
写真=矢野悟



矢野悟さん。以前、飲食関係の仕事をしていた時に食べた有機農産物の味に心打たれ、一念発起して就農

アマガエルのおかげで、
無農薬でもピカピカのトウモロコシができた！

「有機栽培の野菜づくりは9年目です。以前からアマガエルが畑にいて虫を食べてくれるのは気づいていました。でも、こんなに数が増えたのにはビックリしましたね」というのは矢野悟さん（40歳）。有機農業がやりたいと関西から松川町に移住し、現在は80aほどの畑でトウモロコシ、エダマメ、ジャガイモ、ナス、レタス、キャベツなどを多品目少量栽培、個人産直で販売している。

矢野さんは2020年にできた「松川町ゆき給食とどけ隊」のメンバーの一人だ。21年にメンバーに加わり、有機栽培で育てたトウモロコシが町内の小中学校の給食に使われた。

育てているのは白粒品種のトウモロコシ。産直でも人気の品目だそうだが、梅雨明け頃からアワノメイガの幼虫が発生し、実を食べてしまうのが悩みだった。そこで昨年、工夫したのが、トウモロコシのウネ間に生える雑草の活用だ。