

# 土くらぶ

平成15年7月発行



発行 水戸冷凍食品(株)広報室  
0120-831-934  
ヤサイ クスリヨ

## 農業歴50年の大ベテラン

### 水戸冷凍食品(株)を支えてくれる生産者

連作を避け昔ながらの輪作で安全な野菜を提供しています

水戸市飯富町で農業を営んでいる綿引賢明さん。今年で七十四歳になる。まだまだ現役バリバリの農家のご主人。丹精込めて作った野菜を当社に出荷している。綿引さんとは、創業以来のお付き合い。

当社が綿引さんに生産を依頼している農作物は主に、ほうれん草と小松菜。連作を避け昔ながらの輪作で栄養価の高いほうれん草、小松菜を生産している。その他、ねぎ・山芋



茨城県水戸市飯富町  
綿引賢明さん、左妙(さたえ)さんご夫婦  
農業歴50年 ほうれん草、小松菜等を栽培  
子供さん、お孫さんと3世代で居住

・ごぼう・陸稲さらには小麦などを生産している。

農業歴はなんと五十年。奥さんの左妙さん(六十九歳)と二人で仲良く田畑をキリモリしている。

野菜づくりについて尋ねると満面の笑みをしながら「野菜はかわいい。毎日野菜と話をしているよ。」と話してくれた。「農産物の生産で難しいところは、農薬の使用だね。病虫害を防ぐためには農薬を使えば済んでしまふんだが、それでは安全な作物はできない。

農作物の病気は天候にも左右される。毎日が真剣勝負だよ。病気に強く、栄養価の高い作物を生産するため、私は昔ながらの農法「輪作」をして、丈夫で栄養満点の野菜づくりを心がけています。」と話す綿引さん。思い通りにできたときは最高だ!とも話してくれた。農薬のこと、肥料のことは水戸冷食や近所の農家と情報を交換しながら間違いのない安全な使用をするよう心がけている綿引さん。ベテランに相談しに来る農家も少なくない。水戸冷凍食品の「安全で栄養価の高い野菜」支えてくれる心強い農家だ。

### 私の家の野菜料理

綿引左妙さん

ほうれんそうはおひたし  
ごぼうをお酢で・・・

小松菜やほうれんそうは、やはりおひたしが最高です。旬の甘い小松菜・ほうれん草なら格別です。

ごぼうは、酢で煮てよく食べています。仕上がりが白くて、とても綺麗です。砂糖と塩で味付けをします。お正月などにおせち料理として作ると大変喜ばれます。



一度お試しください。

### 登録のある農薬を使用しましょう



登録された農薬かどうか確認するためには登録された農薬はラベルに農林水産省が登録を認めたことあらず登録番号が記載してあります。

使用基準を守って使用するためには使用基準(農薬の容器などに貼ってあるラベルに記載してある使用方法)を必ず守って使用してください。

※違反した場合には、3年以下の懲役、百万円以下の罰金に処せられることとなります。

①登録された農薬または特定農薬を使用すること  
②使用基準(ラベルに記載してある使用方法)を守ること

使用者が遵守しなければいけないことは・・・  
①登録された農薬または特定農薬を使用すること  
②使用基準(ラベルに記載してある使用方法)を守ること

守らないと罰せられる!?

### ご存知ですか? 「改正農薬取締法」

全国で、無登録農薬が販売使用されていたことから、農薬取締法が改正され、今年(平成十五年)三月十日から施行されています。

今回の改正では、農薬を使用する者が守らなければならぬことを新たに定めたため、使用者がそれに違反した場合は罰せられることとなります。

水戸冷凍食品からは、ほうれん草、小松菜の生産を委託されています。その他、きゅうり、なす、スイカ、トマトなどを生産し、直売所でも販売しています。

農業に携わって四十年になります。野菜作りは天候に左右され、病気にかなりやすいところが難しいですねと語るのは水戸市加倉井の小林元一さん六十三歳。

今の時期、きゅうり、スイカの栽培に毎日大忙し！  
そんな小林さんが、野菜作りよりも得意なものがあるといふ。それは三十歳から始めた「高山植物」栽培である。写真は自慢のしゃくなげ！

農作業の合間に山歩きを欠かさず、植物の栽培は種から栽培を始めるという。趣味でここまでやるとは恐れ入りました。

本業の農業も栽培方法を極めているベテラン。

## 野菜作りはおまかせ！

でも高山植物栽培はもっとおまかせ??

茨城県水戸市加倉井1227 小林元一さん  
農業歴40年 ほうれん草、小松菜等を栽培  
自慢のしゃくなげに囲まれて..



木酢・かき酢などを巧みに使用し、有機肥料を組み合わせるなどして、栽培方法を工夫している。  
すばらしい植物を見学に行つて見てはいかがですか。楽しい話とためになる話が聞けます。

きゅうりの収穫に大忙しの小林さん



# 農の巧 人・心・夢

## 土くうぶ会員通信



茨城県大洋村台湯沢 小沼洋一さんご夫婦  
農業歴28年 ほうれん草、小松菜等を栽培

冬でもほとんど雪が降らない、冬作の条件が最高の大洋村で、農業を営む小沼洋一さん(五十歳)。  
ほうれん草、小松菜の他、チンゲン菜、にんじん、ジャガイモ、切りみつば等、多彩な野菜を生産している。  
得意な野菜栽培は葉物。消費者に安全で栄養価の高い野菜を提供する

