

頑張る

農業法人

冬の最中、大きな鉄骨ハウスに入ると汗がにじみ出るほどの温かさで、水耕栽培のネギが青々とじゅうたんのように広がる京丹波町水戸の有限会社オアシスランドの施設。20年間の歴史をもつ水耕栽培で、季節を問わず年間6、7回の収穫を
 行い、同町のブランド「丹波高原ねぎ」として知名度も高い。代表取締役の大崎克巳さん(48)は「今年から加工・販売の6次産業化などで経営を拡大し、若手後継者確保も目指す」と前向き。

了し、プロックローターシジョンによる集団転作が始まった。

大崎さんは当時勤めていた農協を退職して本格就農し、高齢化などで農作業が厳しくなった農家から農地を預かり、約13畝で米・丹波黒大豆を栽培してきた。

そうした中、町から水耕栽培の働き掛けがあり、当時グループメンバーだった2人と92年8月に同社を立ち上げ、24町の鉄骨ハウスを町内3カ所に設け、府内では最大規模となるネギの養液栽培に挑戦した。

代表の大崎さんと樹山敬二さん(58)、山本忠明さん(45)の3人が役員。従業員は正社員1人とパートタイマー6人で、播種(はしゅ)から収穫、洗浄、袋詰めなどの作業を行う。

同地域は旧丹波町で府の中心部に位置し、分水嶺(れい)の地で標高は高いが、低い山に囲まれた豊かな自然環境にある。1981年には圃場(ほじょう)整備も完

節ごとの水温を調整しや

(有)オアシスランド

京丹波町

特産のネギ 守り抜く



ハウス内の水耕栽培で順調に生育するネギを確認する大崎さん

大規模に水耕栽培 6次化も

ねぎ」としてJ A京都を通じた市場や、スーパーマーケットへの契約販売で年間65トを出荷する。

低農薬栽培に努め、柔らかくて癖がなく、サラダ感覚で食べられると好評で、料理店からも「使いたい」との声が相次いでいる。生産量の拡大を目指して、今年屋根の被覆資材を透明性の高いフィルムに張り替え、順調な生育効果が得られている。

大崎さんは「養液設備に多額の経費がかかり厳しい面もあるが、経営の安定化に向け、今年から会社として丹波米や丹波黒大豆の栽培、カットネギなどにも取り組みたい」と熱く語る。

高齢化になれば経営を『やめる』ではなく、やる気のある人に引き継ぎたい」と特産物を守り抜く思いを語る。

▽法人所在 京丹波町水戸中河原38、電話 0771(82)2245。