

親子で新規就農! GI「大館とんぶり」を未来へ

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



大館市川口

小畑 貴則(52 歳)

小畑 祐真(24 歳)

経営概況

作物 | とんぶり(約 1.8ha)
| アスパラガス(約 30a)
| きゅうり(約 20a)
販売先 | JA あきた北

「とんぶり」は、アカザ科ホウキギ属の一年草であるホウキギの実を原料とした加工品です。食感がプチプチとした魚の卵に似ていることから「畑のキャビア」とも呼ばれています。平成 29 年 5 月には、「大館とんぶり」が地理的表示保護制度(GI)に登録され、令和 7 年 3 月には、「大館のとんぶり製造技術」が国の登録無形民俗文化財に登録されました。明るい話題がある反面、担い手不足が深刻で前途が危惧されている中、地域特産物を絶やすまいと、新たにとんぶり生産に取り組む親子を紹介します。

▶ きっかけ

約 30 年間営業の仕事をしてきた貴則さんは、40 代の頃から将来の年金生活に不安を抱いていました。そんな折、祖母の畑で野菜を育てる機会があり、「農業であれば年齢関係なく長く続けられる職業なのでは・・・」と考え、50 歳の時に就農することを決意しました。奥様に反対されることを覚悟の上、相談したところ、二つ返事で快諾してくれました。



とんぶりの原料となるホウキギの収穫作業

一方、祐真さんは、仙台市の医療系の大学に進学。訳あって中退し、アルバイト生活をしていた 22 歳の時、貴則さんから、「一緒に農業やらないか!」と誘われたとのこと。当時、特にやることもなく、簡単そうとの理由から引き受けたそうです。

▶ 親子で新規就農

右も左も分からず、農業の世界に飛び込んだ二人は、大館市や JA、ベテラン農家等からの助言で収益性の高いアスパラガス、きゅうりでの取組を決めましたが、冬場の収益確保に一抹の不安があったそうです。そんな中、大館とんぶり生産組合が、担い手不足解消のため、門外不出とされてきたとんぶり製法を公開すると、その情報を知り、年間を通じて作業ができ、収益が見込めると考え、とんぶり生産への挑戦を決めたそうです。



数十回繰り返されるとんぶりの洗い作業

とんぶり生産への挑戦

取組が決まってからは、地域の農家から農地を借り受け、大館とんぶり生産組合からは、技術指導はもちろん機械の貸出、作業の手伝いに至る

まで手厚いサポートがあったそうで、「とんぶりを絶やすまい」との熱意を感じたそうです。特に除草作業や病害虫防除等では、皆さんから指導していただき、感謝しているとのことでした。



将来の夢について語る小畑さん親子

▶ これから

お二人からは、とにかく栽培技術の習得、向上が第一とのこと。次に次男も一緒に農業をやりたいと熱望していることから、収入を安定させること。そして、とんぶりを主軸として法人化し、経営規模を拡大できたらと将来展望を話していただきました。これからの活躍に大いに期待です。

