

# 土くらぶ

ホームページ  
http://www.popai.co.jp

平成16年4月発行  
水戸冷凍食品㈱広報室  
0120-831-934  
ヤザイはクスリヨ



▼水戸冷凍食品を支えてくれる栽培契約農家のほうれん草収穫の様子



食の安全を提供するために・・・

栽培記録簿は納品一週間前に  
提出をお願いいたします

水戸冷食では、契約栽培農家に対し、栽培方法や農薬の使用量などを栽培記録簿に記載し、農作物の納入と同時に提出してもらっています。記録することによって、誤った農薬の使用をしていないか又、もつと安全でもつと美味しい野菜を作れないかなど、その情報を今後に生かすためには、大変重要な事であると考えています。

各契約栽培農家の皆さんには、農薬の使用量・農薬名・化学肥料の使用量・堆肥量などをそのほ場ごとに記録してもらっております。



今までの栽培記録簿は、詳細な部分まで書き込むことが出来ず、農家によって書き方がまちまちでありました。

この度、農家の皆様が記載し易いように、その様式を変更することとなりました。

今までの項目に農薬を使用した日付やその回数を書き込む欄を作成し、書き忘れのないよう、書き込む箇所を少なくし、チェック式にする方法を検討してきました。

新しい栽培記録簿については、五月中旬に皆様へお届けできると思います。

栽培記録簿を確実に記載することによって、商品の中に農薬を残留させないための使用量、病気に強く、その季節に合った品種、病気に合った時の適切な対応方法を検討することが可能です。

しかし、その記載に不備があったり、提出されないと、栽培過程の様子が分からないため安全を確認できず、安心して製品化することが出来ません。

安全が確認されるまで、買入れすること

安心をお約束できるのは・・・徹底した管理をしているからです。

1 決まりを作って

守ってもらいます

加工・出荷する作物については、農薬の使用を食品衛生法で決められている二分の一以下にするよう農家へ指導し、これを守ってもらっています。

2 記録をしてもらっています

契約栽培農家の農薬使用量は、農家から報告してもらいます。栽培の状況を記録するよう義務づけしており、これによって農薬の使用量や栽培の方法などについて分かるようになっています。

3 検査をして確かめます

契約栽培農家を使用している農薬の残留率を専門の検査機関に依頼して検査し、基準以下であることを確認しています。

4 だれが栽培したものであるかがわかります

日にちごとに生産農家を区別するシステムをとっていますので、どの製品がどこの農家で栽培された野菜なのか、分るようになっていきます。時間ごとの表示については、各生協などと協議中です。

が出来なくなります。

納入一週間前に必ず、そのほ場ごとに検査サンプルと共に提出してください。

安全なものを安心して消費者に提供する当社の方針にご協力ください。



## 福島県田村地方のほうれんそう栽培農家

▼たむらの見学者と工場内を説明する坂本工場長（右端）



工場を訪れたのは、春作を手がける農家七名とJAたむらの担当者三名の合計十名。  
加工製造の工程の説明を水戸冷食の工場長坂本真が担当した。

### 水戸冷食の工場を見学する

三月十六日、JAたむらの協力により、福島県田村地方でほうれんそうの高地栽培に取り組んでいる農家とJAたむらの担当者が水戸冷食を訪れた。自分たちが丹精込めて栽培したほうれんそうがどのように冷凍加工され、商品化されているかを見学した。



茹で上がったほうれんそうを茹煮する見学者▲

工場見学に先立って、工場長から収穫・出荷にあたってのお願いがあり、その後工場内に入り見学へと移った。

見学者達は工場長の説明に耳を傾け熱心に聞く。そして次々と質問が飛び出してくる。

いかに真剣にほうれんそう栽培に取り組んでいるかが何かわれる。工場長はその質問に的確に答え、見学者の疑問を解消する。

加工の過程で茹で上がったばかりのほうれんそうを食べてみるよう工場長が勧める。それを食べた見学者は「うまい・甘い」と絶賛。さらに、加工工程の一部の機械が宮田社長の考案であるという見学者からは「へえーこんな機械を開発してしまうんですか」と驚き

の声も聞かれた。

見学を

終えた農

家の一人

は、「こ

んなに人

の手間が

かかって

いるとは

思わなかつたですよ。私達の栽培した

ほうれんそうがここで商品化され、消

費者の口に入るんだとあらためて実感

しました。

安全で美味しいほうれんそうを提供

しなければと思いましたよ」と話して

いた。



▲白分選のほうれんそうもこんな風に・・・と

### ほうれんそう畑を視察

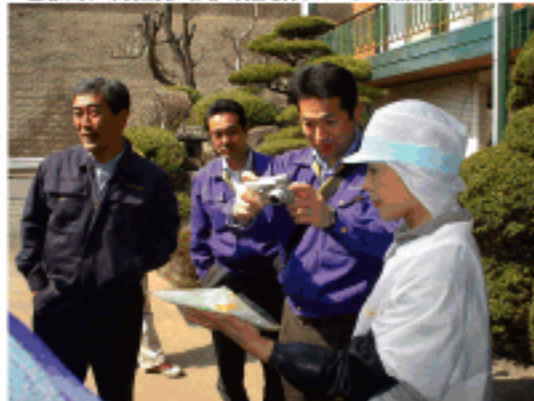
工場の見学を終えた後、宮田社長の案内で、水戸市内のほうれんそう畑の視察に移った。

