

北海道上富良野町
井村 祐太さん

【プロフィール】
建設関係の仕事から転職し、2014年に
実家の(株)ファームいむらに就農。およ
そ80haの畑に麦、大豆、小豆、てんさい、
ばれいしょ、マスタードを作付するほか、ハ
ウスでミニトマト(80a)、アスパラガス
(33a)を栽培。



(株)ファームいむらの未来を担う
井村さんと義弟の野木さん。

私とアフェット®フロアブル アスパラガス

大事な
株養成期間の病害を
しっかり抑えて
くれます



アスパラガスのハウスは茎枯病対策もあり、茎葉の刈取り
時期までビニールを覆う。

翌年の収穫量に繋がる 転流時期の細やかな温度管理

北海道を代表する野菜の一つアスパラガス。
旬は4月下旬～6月頃ですが、栽培方法により
収穫時期は異なり、促成栽培が盛んなJA富良
野産のアスパラガスは、早いものだと3月上旬
から出荷を開始しています。

上富良野町でアスパラガス栽培を手掛ける井
村祐太さんは、代々農業を営む農家の5代目。
(株)ファームいむらにご両親、井村さんご夫婦
(奥様)、妹さんご夫婦、新入社員の方1名、ほか
6名のパートタイマーで構成され、井村さんは
アスパラガスと畑作を担当しています。

JA富良野管内は道内有数のアスパラガス産
地ですが、(株)ファームいむらがアスパラガス
栽培を始めたのは井村さんが就農した翌年の
2015年。井村さんは『人手も増えたことだし、
新しい作物を取り入れるか』と言う父の提案が
契機でした。でも、最初は分からないことばかり
で、色々と試行錯誤しましたね」と当時を振り返
ります。

作型は3月末～5月末に収穫する促成栽培を
採用。33a(ハウス8棟)の面積に定植した株は
今年(2022年取材時)で7年目を迎え、現在の
収量は10a当たり1,600kgに上ります。収量向
上のポイントに、井村さんは「転流時期の温度
管理」を挙げます。「アスパラガスは充実した地
下茎を育てることが翌年の収量に繋がるので、
転流時期の温度管理には気を使いますね。

北海道は秋口になると途端に冷え込みますが、
急に温度が下がると根に養分が行かなくなっ
てしまいます。私のところでは茎葉の刈取り時
期までビニールをかけていますが、温度が下が
り過ぎないように加温し、刈取り時期の直前ま
で根に養分が回るように心がけています」。

斑点病、褐斑病の同時防除に アフェットフロアブル

アスパラガスの栽培は、収穫後の養成期間
の管理が重要なので、病害防除も気が抜けな
いと、井村さんは続けます。「立茎後、6月くら
いから斑点病や褐斑病などの病害が発生し始め
ます。特に斑点病は、発生するとあっという間に
広がってしまうので、擬葉が展開する時期から
防除をしっかりを行います」。防除意識を高く持
つようになったきっかけは、栽培当初の苦い経
験にあるそうです。「栽培当初は薬剤散布のや
り方も甘かったせいか、病気がまん延してし
まったことがありました。今は6月から10月まで、
2週間ごとに防除を行っています。ラジコン動噴
で株全体に満遍なく薬液がかかるような散布
を心がけていますね」。

現在、井村さんが病害防除の軸として使用し
ているのがアフェットフロアブルです。「周りの
生産者の方に『アフェットはいいよ』と教えても
らい、栽培当初から使い続けています。ロー
テーション防除の中で1シーズンに3回ほど使
用していますね。病気もしっかり抑えてくれる

と、効果に満足のご様子です。

(株)ファームいむらではミニトマトにもア
フェットフロアブルを使用しています。「アフェット
はうどんこ病や葉かび病など効果のある病害も
多く、使い勝手がいいです」と話すのは、栽培を
担当する義弟の野木春旗さん。「ミニトマトは収
穫してすぐ食べるものなので、収穫前日まで使
えるのもいいですし、作物が汚れることもない
ですね」と評価します。

若い力で規模拡大を推進

2021年、(株)ファームいむらには新しい社員
の方が1名加わりました。「人手も増えたので、今
後はアスパラガスの面積を増やすことも検討し
ています。可能であればアスパラガスの夏採り
にも挑戦してみたいですね」と意気込みを語る井
村さん。若い力が活躍する(株)ファームいむら
のこれからが大いに注目されます。



十勝岳連邦の美しい山並みを背に富良野ブランドの箱を
抱える井村さん。「柔らかくてみずみずしさに溢れた自慢の
一品です」。

井村さんのアフェット®フロアブルの使い方

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
栽培ステージ	※株は2015年に定植			収穫		立茎・養成期間						茎葉の刈取り
病害発生時期						斑点病・褐斑病						

アフェット®フロアブル散布時期

1シーズンに計3回ほど、ローテーションの中で使用
(殺菌剤は2週間に1回のペースで散布)

(産地情報)

周囲を雄大な山々に
囲まれた富良野盆
地。昼夜の寒暖差
が大きいこの地で
育つアスパラガス
は、柔らかくて甘味
があり、市場からも
高く評価されていま
す。