

# 土くらぶ

平成15年10月発行



発行 水戸冷凍食品協広報室  
0120-831-934  
サイハクスリョ

## 国内産ほうれんそう需要拡大

### 春作・秋作ほうれんそう

### 高地栽培 本格的に始動

水戸冷凍食品協では、国内ほうれんそうの需要拡大に伴い、昨年からは高地での春作・秋作を試みてきた。福島県田村地方は、標高が高いため、本来冬が旬であるほうれんそうが、冬前に収穫できるばかりでなく、夏前まで収穫できる。宮田社長が何度も現地へ赴き、農家・JAと栽培方法などを綿密に検討し、今年秋から本格的に始動する。

田村地方のほうれんそう栽培の第一人者で、昨年のほうれんそう秋作、今年の春作に協力してくれた田村郡船引町で農業を営んでいる斎藤英一さん（五十五歳）を取材した。



福島県田村郡船引町 斎藤英一さん  
農業歴37年 ほうれん草、トマト、大根などを栽培  
奥さん・息子さん夫婦、お孫さん、ご両親と居住 11人家族

### 農家用・家庭菜園用 野菜苗を直売

斎藤さんは、野菜苗を栽培JAに出荷しているほか、直売もしております。依頼があれば、お客様の要望する野菜苗を販売することもできるとのこと。丈夫で健康な苗と評判です。

苗のお求め、お問い合わせは  
〇二四七七八二  
一三八四四にお  
電話下さい。  
丁寧に相談に応  
じてくれます。



斎藤さんは昨年秋、二七〇アール作付けした。ほうれんそうの栽培は久々であり、三十七年の農業経験をもつ斎藤さんも不安だったと語る。

水戸冷食の社長と綿密に連絡を取り、ひとつずつ不安を解消しながら栽培したという。「薬物は今までほとんど栽培したことなかったのですが、どんな病気にかかりやすいのか、どんな虫が付きやすいのか、肥料はどうするか、農業は・・・など不安でい

### 斎藤さんちの野菜料理



#### 「凍み大根」

厳冬地域でしか作られない「凍み大根」！

外気温がマイナス2度以下になる時期に大根の皮をむき、約6等分にして穴をあけて箱に通し結ぶ。水に二晩浸した後、軒下に干す。干しておくと夕方から大根が凍りはじめ、朝には力チンカチンになっている。

日中、気温が上がると水がポタポタと落ちる。この繰り返しで、干した大根の水分が2から3週間でなくなる。

その後約一ヶ月かけて乾燥させれば、凍み大根が出来上がる。暖冬の時や作る時期を間違えるとカビが生えたり、腐ってしまうので要注意！

うま味乾燥できるという。一年は保存できるという。食べ方は、水につけてもどし、煮物などにして食べると絶品であると教えてくれた。



っばいでしたね。でも、水戸冷食からの情報の提供のおかげでなんとか栽培し、出荷できました。今秋は、五〇〇アールのほうれんそうの作付けに挑戦する。今後も安全でおいしく、消費者に喜ばれるほうれんそうを作っていきたい」と話してくれた。

これまで斎藤さんは漬物などに使用される「高菜」を栽培してきたが、手間がかかるわりに収入が少なかった。水戸冷食とのほうれんそう契約栽培で収入が増えたと喜んでいる。



## 夫婦二人三脚で 安全な野菜を作る

茨城県水戸市飯富町 大津和郎さん・智子さんご夫婦  
農業歴42年



水戸市飯富町で農業を営む大津智子さん（六十六歳）ご夫婦。智子さんが農業に携わって四十二年の大ベテラン。いつも笑顔で農作業をしている。

ご主人の和郎さんは会社を退職して三年。在職中も休みの日などは智子さんの手伝いをしていたが、今は夫婦で農業を営んでいる。水戸冷凍食品からはほうれんそうと小松菜の生産を委託されており、そのほかねぎ等も栽培している。



小松菜を収穫する智子さん  
写真は小松菜の防虫ネット栽培

「予想通りに栽培ができれば最高ですね。マニュアル通りに作業をして、安全な野菜作りを心がけています。誤った農業の使い方をしたりしないよう、細心の注意をしています。」と話す智子さん。「農業はまだ初心者だからすべて母ちゃんの指示通りにやっています。農業だけは母ちゃんにはかなわない。」と、和郎さんは笑顔で話してくれた。これから夫婦協力して、安全でおいしい野菜栽培を目指していきますと終始笑顔で話してくれた。仲の良さを見せつけられた取材だった。

