

《女性農業者紹介①》 キラリ輝く女性農業者！ 岡田美由紀さん ～種子大豆の生産から地域農産物のおいしさを伝えるための味噌づくりまで～

近江八幡市加茂町で水稻4ha、麦4ha、黒大豆2ha、種子用大豆2ha、かぼちゃやいちごを栽培されている認定農業者・岡田美由紀さんにインタビューをしました。

1. もともと農業をされていたのですか？

非農家出身で、結婚を機に農業に携わりましたが、親は大反対でした。農業はしんどいイメージがありますが、私はおしゃれな長靴を履き、ピアス、マニキュア、UVカットをして、まるでウォーキングへ出かけるように作業へ行きます。



写真1 麦を収穫する岡田さん

2. 農業機械に乗っておられるのですか？

勿論コンバインやトラクターに乗りますよ（写真1）。「女性が農機に乗ると収穫が早く終わり、夫婦円満！」と友達にすすめていますし、実践される女性は徐々に増えています。

3. 「種子大豆」って何ですか？

県内の農家さんが大豆を栽培される際に播かれる種子のことです。加茂町には「種子大豆」生産者が19戸おられ、私はそのメンバーの1人です。

「種子大豆」は、品質の遺伝特性を維持している種を播種し、栽培は念入りに行い、ほ場や生産物の審査も受けます。また、収穫後の11月～3月は「手より」といって、種としては適さない粒を一つずつ手で除きます（写真2）。



写真2 種子大豆の「手より」作業

種子大豆30kgの「手より」作業は約12時間かかります。手よりの際に、表面のわずかな皺や粒の厚みが若干薄いなどの理由で除いた大豆はタネには適しませんが、加工すればおいしくいただけますので、手間をかけて味噌にしています。

4. 味噌づくり教室の講師をされていると聞きましたが？



地域の方々や子ども達へ地場農産物のおいしさをお伝えしたいので、毎年味噌づくり教室の講師をボランティアでしています。

参加者からは、「岡田先生のレシピで作った味噌は家族に大人気。講演のお話しも楽しいです！」との声が出ていました（写真3）。

写真3 味噌づくり教室の生徒さん達に囲まれて（前列左2人目が岡田さん）

大切なお知らせ

《平成30年度環境保全型農業直接支払交付金》を受けるためには、国際水準GAP（*）の研修を受ける必要があります。研修会は随時各所で開催される予定です。

（*）GAPとは…生産者自らが農業生産を行ううえで、食品安全や環境保全、労働安全等の観点から特に注意すべき事項を定め、これに沿って農作業を行い、記録・検証して、農作業の改善に結びつけていく手法、のことです。