

# 復興を歩む

vol.28

## サヤインゲンの 収穫と出荷再開

末永瑞夫さん(深谷)の生産したサヤインゲンが、7月19日からJAFふくしま未来を通じて出荷されています。

末永さんは、深谷地区で、今年5月からサヤインゲンの定植を始め、現在は8アールほどのほ場で栽培しています。収穫時期を迎え、2週にわたる県の放射性物質検査で安全性が確認されたことから、村としても実に7年ぶりとなる出荷が再開されました。

7月18日の午後、翌朝3時の初出荷に向けて、末永さんは、収穫したサヤインゲンの長さや形をつひとつ手で確かめながら、選果と箱詰め作業を行いました。「飯館の気候は、サヤインゲンの栽培に適しているの、やわらかく味のよいものができる。食べてみれば分かるよ」。末永さんは、震災前から、生産者でつくるサヤインゲン部会の部会長を務めてきました。「部会が30年以上かけて研究してきた生産方法を、原発事故で失いたくない。将来へつないでいきたいという思いがある」。

飯館産のサヤインゲンは、主に関東方面に出荷され、ゆでた時の鮮やかな色、やわらかさや食味の良さが高く評価され、高値で取り引きされてきました。特に、細くて短めのものは、料理店向けの食材として、非常に好まれました。また、料理した時の鮮やかな緑色も特徴的で、「イータテブルー」と印字された出荷用の箱が、飯館ブランドの目印となっていました。

この出荷再開に向けては、JAFふくしま未来の川井智洋飯館営農センター長(二枚橋・須賀)が中心となつて、協力をしてきました。「最盛期には、150人を越える生産者がいて、1億円以上の売上を記録した年もありました。ちよつとずつでいいので、また農協に出していただいて、将来的に『イータテブルー』として出荷ができるようになれば、二つの目標ですね」。

末永さんは、今後自宅を再建する予定ですが、当面は福島市内の避難先から通つて、サヤインゲンの出荷を続けるということです。「好きなんだ、作ることが。手がかければ良いものができるから、やっぱり農業は楽しいよ」。

初出荷に向けて、収穫したサヤインゲンの選定と箱詰め作業を行う末永さん。「飯館は、日本で一番適した産地と言われていたんだ。早く作りたかったよ。7年のブランクは長かった」。長さのそろった真っ直ぐなサヤインゲンが、手際よく箱の中に並べられていきます。震災前は、収穫や出荷を家族が協力して行っていました。「家を再建して、将来的には、震災前を上回る40アールくらいで作ってみたいね」。