## 農の巧 人・心・夢

# 土くろぶ会員通信

### コラム

■特別栽培農産物認証制度とは  
消費者のより安心・安全な農産物を求めるニーズの高まりや、生産者の農業や化学肥料を削減した栽培に取り組む努力を正当に評価するため実施している制度のことです。

- 基本条件  
たい肥による土づくりを認証の基本条件としています。
- 認証区分  
1 無農薬栽培農産物  
2 無化学肥料栽培農産物  
3 減農薬栽培農産物  
4 減化学肥料栽培農産物  
5 無農薬・無化学肥料栽培農産物  
6 無農薬・減化学肥料栽培農産物  
等が主な認証の区分です。
- 認証対象品目及び認証基準の設定  
野菜、果実、米とするが、慣行栽培における農業や化学肥料の使用回数・使用量等実態調査を実施し、その結果に基づき対象品目を決定し、品目（品種）・作型ごとに認証基準を設定するとしています。

野菜の品目  
なす、トマト、ピーマン、きゅうり、かぼちゃ、はくさい、キャベツ、ねぎ、ほうれんそう、レタス、ブロッコリー、チンゲンサイ、だいこん、にんじん、ごぼう、かんしょ、びれいしよ、さといも、れんこん、えだまめ、さやいん、びん、とうもろこし  
お問い合わせは・・・水戸冷凍食品へ  
認証を受けるノウハウを提供します。



## 茨城県基準 特別栽培農産物 認証制度認定農家

JASの認定も目指して・・・

茨城県常北町増井1791 飯村節夫さん  
農業歴34年

常北町で農業を営む飯村節夫さん（五十四歳）は、水戸冷凍食品からほうれんそう・小松菜の生産を委託されている。飯村さんが栽培している「〇〇アールのほうれんそう畑は、無農薬・無化学肥料栽培の「茨城県基準特別栽培農産物認証制度」の認定を受けている。飯村さんは、安全な野菜を消費者に提供することが、生産者の使命と考え、土壌作りや農薬の使用について、常に研究している。

有機肥料をふんだんに使い、良い土壌を育てることで、農薬を使わずとも安全で栄養価のある野菜を作ることには余念がない。無農薬・無化学肥料で栽培するのは気も使うし何倍もの手間がかかるが、自分の子孫のために安全なものを残すためにがんばらなければならぬと語る。安全な野菜の提供を裏付けるものとして、今後JAS規格の認定を受けられるよう、努力していくと力強く語ってくれた。良い野菜をあたりまえに作って信頼される農家になる・・・農業歴三十四年の飯村さんの挑戦はまだまだ続く。





# ウルグアイ農業視察

## ウルグアイの野菜栽培は・・・

### 少人数で大規模農場を経営 トラクタで大量生産！

水戸冷食の宮田社長七月十八日から七月三十一日まで、中南米のウルグアイ東方共和国を訪問した。

前社長が八年程前にウルグアイを訪問し、ほうれんそう栽培の視察指導を行った。

その後のほうれんそう栽培がどのように変わったかを確認し、今後日本の農業に取り入れられる良い栽培方法はないかと日本の裏側へと発った。

ウルグアイは・・・

ウルグアイは南米大陸の東海岸、大西洋岸にあって、北はブラジル、南はアルゼンチンに国境を接している。

首都はモンテビデオで、国土は日本の面積の約半分の大きさである。国土全体がほとんどが草原地帯で、沖合いを流れる暖流のブラジル海流の影響で、冬も比較的暖かく、霜は降りるが、雪は降らない。



ウルグアイは国土の九十%以上が牧場で、歴史的に牛と羊を放牧してきた国であり、製造業はあまり発達していない。

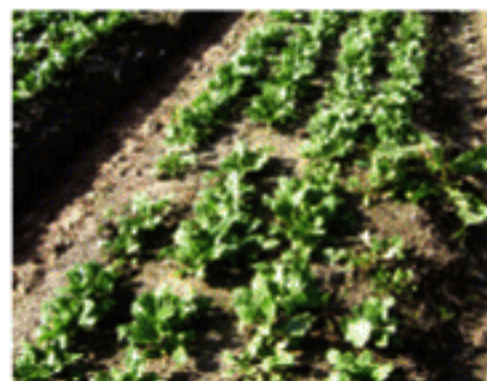
ほうれんそうの栽培は・・・

訪れた時、ウルグアイは冬、日本でいえば三月ころの天気だった。

首都モンテビデオの隣の県サンホセにある冷凍食品会社で経営している農場を訪ねた。この農場では、トラクタによるほうれんそう



▲収穫トラクタ



▲ほうれんそう畑

の種まき・収穫を行っている。一週間に一回・一町歩づつ種をまき、それを約三ヶ月間続ける。日本では見られない光景である。

次に訪ねたのはカネロネス県の2軒の農家。個人経営であるにもかかわらず、やはりトラクタで種まきをしている。少ない人数で広い農場を営み、大量のほうれんそうを生産している。

