



西会津のある暮らし

File no.2

農業の盛んな西会津町では、さまざまな野菜の生産者さんと出会うことができます。そのひとり三留弘法さんは、菌床キクラゲの生産農家。3つのハウスで約9000菌床のキクラゲを栽培しています。

「キクラゲは比較的栽培がしやすく、収穫量も多い作物です。会津には『こづゆ』がありますよね。あれには必ずキクラゲが入っています。地元の食材を郷土料理に使えるということもあって、本格的な栽培は初めてでしたがなんとか軌道に乗せることができました」

三留さんは四国出身の東京育ち。西会津町に移住してくるまでは、南国・石垣島でバーを経営していました。現地で奥様と出会い、2008年に奥様の実家のある西会津町へ。山に囲まれ、冬は大雪に閉ざされる生活にカルチャーショックを感じた三留さんでしたが、初めてだったのはそれほどではありません。

「農業のへ」の字も知らずに、

農家になりました。毎日が発見と学びの連続。ベースもない中、試行錯誤しながらノウハウを確立したり、販路の確保をしたり。大変なこともあります。育てる喜びはそれ以上です」

なるべく自然に近い環境で栽培された三留さんのキクラゲは、肉厚で大きく、歯ごたえがよいと評判。今では西会津町の新たな特産品にもなっています。また、震災後は福島県産品のPRを行うNPOの一員として、風評被害払拭のための活動にも積極的。忙しい毎日を送る三留さんですが、西会津にやって来て感じたことがあると言います。

「農家に転身したことで、子どもと過ごす時間が多くなりました。上の子は夏休みなんかは手伝いもしてくれそうですね。家族といつも近くにいられるというのは、農業をやっているからこその特権だと思います。向こうはうっとおしいかもしれないけど（笑）」

家族の存在を力の源に、三留さんの挑戦は続いていきます。



西会津に新たな名産を！
南国から移住した農家の挑戦



三留 弘法

Hironori Mitome

1972年愛媛県生まれ。東京育ち。「西会津弘法の郷」代表。沖縄での暮らしを経て、2008年から奥さんの地元である西会津町に移住し、菌床しいたけ栽培を開始。2010年より完全無農薬の菌床きくらげ栽培をはじめ、現在では、きくらげを使った加工品などの販売も手がけている。