## 消費者に喜ばれる 野菜作りを...

冬作の条件が良い土地で 季節に応じた旬の野菜を

栽培で工夫しているのは、化学肥料を減らし、堆肥を使い、さらには消毒せずに防虫ネットを利用して害虫の防除をしている。  
各野菜の旬の時期に栽培し、無理な栽培をせず、輪作を行うことで連作障害を出さないようにしている。  
手間のかかる栽培方法で苦勞して育てた野菜の出来が良く、思い通りの収穫ができたとき、この上ない喜びを感じる。と語る小沼さん。  
消費者の方に喜んでもらえる安全な野菜作りを続けていくと今後の意気込みを聞かせてくれた。



出荷野菜を守る  
小沼さんの愛犬

今！農薬が・・・  
テレビ・新聞紙面を騒がせている

## 一人の使用が皆の迷惑！

最近福島県で、農薬使用の誤った指導が問題となりました。

今回は行政側の問題で、農家には問題がなかったのですが、少なからず農業全体に影響を及ぼしたことは間違いありません。

消費者は今、農薬に敏感になっており、スーパーなどで野菜を買う時、有機栽培・無農薬、低農薬という表示を見て購入しています。

ほうれん草の栽培農家が一軒でも使用してはならない農薬を誤って又は意図的に使用した場合、そのことが発覚しますと、使用した一軒の農家だけの問題ではなくなります。全ての栽培農家に影響を及ぼすことは言うまでもありません。消費者が敏感になって今検査機関も真剣になっています。適正な農薬の使用を求められています。自分の子供や孫にも安心して食べられる野菜作りを目指して行きたいものです。



## 農薬で土は弱っている

健康な土づくりを推進しています。

農薬を使うということは作物を植える前に土壌を殺菌する行為にほかなりません。土の中のすべての生き物を殺して、人間の思いつきにするのです。

土には本来、自然から与えられた力(エネルギー)があり、その中のひとつに生物を育む機能があるのです。

それを人間は「地力」と呼ぶのですが、この地力が低下することで、作物の成長は悪くなり病気になるのです。



健康な土壌から健康な野菜を

ではないかと思えます。そうした知識から新しい農法が生まれ人間のために役立つ農業が発展していくのです。

もともと化成肥料は作物を育てるために作られたもので、土にとって喜ばしいことではなく、それは今の化成肥料もその使用法も土のことを考えないで、作物を育てることのみ考えて作られているからです。

生命は自然から与えられ自然の恵みによって生かされているのです。土が作物を育て、人間が土を育てる、これが自然の営みなのですが、悲しいことに人間は目先の形や色彩にとらわれて根本を忘れてしまっています。

バランスの崩れた作物は主成分も崩れ栄養価も失われているのです。今国の政策は外国の農産物をとんとん輸入して日本の農家を苦しめています。輸入野菜には危険な農薬を大量に使っている事も問題になっています。

他から菌を持つてくなくても、土着菌の活性化をはかり、よりよく働ける環境を作ることが、本来の農業の形ではないかと私たちは考え、農薬・化学肥料の使用を極力抑えた栽培の提案、栽培方法を日々行っております。

水戸冷凍食品株式会社 宮田久行 記

# 若い力 頼もしい後継者

ベテランの先輩方  
よろしくお願ひします

## 農業経営は初心者マーク

農業を初めてまだ一年 毎日が勉強です

京都生まれの二十八歳。今年から農業を始めた水戸市堀町の端郁也さん。後継者で悩む農家にとって頼もしい力だ。

水戸冷食からは、ほうれん草の栽培を委託されている。今年初めて作付けをした。作付面積は、一・五アール。初めての栽培であり、収穫が少なかった。

農業は怠けるとすぐに作物に虫がついたり、病気になるってしまう。「自分に厳しくしていないと良いものができる」と実感した」と言う。

野菜作りの難しさは、天候に左右される。自然の力には脅威さえ感じると真剣に話す端さん。

でも一生涯命栽培した野菜を収穫する時が最高の喜びですと満面の笑みを浮かべて話してくれた。

なすの栽培に大忙しの端さん。収穫が楽しみだと話す。



今後の抱負について尋ねると迷わず「土との対話をどうするか」と答える。土がどんなに大切かをよく理解している。土くらぶの立派な一員だと感じた。奥さんの美里さんと二人暮らし。八月には待望の赤ちゃんが生まれる。生まれてくる赤ん坊も安心して食べられ、栄養価の高い野菜を作りたいと決意していた。

## 水戸冷凍食品のホームページ

Home Page

<http://www.popai.co.jp>

水戸冷凍食品株式会社では、ホームページを開設しております。冷凍加工野菜の安全性・野菜の栄養・効能・簡単レシピ等情報話題が満載です。一度ご覧下さい。



おてがるココット  
調理コンサルタント  
矢治長子先生 監修

## ほうれんそう 報告 連絡 相談

### 水戸冷凍食品が「のぞき見」を願うこと

水戸冷凍食品株式会社では、生産者との情報交換の場として「土くらぶ新聞」を発行しております。農家（生産者）からの農業使用報告、水戸冷食からの有機・低農薬・無農薬栽培に役立つ情報の連絡、そしてお互いに相談し合い、安全で栄養価の高い農産物の栽培を目指しております。

新聞は春・夏・秋・冬と年四回の発行を予定しています。今後、契約農家の皆様のお宅を訪問し、インタビューさせていただきます。ご協力をお願いいたします。

ご家庭での得意料理、農産物への思いなどをお聞かせ下さい。新聞・ホームページ等に掲載する簡単料理を募集しております。多数の応募をお待ちしています。



野菜のチェックをする宮田社長



秋号  
10月発行

福島県三春町を訪ねて  
国内産野菜需要拡大 高地栽培も見る



ウルグアイ農業視察  
ウルグアイの野菜栽培は・・・

残留農薬検査  
契約農家生産物の残留農薬も検査  
その濃度は・・・

土くらぶ最新情報  
契約農家からの便り

その他情報満載でお届けします。