

産地
メーカー
を訪ねて

中本農園
(白山市)



小松菜の収穫と袋詰め作業を見学しました!

ハウスを活用することにより年間を通じて栽培。種をまいてから収穫までの期間は、夏場で30日、冬場で3カ月程。種をまく時期を少しずつずらして収穫をしているので、年間で7~8回のサイクルで出荷することができます。小松菜の品種は約7種類、季節によって生育しやすいものを選んでいきます。



種まき後約30日の小松菜

収穫した小松菜はハウス内で袋詰め



1 土の付いている根っこをすぐ上を一束ずつ丁寧に刈り取っていきます。



2 はかりの上に新聞紙をのせ、その上に小松菜をおいて計量します。



3 小松菜を新聞紙ごと袋に入れ、新聞紙だけをサッと引き抜きます。計量から袋詰めまでの作業は手早く、熟練の技です。

収穫・袋詰めをした人の名前が分かるようになっていて、一人ひとりが責任をもって作業をしているんだって!



中本さんからお話を伺う機関紙企画検討委員

大きなビニールハウスの中は小松菜がギッシリ敷き詰められ、足元からみずみずしいエネルギーが感じられました。中本さんが大切に育てているのを見え、小さな葉を出したばかりの小松菜が無事に大きく育ってほしいと思いました。

機関紙企画検討委員 丸川理事

元気な野菜は、 こだわりの土づくりから

産地 小松菜(200g)
〈毎週企画〉131円(税抜)

生協の宅配で小松菜といえば、中本農園。長持ちしておいしい!と長く組合員から支持されています。とうもろこしやレタス・小松菜の収穫体験も人気があります。白山市にある畑を見学し、社長の中本弘之さんにお話を伺いました。

こだわりの土づくり

中本農園ではキャベツやレタス、ミニ白菜などは露地栽培を、小松菜とほうれん草はハウス栽培をしています。114棟あるハウスの9割は通年で小松菜を栽培し年間600トンの収量があります。おいしい野菜の基本は土づくりから。中本農園では有機質肥料を70%使用した独自の配合肥料で土づくりをしています。専門業者から購入した牛糞ともみ殻から作る堆肥に魚粉を加えることで野菜のうまみ成分が増えるのです。魚粉は、金沢の市場から出た魚のアラから製造されたもので、一般的な肥料よりも費用がかかります。

「天候や相場の変動がある中で、土づくりにコストをかけられるのは、生協との安定した取り引きがあるからなんです。たくさんご利用いただく分、これからもおいしい野菜づくりでお返ししていきたいと思えます」と中本さん。



中本農園 社長 中本 弘之さん

農薬を減らす工夫

小松菜の葉を食い荒らす粉蛾こながに対しては、フェロモンの作用を使って農薬を減らす工夫をしています。ハウスの天井に張ったヒモから粉蛾のメスのおい(フェロモン)を発散することにより、オスをかく乱させ交尾ができず卵を産ませない環境を作ります。限られた空間のハウス栽培だからできる方法です。作物が育ちやすい環境を整え健康に育てることが、病気にも侵されにくく農薬の使用量の軽減にもなります。

冬季の小松菜は 和歌山県産のもの!

冬は外気温が低く日照時間が短いため小松菜の成長に時間がかかり、収量は落ちてしまいます。冬季の収量を確保するため、暖かい地域で農地を探していたところ、コープいしかわの産直生産者としてつながりのあった紀ノ川農協(和歌山県)の組合長から土地の所有者を紹介していただけることになったそうです。

和歌山の畑は全6.5ヘクタールで、稲刈り後の水田を利用して使います。10月に種をまき11月下旬から3月上旬まで収穫が可能で年間収量は100トン。「石川県産も人気ですが、和歌山ではすべて露地栽培なので寒暖差によって甘味が強いんです」と中本さん。冬季の産地は石川と和歌山で、袋には産地が記載されています。

収穫体験を通して野菜好きに

中本農園の協力で開催している毎年人気の「サタデーとうもろこし」や「レタス・小松菜収穫体験」。「とうもろこしのヒゲの数は必ず偶数で、とうもろこしの粒の数と同じなんだよ」と中本さんが子どもたちに伝えると、子どもたちは興味津々で畑の中に入っていくそうです。「野菜嫌いの子が収穫体験をすることで野菜がどのように育っているか興味を持ち、食べられるようになった」と中本さんは笑顔で語ってくれました。

