



1.じゃがいも畑 初夏 2.収穫後の選別 3.玉ねぎ収穫風景 石狩川中流の肥沃な大地で育つ 4.雑草があると大きくなれない 5.北海道の大規模な農業を支える巨大なトラクター

産地・メーカーをたずねて  
北海道  
コアファーム  
農事協同組合  
北海道

# 減農薬で作り続けて40年

毎年9月から3月にかけて企画されるコアファームの玉ねぎとじゃがいも。北海道の広大な土地で、農薬を減らして栽培しています。それぞれの生産者から栽培の様子を伺いました。



玉ねぎ生産者の皆さん  
(後列中央) 住永 亮さん  
北海道コアファーム農事協同組合 理事長



産直 コアファームの玉ねぎ  
5kg箱(M以上、サイズおまかせ)  
(次回10月3回)1,058円(税込)



じゃがいも生産者の皆さん  
(後列右) 石井 勝蔵さん



産直 コアファームのじゃがいも(男爵)  
5kg箱(M以上、サイズおまかせ)  
(次回10月3回)1,058円(税込)

## 1 産直でつながる生産者と組合員

コアファームは昭和58年に設立され、現在は玉ねぎ農家5軒、じゃがいも農家11軒の生産者が減農薬栽培に取り組んでいます。コープいしかわの前身生協の一つ旧石川生協の頃から産直提携をしていて、農薬は慣行栽培の半分以下、肥料は有機と化成が半々という栽培方法を継続しています。有機質肥料は化成肥料より1~2割値段が高いうえ、毎年行う残留農薬検査もコストがかかります。「一般市場では、まず価格、そして品質、安心の順ですが、僕らは安全・安心が第一。価格は再生産できる値段を設定してもらっています。農業は収量と価格がとにかく不安定ですが、価格だけでも安定すれば継続できます。生協の産直の意義は、生産者と組合員がお互いに納得し合って買う、作ることで、代表の住永亮さん。

## 2 貯蔵性の良い玉ねぎ

玉ねぎを生産している住永さんは北海道ならではの大规模農業を営んでいます。コープ北陸への年間出荷量は200~240tですが、住永さんは広大な畑で年間500tの玉ねぎを生産しています。北陸では9月に種をまき初夏に収穫しますが、北海道では2月末にポットに種をまき、ハウスで育てた苗を4月末に畑に定植します。収穫までの間、特に大変なのは草取りです。「太陽の光が根元まで当たるよう、葉などは使わず雑草を1本ずつ丁寧に手作業で摘み取っていきます。雨が多いと玉ねぎは病気になりやすいので農薬は予防的にしか使いません。それでも最近はゲリラ豪雨などで通常通り栽培できないことも多いです」。収穫は8月中旬~9月末。成長し、葉っぱが倒れてから1週間くらいで収穫するので、水分が抜けて完熟し、貯蔵性が高くなります。0℃前後の貯蔵庫で保管しながら3月まで随時出荷します。

## 3 じゃがいもも土づくりから

じゃがいも生産者の石井勝蔵さんは、畑に有機たい肥を入れて、微生物が活発に繁殖するようにしています。微生物の働きによって天候に左右されない作物を育む、強い土壌をつくるためです。じゃがいもの植え付けは4月中旬から下旬にかけて3回に分けて行います。天気を見て病害を予測し、農薬を可能な限り使わずに育てています。8月中旬~9月いっぱいまで収穫をします。じゃがいもの栽培は元々雨が少なく涼しい土地が適していて、蒸し暑い気候では完熟しにくい作物です。「いもが完熟してでんぷんが増えるには、涼しく乾燥した気候の北海道が向いているんです」と石井さん。収穫後は数日の間風乾し、選別した後、じゃがいもグループ共有の大型冷蔵庫(2~5℃)で保管します。注文が入ると集まって泥を落として再び選別をし、箱詰めをして出荷します。「いもは時間が経つほどでんぷんが糖化して甘くなります。特に年明けのじゃがいもはおいしいですよ」。

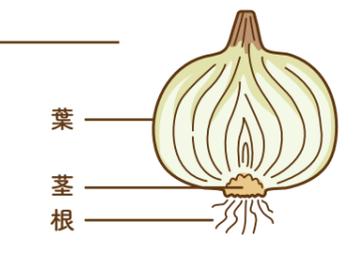
### 生産者さんに聞く!おすすめ調理法

- 完熟玉ねぎ**  
辛味が強めですが、火を通すと辛味成分がうま味成分に! 甘くなるので、加熱調理に適しています。
- 新玉ねぎ**  
葉っぱが倒れる前に収穫するので水分が多い。辛味が少ないので、生で食べるのに適しています。

- 男爵いも**  
果肉が白で、でんぷん価が高く、どんな料理にも対応できます。ゆでるときや蒸すときは皮付きのまま調理すると水っぽくならず、ほくほくとしたままです。

### 玉ねぎは根っこじゃない!?

実は玉ねぎ全部が葉っぱです。根っこではなく葉の1枚1枚が大きく厚くなり球体になります。一般的には8枚くらいですが、豊作の年は13~14枚になることも。



### 家庭での保存方法

じゃがいもも玉ねぎも、産地では芽が出ないように冷蔵保管しています。家庭では届いたらなるべく早く開封し、風通しの良い冷暗所に保存するのが最適です。特に袋入りのものは湿気がこもってしまうので、すぐに開封を。温度が高いと植物は春と勘違いし、芽を出してきます。

じゃがいもの芽が出たら、小さいうちに摘み取りましょう。

玉ねぎの発芽は20℃前後なので、それ以下の場所に保存を。-2℃までは凍りません。

20℃以下