



1.不要となった葉や木、実は土に返す 2.南国宮崎の日差しが降り注ぐ(1月撮影)
3.冷蔵庫の中 収穫後、すぐにピーマンを冷やし込むことで苦味の発生を抑える
4.使われないカツオの頭や海藻などを含む肥料

産地・メーカーをたずねて
株式会社
サン・グリーン
出荷組合
宮崎県

次世代へつながる農業を 消費者とともに

株式会社サン・グリーン出荷組合は宮崎、熊本の36戸の生産者が集まり、ピーマンやいちご、きゅうりなどを中心に栽培しています。コープファミリー掲載の元気野菜くらぶ認証農産物を生産する産直生産者で、関西や九州の生協にも出荷しています。社長の黒木康司さん、息子さんと営業の黒木敬太さん、生産者の平川将和さんにオンラインでお話を伺いました。

episode 1 価値をわかってくれる人に届きたいという思いから

土づくりにこだわり、環境に配慮して作っている野菜の価値を理解してくれる消費者に食べてもらいたいと思い、1992年に設立。持続できる農業にしていけるためには販売先が大切だと考えていました。大学の先生に相談すると、学生が書いたレポートに生協が合っているのでは、という意見がありました。「生協はこだわりを持って設立された企業体で、目先の損得だけでなく価格を安定させ生産者を守り育てるという考え方に共感しました」と社長の黒木さん。サン・グリーン出荷組合の最初の取引先となった福井県民生協をきっかけに3年後には北陸の生協への出荷が始まりました。

episode 2 循環型農業で元気な土をつくる

ハウスでのピーマン栽培は9月に苗を定植し、10月から翌年の6月頃までの約9ヵ月間収穫。収穫が終わると土づくりが始まります。ピーマンは連作障害を起こしやすい野菜ですが、ハウスから土を移動させたり、栽培を休んだりすることはできません。収穫後の木は細かく砕き、土に埋めて栄養とします。そこに水を入れビニールで覆うと、太陽光を浴びた地中の温度は70~80℃に上がり、土壌中の微生物(菌)が活発になります。「畑に水を張るのは土壌から酸素を無くすためです。酸素を好む菌、嫌う菌があり、あえて水田のような環境を作ることによって連作障害を起こさないようにしています」と社長。

産直 サン・グリーンの
ピーマン 120g
(次回3月3回)160円(税込)



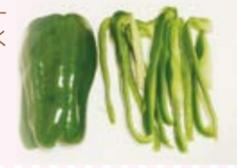
episode 3 次世代に伝えていくために

農業は天候などの自然環境に左右されやすいので、経験や感覚だけに頼ってはいけません。「短期間に教えるためには数値に変えることが大事です」と社長。例えば、農薬の使用回数をできるだけ減らすために有効なタイミングや使用する水質も科学的に分析し研究しています。そして、育てた作物は最後は土に返す。これが35年前から継続しているサン・グリーン出荷組合の原点です。「農業を継続していく上で最も大事なことは、次世代にどう伝えていくか、10年後20年後はどのような運営をして守っていけるか、ちゃんとしたビジョンがあるか、またそれを一緒に語れる消費者と共に歩んでいけるかということだと思います」と話す社長の横には、父の背中を見て育った息子の敬太さんの笑顔がありました。

--- Memo ---

黒木さんに教えてもらった ピーマンミニ知識

ピーマンの苦味を抑えるには!
ピーマンは繊維に沿った縦方向に切ると苦味成分が出にくくなります。また収穫後のピーマンは温度が高くなると、防御反応で苦味が増えるので保存は冷蔵で!



種とわたしは捨てません!

抗酸化作用や美肌効果のある「ビタミンC」が実はレモンよりも多く含まれています。苦味成分のもと「ピラジン」には血液をサラサラにする効果が。特にヘタや種、わたしは栄養がたくさん。わが家では生のピーマンに塩昆布を和えたり、丸ごと煮て食べています!



組合員へのメッセージ

設立当初から明るく楽しい農業をみんなでめざしていこう、を合言葉に続けてきました。これを次世代に続けていけたらと思っています。支持してくれる消費者の方がいるからこそ、できることでもあります。若い人や子どもたちにも食べることの大切さや意義をしっかり伝えていきたいですね。



黒木 康司さん 代表取締役社長
平川 将和さん 株式会社食健農園 農場長

食べてくれる人がいるから私たち生産者も作ることができます。例えば、こんな味のピーマンが良いなど、いろいろな希望を教えてくださいたいですね。これからもおいしい野菜を作るための工夫や努力を続けていきます。



黒木 敬太さん(営業)

組合員さんの声を直接聞いて、これからも収穫した野菜を必ずおいしい状態で届けなければという気持ちが強くなりました。組合員さんの声を聞く機会を大切にしていきたいです。