

# 土くらぶ

平成16年1月発行  
新春号



発行 水戸冷凍食品株式会社  
0120-831-934  
ヤサシイはクスリヨ

## 水戸冷食を支えてくれる農業のベテラン

実は・・・ダンスの達人

水戸市岩根町で農業を営んでいる小坪操さん（六十八歳）。ほうれんそう・小松菜を当社に出荷してくださっている。小坪さんは農業もベテランだが、趣味のダンスも超一級。仕事も趣味も妥協せず、精一杯取り組んでいます。



茨城県水戸市岩根町 小坪操さんご夫婦  
息子さん夫婦、お孫さん2人と同居 8人家族

小坪さんは、農業に携わって四十八年。奥さんと手を取り合って農業を営んでいる。小坪さんが最も得意としている野菜の栽培は夏ねぎ。栽培歴は二十五年になる。



華麗なダンスを披露する小坪操さん（左）

水戸冷食から委託されているのは、ほうれんそうと小松菜。約一町歩作付けしている。「ほうれんそうなどの葉物は、ねぎやイモ類のように土の中に隠れていないため、どんどん成長していく姿を自分の目で見る事ができるので、毎日畑に行くのが楽しみです」と話す。

小坪さんは鶏糞などの有機肥料をふんだんに使い、輪作をすることで病気に強く、栄養価の高い野菜作りを心がけているという。「堆肥を多く使うことで土が肥え病気の発生が防げるんです。化学肥料をできるだけ使わないようにしています。今年は、ほうれんそうを作った後にねぎを作ったらいいものができました」と満面の笑みで話してくれた。

小松菜の栽培は、防虫ネット栽培をしているので、全く農薬を使わずに栽培していると自信たっぷり話す。

虫への対策は、水戸冷食から勧められた木酢液。「ほうれんそうには木酢をかけま

したが、ほかの野菜には使いませんでした。そうしたところ、ほうれんそうには虫がつかなくなったのですが、ほかの野菜には虫がついて大変でした。これで木酢は虫除けに効果があることを実感できました」と喜んでいました。

そんな小坪さんの趣味は、社交ダンス。ダンス歴十五年のベテラン。週三回、常北町のコミュニティセンターに通っている。日本ダンススポーツ連盟から各種認定を受けている超一級。

小坪さんの奥さんは「仕事も趣味も中途半端ではダメ。何事も納得するまでやり通すのが主人の性格。これからも主人と一緒に妥協しない野菜作りをしていく」と話してくれた。



小坪さんの数々の認定証

## 木酢液

好評取り扱い中

前号でもご紹介しました木酢液。農業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いただけます。虫が寄り付かなくなったとの声が数多く寄せられています。水戸冷食にて取扱っております。試供品もございますので、お気軽にお問い合わせ下さい。



無害・無臭  
の天然殺菌

## ウコンの達人 収穫の時・・・苦勞が楽しみに変わる

茨城県水戸市飯富町  
綿引泰次さん・かつ江さんご夫婦



取材を兼ねて情報交換する  
富田社長（左）と綿引泰次さん



塩に掛けて栽培した作物

「安全な野菜を作るには、手間が掛かりますが、手に掛けて栽培した作物」

水戸市飯富町で農業を営んでいる綿引かつ江さん（六十五歳）。農業歴は三十年。五年前に会社を退職したご主人泰次さん（六十五歳）と二人で営んでいる。

「正直言って、水戸冷食が私たちの作った作物を高値で買い上げてくれるので、作り甲斐があります。安心して食べられるおいしいものを作らなければならぬ」という使命感がいつも頭にありますよ」と話してくれた。

