

愛西市のおふくろの味 ～レンコン農家が起業～

執筆 海部農林水産事務所農業改良普及課

氏名・産地名	渡邊みさ子さん
経営類型・作目	露地野菜（レンコン）、施設野菜（レタス）、(有)はす工房
市町村	愛西市



渡邊みさ子さん

1. 経営・産地概要

木曾川下流部に広がるデルタ地帯に位置し、低湿地帯の肥沃な水田地域である愛西市は「レンコン」に適した産地です。渡邊みさ子さんは露地レンコン 3.6ha、ハウスレンコン 90a、施設レタス 70a を栽培し、JA あいち海部へ全量出荷しています。労働力はみさ子さんと夫が主体で、娘と孫の大学生 2 人がパートとして手伝っています。現在、みさ子さんはレンコン栽培農家でありながらレンコン料理を対面で提供するお惣菜店「有限会社はす工房」の代表を務めています。

2. 取組

(1) 渡邊家の経営者として

みさ子さんは、昭和 28 年に海部郡八開村（現愛西市）のイチゴ・レンコン農家で生まれ育ちました。高校卒業後は 4 年間銀行員として勤務しました。昭和 50 年に海部郡立田村（現愛西市）のレンコン農家に嫁ぎ、夫からレンコンの栽培技術を学ぶ傍ら、銀行員の経験を活かして経理部門を任せました。結婚当初、義父母は露地レンコンのみを



レンコンの掘り取り作業

栽培していましたが、みさ子さんは自分達夫婦で独立経営をするため、夫と相談して結婚翌年にビニルハウスを建設し、施設で野菜の栽培を始めました。

義父が 60 歳で経営移譲し、自分たち夫婦が露地レンコンも管理するようになると、いち早くレンコンの周年栽培に着目しました。もともと露地レンコンは産地の主力品種である「備中」を栽培していましたが、6 月から 8 月の収入を補う目的で早生種「ロータスホワイト」を導入すると共に、ビニルハウスによるレンコンの促成栽培を始め、周年で出荷できるように取り組みました。また、レンコンのハウス栽培裏作としてレタスを栽培し、ビニルハウスを有効活用しました。「備中」は他の品種に比べて病気にかかりやすく、土深くに根を張るため傷つけずに掘り起こすには技術が必要です。産地の主力品種が病気に強く多収な品種に置き換わっていく中、みさ子さんは濃厚な旨

味ともっちりホクホクとした食感の良さを持つ「備中」にこだわりました。そのため、土づくりとして稲わらや鶏糞など有機質資材を積極的に利用するとともに、毎年土壌診断を実施して適正な施肥設計を行うなど病気に負けない健全栽培を心がけ、49年作り続けています。

(2) 「はす工房」の経営者として

みさ子さんがレンコン農家になってしばらくは、泥付きレンコンへの消費離れや食品衛生管理に関する問題並びに中国産の輸入拡大等により全国的にレンコンの販売面において非常に厳しい状況でした。みさ子さんはレンコンの良さを多くの人に知って欲しいとの思いから、レンコン料理を考案する生活改善実行グループの活動や、テレビ、雑誌等を利用したPR活動に尽力しました。



お惣菜のパック詰め

平成8年度には農村生活アドバイザー第2期生に認定され、地域の女性農業者との交流や学習会により、企画運営方法や他産地の起業活動について学び自己研鑽に努めました。

平成10年度に立田村地域おこし推進協議会、平成11年度に立田ふれあいの里運営連絡協議会で役員を務め、農産物の直売に取り組みました。その後、厳しい環境に耐えながらもメンバー集めの困難を乗り越えて、平成16年12月に地域の女性農業者5名で、道の駅「立田ふれあいの里」内に「はす工房」を起業しました。

「はす工房」を起業した当初は、厨房の調理設備を整えたりレジの打ち方を覚えたりと多くの課題がありました。足りない調理器具は自宅から持ち寄り、できないことは何度も練習して仲間との結束を強めて解決していきました。平成17年度に夫が病気で倒れ、レンコン栽培と並行して「はす工房」を続けることが困難な状況がありましたが、家族の支えや従業員の協力によりどちらの経営も続けることができました。

平成18年度に「はす工房」を法人化するに当たって代表に就任し、雇用管理や労働環境の整備に努めました。従業員は皆地元の女性であり、女性が輝いて働ける場所をコンセプトに職場環境を整え、子育て世代や定年退職された方の雇用の場を創出しています。

また、現在でも30種類以上あるレンコン料理は全て地元産の食材を使用し、地産地消にも取り組んでいます。レンコンの調達はJAあいち海部の「れんこん



手作りの各種お寿司

センター」と連携し、周年で地元のレンコンが仕入れられるように心がけています。また、道の駅の産直売場と連携し、地元の農家が生産した新鮮な農産物を仕入れ、旬の食材を生かした期間限定の様々なお惣菜を作っています。「はす工房」の商品の中には、地域の加工業者の協力を得て製造したレンコンパウダーを使用し、メーカーと共同開発したアイスクリームやみたらし団子もあります。また、薄切りレンコンを素揚げした「レンコンチップス」は地元小中学生の給食メニューに取り入れられ、地産地消による食育推進とレンコンの消費拡大に大きく貢献しています。

「はす工房」は令和6年度で設立20周年を迎えます。客層は近隣住民のみならず、道の駅利用者で土日は特に賑わいます。「昔懐かしいおふくろの味がする」と毎日のように訪れる常連客もあり、多くの人に愛されるお店となりました。

(3) みさ子さんのこれからの思い

みさ子さんはこれまでお惣菜を対面販売してきましたが、今後は弁当部門を開設し、地元産の新鮮な農産物を使った手作りのお弁当を作って販売したいと次の展望を見据えています。今後も「はす工房」でレンコン料理を提供し、レンコンを含めた地域農産物の消費拡大を図りつつ、皆がやりがいを持って輝き働ける職場にしていきたいと意欲に満ちています。



はす工房の従業員