



きらめく
まちビト
×
村中 洋一

市では本市のもち米についてもっと知ってもらうため、平成27年から「もち米サポーター養成塾」をスタート。今回は、養成塾開始当初から塾長を務められ、多くの塾生に田植えや稲刈りなどの体験を通じて、もち米栽培について教えられてきた村中洋一さんに、農業や名寄のもち米についてインタビューしました。

応援してくれる皆さんが自信を持って勧められるもち米を作っていきたい。

農業を始めたきっかけは

一名寄農業高校卒業後、一度は民間企業に就職していましたが、農家をしていた実家が近隣の農地の買い入れを決め、経営規模を大きくするときに農業を始めました。

栽培・収穫しているものは

一父の代からもち米作りが中心で、就農した頃はその他に豆類、長ネギ、カボチャなども栽培していましたが、現在はもち米のみ作付けしているもち米専業農家です。地域の離農される方の農地を購入し、作付面積も就農当時の4倍の30ヘクタールになりました。

もち米サポーター養成塾の塾長を務められて

一市民の方々は、春には田植え、秋には稲刈りなど、もち米栽培については季節ごとに何となく感じているとは思いますが。そこで、実際に田んぼに来てもらい、一緒に話をしたり作業することで、名寄のもち米を身近に感じてもらい、名寄産もち米の応援団になってもらいたいという思いで養

成塾を始めました。

養成塾では、日本一のもち米生産地「名寄」の農家のもち米栽培のこだわりや工夫を伝え、3年間で約40人が卒業し、少しずつ「もち米日本一」が浸透してきたと思います。小学生から大学生の他、以前に米作りの経験がある方など、たくさんの方に名寄のもち米に興味を持って参加していただき感謝しています。私自身も色んな感想をいただいたり、会話ができて楽しい経験をさせていただいています。

名寄のもち米のいいところは

一名寄は米作りの北限に近く、寒暖の差が大きいため、害虫の心配が少ないため、もち米に使う農薬が他の産地よりも少なくクリーンです。さらに、冷めてもやわらかいもち米ができるのが特徴で、和菓子やコンビニなどの商品によく使われています。

今後名寄のもち米をどうPRしていきたいですか

一現在も市内の飲食店でもち米を料理に使ってくれたり、もち粉のケーキ、純米本みり

Profile

村中 洋一 (むらなか よういち)

昭和40年旧名寄市生まれ。22歳のときに就農し、農家の3代目。中名寄地区の大規模なもち米農家で、名寄市もち米生産組合の副組合長を務められる。趣味は釣り。

ん「美凜」などの商品がありすが、まだまだ地元の人へのPRが足りないと感じています。今後もち米に付加価値を付け、名寄産のもち米を使った商品をもっと増やしていきたい、PRしていきたいと思っています。

市民の皆さまへ一言お願いします

一これかも、市民の皆さんと一緒に名寄産もち米のPRをしていきたいと思っています。皆さんが自信を持って勧められるようなもち米を、これからも生産していきます。

きらめくまちビト…名寄市内で活躍する市民などの紹介を通して、地域の魅力を発信します。