取材に訪れた時、綿引さんはウコンの加工に大忙しだった。製造したウコンは、茨城県内の道の駅や各直売所で販売されており、売れ行きも上々だという。

「安全な野菜を作るには、手間が掛かりますが、手に掛けて栽培した作物」

## 農の巧 人・心・夢 土くろぶ会員通信

### 契約栽培農家の長老 土づくりが農業の全て・・・

茨城県水戸市岩根町 梶山一郎さん



水戸市岩根町で農業を営む梶山一郎さんはなんと八十歳。当社の土くろぶ最高顧問的存在であり、農業に携わって五十五年。バリバリの現役である。

#### 我が家のお手軽おつまみ

梶山 一郎さん

#### ゆずの砂糖漬け



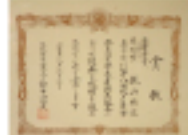
取材に訪れた時、梶山さんが出してくれたのが、「ゆずの砂糖漬け」。砂糖がからめてあるので、甘いだけかと思ったら、ちょっと苦味もまじって美味。食べた後、ゆずの香りが口全体に広がり、意外とさっぱりしていた。作り方は簡単。ゆずを細かく切り、好みに応じて砂糖を絡めるだけ。

数日置くと苦味が強くなるので、1～2日間で食べ切れる量にしたほうが良いようです。ぜひお試し下さい。



長年ゴボウや長いものを栽培してきたが、土の中で育つものを扱ってきたので、土の大切さは身にしみているとしみじみ語っていた。

人間が作った悪い土壌を大自然が流してくれて、新しい土を提供してくれるからだと思っている。これも自然の恵みだよ」と教えてくれた。梶山さんの奥さん照江さんも農業に携わっており、ゴボウの栽培はベテラン。昭和五十八年には、水戸産業祭で最優秀賞を受賞している。いつまでも元気で、当社に力をかしてほしいと願う。



# 特集 残留農薬検査

—契約栽培農家のほうれんそうを検査—

## ほうれんそう

全て食品衛生法基準値以下！

水戸冷食では、契約栽培農家のほうれんそうの残留農薬値検査を検査機関に依頼しております。その結果、取り扱っているほうれんそうは、全て基準値以下であり、安全性が確認されました。

### 検査の必要性

近年、国内外農産物の残留農薬問題、行政機関の農薬指導のミス、BSE問題や偽装表示問題などを契機に食品の安全性に対して消費者の不安や不信が高まっております。このような情勢を踏まえ当社では、契約栽培農家が生産する農産物の残留農薬検査を実施しています。「安全性を証明」し、消費者が安心して購入できる商品を提供したいという考えからです。

当社の方針として「残留農薬が食品衛生法で定められている基準の二分の一を超えた農産物」については商品化しないこととしております。



環境研究センターの検査機器。

### 検査の方法

契約栽培農家が栽培している畑から、出荷前のほうれんそうを検体として提出していただき、これを茨城県つくば市にある「橋環境研究センター」に依頼しております。ここでは、食品衛生法基準値の10分の一まで、残留農薬を検査することができます。

今回は五十軒の農家から検体の提出を受け、残留農薬五十項目について検査したところ、全て基準以下であることを確認することができました。

### 農家への指導

当社では、農薬の使用について茨城県農産物病害虫雑草防除基準に基づき、その二分の一から三分の一の使用に止めるように独自の農薬使用基準を設けております。

栽培契約農家へは、水戸冷食が定めた、播種期から収穫前日まで

下表は、検査機関から送られてくる農家別の検査報告書。検査結果が基準値の10分の1以下は「検出せず」と表示される。

検査項目	検出値	基準値	検出割合
1. 2,4-D	0.01	0.1	0.1
2. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
3. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
4. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
5. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
6. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
7. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
8. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
9. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1
10. 2,4-DEAP	0.01	0.1	0.1

の「病害虫防除基準」を配布して使用可能な農薬の種類・回数等を細かく指導しております。やむを得ず農薬を使用する場合この基準以内での使用であれば、農産物には農薬がほとんど残留されないことを長年の検査結果から確認しております。

契約栽培農家は当社の安全性確保の方針を十分に理解して頂いており、基準値以下の安全な野菜を消費者へ提供できるのです。

### 更に安全性を確保するために

今までも記載をお願いしていた栽培記録簿を出荷前に提出して頂くほか、出荷の約二週間前に検体を提出して頂き、検査の結果残留

農薬が当社の基準以上であった場合、基準以下になったことが確認されるまで同一土壌で生産されたものについては買入れをしない等の契約について検討しております。各契約栽培農家の方々へは、お手数をおかけしますが、より安全な野菜を消費者に提供する当社の方針をご理解いただきたいと思っております。