トラクタで種まきをして一つの畝にきれいに撒かれている。

個人の農家での収穫は、日本と同じで手作業で行わ



▲収穫の様子

一朝市—  
ウルグアイでも日本と同じように朝市が並ぶ。右の写真は首都モンテビデオでの朝市風景。写真のとおり、売られている野菜の種類は日本とほとんど変わらない。



—レストラン—  
日本では見られないレストラン。客の目の前で薪を使って肉などを焼いてくれる。これがかなりうまかった。薪で焼くので煙で燻製のようにもなる。料理は薪が主役。



れている。国が違っても、収穫の風景は同じで生き生きと働いている姿が印象的だった。

農業については、日本と全く違って何の規制もなく自由に使われており、残念ながら安全性を確認することはできなかった。

農業人口が減少している日本では生産量をこれまでのように確保するには、畑の区画やウルグアイのような機械化（トラクタ等の導入）をして、人に代わる労働力を確保していく必要があると感じた。

水戸冷食食品 宮田久行





## 栽培契約農家

### ほうれんそう作付け会議

八月十一日、JAたむらそさいセンターにて、船引地区の栽培契約農家・JAたむら担当者・水戸冷食社長らが出席し、秋作ほうれんそうの作付け会議が行われた。昨年の秋作・今年の春作の栽培を振り返り、活発な意見が出された。

会議の冒頭JAたむら営農指導員佐藤松美さんから「輸入野菜の残留農薬問題で国内産の消費が主流となっている。安全なほうれんそうの安定した収量確保するための有意義な会議としたい。」

挨拶をするJAたむら佐藤松美さん（左）と宮田社長（右）



と挨拶があった。

続いて水戸冷食の宮田社長から、昨秋・今年春の作付け及び収穫状況についての説明があり、本題へと入った。

田村地方のほうれんそう栽培第一人者である斎藤さん（一面で紹介）から昨年の秋作についての経験談が発表され、その後、農薬の使用法・作付けの時期・堆肥や作付けする品種などについて活発な意見交換がなされた。

種まきの時期や作付けの品種・栽培方法などについての意見がまとまり、最後に宮田社長から「安全なほうれんそうを望んでいる。農薬の使用や化学肥料などに細心の注意を払い、減農薬栽培してほしい」と付け加えられ、二時間に及んだ会議が閉会となった。



宮田社長の話を真剣に聞く会議出席者

水戸冷凍食品の  
ホームページ  
<http://www.popai.co.jp>

水戸冷凍食品では、ホームページも開設しております。冷凍加工野菜の安全性・野菜の栄養・効能・簡単レシピ等情報誌が満載です。一度ご覧下さい。

## ご存知ですか？ 木酢液

宮田社長が絶賛！！

無害・無公害の天然物質

土壌改良剤、植物・農産物の成長促進剤  
そして病害虫駆除剤として・・・

水を空気の少ないところ

で加熱すると炭ができます。

この炭化の過程で発生した

煙りを冷却し、液化したものが粗木酢液です。この粗

木酢液からタールを取り除

いたものが木酢液です。

水戸冷食では、木酢液を

農薬にかわる害虫駆除剤、

土壌改良剤として推奨して

います。



木酢液 (pH12.7～3.0の強酸性)

木酢液は、静菌作用と栄養

源の相反する二面性があり、希釈二百倍までは静菌

作用、これ以上希釈率を高くすると微生物を活性化させ

ます。

通常、希釈三百から五百

倍で散布すると、農薬に代

わる害虫駆除剤として使用

できます。無害ですから安心して使用してください。

生ごみを入れた袋をゴミ

収集場へ出す時、ゴミ袋の上

に霧吹き等でかけつけてい

るとカラス避けの効果がある

というお客様からの声

が寄せられています。

冬号  
来年1月発行

号  
次  
予  
告

#### 残留農薬検査

栽培農家の残留農薬も検査  
その結果は・・・

#### 福島県田村地方の高地栽培 秋作栽培の収穫・出荷状況報告

#### 簡単レシピ特集

ほうれんそうのおいしい食べ方紹介

#### 木酢液を使った農家の声 その効果に驚き！

#### 土クラブ最新情報 契約農家からの便り

※お詫び

残留農薬検査については既述の報  
告上、掲載できませぬでした。  
次回に掲載する予定です。