



須藤 征幸さん（江口・41歳）



38

農業は育てることに 感動と楽しみがある

「農業は育てることに感動と楽しみがある」と生き生きとした表情で話す須藤さんは、現在明和緑親会の会長を努めています。

20歳という若さで農業に携わり、農業経営の取り組みや、日々農作業に奮闘されています。

現在農業を取り巻く状況は、農業経営者の高齢化、後継者不足などの問題があります。

「今は昔と違い、機械化が進んでいるので、田植えや稲刈りを外部に委託すれば、歳をとっても現役でできます。しかし現状がそうであつても、5年、10年先のことを考えると、やはり次世代の力が

必要だと思えます。これからは、地域全体で農業をやつていかなければいけないですね。みんなが協力して地域の農業を盛り立てていく時期にきていると思えます」と農業問題を語ってくれました。

「農業を始めたきつかけは、両親が農家だから始めたからで、深く思い入れがあつた訳ではないですね。今考えると親孝行なんですかね。それと、自分の自由に農業ができ、自分が作った野菜を子どもたちが『おいしい!』と言つて、喜んで食べる姿を考えてだけでも農作業の励みになりませんか?」と目を輝かせながら語ってくれました。

「野菜を丹精込めて育てることは、とても大変な作業ですが、みんなの笑顔を張り合いに、これからも頑張りたいですね。そして、いつの日か『これは!』と思える農作物を作りたいです。農業は育てることに感動と楽しみがありますからね」と語る須藤さんからは、農業に対する熱い情熱と努力を惜しまない強い心意気が伝わってきます。



キッチンメモ②

自慢料理

ほうれん草のギョウザ

材料 4人分

ほうれん草	1束
鶏挽肉	200g
ねぎ	1/2本
ギョウザの皮	大判1袋(26枚)
おろしにんにく	1かけ
しょうが汁	小さじ1杯
酒	大さじ1杯
しょう油	大さじ1杯
片栗粉	大さじ1杯
ごま油	大さじ1杯
塩・こしょう	少々

作り方

ほうれん草は固めにゆでて、冷水にとつて水気をしっかりと絞り、ざく切りにする。ねぎは小口切りにする。

ほうれん草をもう一度しぼつてねぎと一緒にフードカッターにかけ、あらくひく、鶏挽肉を加えて数秒回し、最後にAを加えて、なめらかなるまで回す。

ギョウザの皮に、を包み、皮のふちを水でぬらしながらとじ合わせ、普通のギョウザのように油を引いたフライパンで焼く。

ポイント

ギョウザの皮に片栗粉をつけて焼くとパリッと焼ける。

ほうれん草は湯に通す程度にゆでて、ねぎと同じくらいのお大きさに混ぜ合わせる。