### 契約栽培農家の皆さんへ

安全が確認されたものを商品化した際、商品パッケージに生産者の名前を入れることを検討しております。  
「生産者 水戸市・・・〇〇〇〇」と表示されます。  
表示する時期については、まだ決定しておりませんが、春ころまでには表示できるようにしたいと思っております。安全なものだからこそ、表示できるのです。ご協力をお願いします。

## 秋作ほうれんそうの出荷終わる

昨年（平成十五年）本格的に始動した福島県田村地方のほうれんそう出荷が、昨年暮れで全て終了した。昨年十二月初旬、斎藤英一さんのほうれんそう畑を訪ね、収穫の状況について取材した。

また、JAたむらぎ農指導員佐藤松美さんに収量などについて電話でお話を伺った。

収穫で忙しい中、取材に応じてくれた斎藤さん



「昨年（平成十五年）本格的に始動した福島県田村地方のほうれんそう出荷が、昨年暮れで全て終了した。昨年十二月初旬、斎藤英一さんのほうれんそう畑を訪ね、収穫の状況について取材した。」

収穫の状況を取材するため伺ったのは、前号でも紹介した田村地方のほうれんそう栽培第一人者斎藤英一さん。最後のほうれんそうの収穫に大忙しだった。

収穫の状況について尋ねると、「お盆の時、長雨が続き、当初の予定より種まきが遅れてしまった。八月下旬から九月上旬にかけて約五〇％ずつ作付けし、合計で約五百

畝作付けしました。葉が大きく育たなければならぬ十月の天候が悪く、気温が低すぎたため生育が思わしくありませんでした」と困惑顔で話す。

約六十トンの収量を見込んでいたが、約三十五トンの収穫だったとのことだ。「反省すべきことが沢山あります。これをいい教訓にして、来春にかげます」と来年への意気込みを見せてくれた。



斎藤さんのほうれんそう畑

「平成十五年の春・秋作を合わせると約一〇〇トンを水戸冷食へ出荷することが出来ました。これはええとらとして目標としていた収量で、達成できたことに満足しております。秋作の収量が、作付け面積に対し少なかったのが悔やまれますが、今年（平成十六年）はこれ以上の収量を目指します」と力強く語ってくれた。



JAたむらぎ農指導員佐藤松美さんが水戸冷食へ出荷したほうれんそうの収量について、担当者佐藤松美さんに電話で伺った。

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

水戸冷凍食品舗では、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・簡単レシピ等情報誌が満載です。一度ご覧下さい。

## 葉物のむずかしさを実感

田村地区

土いっぽん通信



福島県田村郡常楽町田村守さん（50歳）奥さん、子供さん3人と両親と同居 7人家族

田村郡常楽町で農業を営んでいる田村守さん（50歳）。農業歴は三〇年。主にピーマン、キャベツ、ブロッコリーを作っている。ピーマンの作付け面積は、五〇ア。田村郡で最大の作付けといっても過言ではない。

ほうれん草の栽培を始めたのは昨年（平成十五年）春からで、当社の高地栽培に尽力して頂いている。

「春は一〇ア、秋は三〇アを作付けしましたが、ほうれん草の栽培は初めてであり、色々戸惑いました。JAや水戸冷食の指導もあり、春は何とか出荷できました。秋に作付けした一〇ア分の育ちが悪く、出荷できなかったのが残念です。残りの二〇アは順調で、収穫にこぎつけ出荷しています。

今秋は、作付け時期が遅かったため、成長も遅れたのではないかと考えています。来春は今回の失敗を教訓にして成功させてみせます」と頼もしく語ってくれた。

巻号

来年4月発行

次号

農業最前線

春作に賭けるむぎらの人々

トピックス

むぎらの観光地  
桜を見るならここだ...

土クラブ最新情報

契約農家からの声...茨城

地産地消への取り組み

水戸冷食が取り組む地産地消...

水戸冷食工場見学

むぎら地方の契約栽培農家が  
水戸冷食の工場を見学

お手軽レシピ

冷凍食品を使った料理を紹介