協力していたいたしたのは、水戸冷食とほうれんそうの契約栽培を結んでいる小坪操さん（冬号で紹介）、飯村節夫さん（秋号で紹介）、團部克己さん（今号で紹介）、飯村富夫さん（今号で紹介）の四名。いずれの方もほうれんそう栽培には定評があり、大ベテランである。

視察した田村地方の農家の方々もJAたむらの担当者も整然としている畑や大きく肉厚のあるほうれんそう、そして畑には防虫ネットなどがあたりまえにかけられていることに驚く。

栽培している四名の方々に直接栽培方法などを聞き「これから栽培に大変役に立った」と視察者が話す。視察は大成功に終わった。

▼見学を終え、パッケージの写真撮影するJAたむらの職員  
左端は水戸冷食社長、右端で商品を持っているのは副社長



▲ほうれんそう畑の視察  
上：小坪操さんの畑 下：飯村富夫さんの畑



## 葉物はおまかせ・・・バラ凍結ほうれんそうのパッケージを飾る

茨城県東茨城郡常北町  
飯村富夫さん（左）と宮田社長（右）



水戸市近郊の常北町で農業を営み、当社と栽培契約を結んでいる飯村富夫さん（六七歳）。

農業歴は四十年。ほうれんそうの栽培面積は五町歩、小松菜は五反歩。そのほとんどを水戸冷食に出荷してくれており、当社にとっては無くてはならない存在の一人。

奥さんと二人で経営し、農繁期には八から十人のアルバイトを雇っている。取材に訪れた時、ほうれんそうの収穫で大忙しだった。

三月は、三〇〇〇箱・約三十トを出荷し、四・五月は約六十トの収量を見込んでいます。広大な畑・そして何よりも肉厚のほうれんそうには驚かされた。飯村さんは、「牛糞・鶏糞を含んだ堆肥を多く使うことによ

って、土に十分な栄養を与えることができるんです」と話す。

「堆肥は作付けする半年前には畑にいられています。おがくずを利用して堆肥もあるが、発酵に時間がかかり過ぎるんです。発酵する時、おがくずから大量のガスが出てそれが長く続くので、ガスが残ったままの土壌で栽培すると、そのガスの影響を受けて作物が育たないんですよ」と長年の経験から話す。

これから初夏にかけて心配なのは、「べと病」。毎日が病気の戦いになる。

「ほうれんそうの栽培は、収量が多ければ多いほど現金収入になるのが魅力。基準にそったものであれば、水戸冷食できちんと買い上げてくれる。この鎌一本で勝負です」と力強く話してくれた。

飯村さんは、当社のパッケージも飾ってくれている。

飯村富夫さん（右）と畑を見て回している宮田社長



飯村さんの農場でほうれんそうの収穫に訪れる人達

# 農の巧 人・心・夢

## 土くろぶ会員通信

### 堆肥は自分で作る

### ・・・土壌に合った野菜を

東茨城郡桂村にて農業を営む川田英雄さん（六十五歳）。



堆肥は自分で作るというこだわりを持っている。川田さん宅の傍に堆肥小屋があった。養鶏業者から鶏糞を取り寄せ、米ぬか・もみ殻などを混ぜて発酵させる。

川田さんは、「うちの堆肥は山芋に最適ですよ」と話す。ほうれんそうの他、山芋・人参・ネギなどを栽培している。

「農業は土が大切です。土に合った野菜を作ることには心がけています。形よりも質にこだわりたいと常に思っています。栽培しています」と栽培に対する意欲を語る。

川田さんの取材に伺った時、一緒に農家を切り盛りする奥さ

川田さんの堆肥小屋



川田さんちの健康メニュー



▲自家製ヨーグルト



▲しその実（左）としょうが（右）

んが、自家製のヨーグルトをこ馳走してくれた。「自宅でヨーグルトを作るのは簡単」だという。牛乳が入っているパックにヨーグルト菌を入れてよく振る。約一日常温で置き、その後冷蔵庫へ入れて保存する。奥さんは「大黒柱の父ちゃん健康を考えて作ってるんです」と愛情たっぷりのヨーグルトを振舞う。この他、しその実・しょうがの酢漬けなどをご馳走してくれた。

## 水戸冷食が土壌検査に一役!

水戸市上国井町地区の畑は、近年区画整理が行われた。

ここで農業を営む瀧田保さん(七十一歳)。この地区は、ごぼうの栽培が盛んであり、ほうれんそうを栽培している農家は少ないという。

瀧田さんは、「数年前から区画整理事業が始まって、肥えた土地も痩せた土地もみんな混ざってしまったんですよ。農業の命である土作りが、最大の課題です」と話す。

そこで一役かったのが宮田社長。土壌の検査を勧める。栽培する前に土壌検査を行って、裁

茨城県水戸市上国井町  
瀧田 保さん(左)と宮田社長(右)



土壌検査・分析の結果表

土壌分析・診断表		分析機関
農業者 氏名	田代 保	水戸市農業センター
作物名	ごぼう	
圃場名	〇〇	
土壌採取位置	圃場中央	
採取日時	〇〇月〇〇日	
分析項目	有機質、窒素、リン、カリウム、カルシウム、マグネシウム、亜鉛、銅、マンガン、鉄	
分析結果	有機質: 〇.〇%、窒素: 〇.〇%、リン: 〇.〇%、カリウム: 〇.〇%、カルシウム: 〇.〇%、マグネシウム: 〇.〇%、亜鉛: 〇.〇ppm、銅: 〇.〇ppm、マンガン: 〇.〇ppm、鉄: 〇.〇ppm	
診断結果	〇〇	
備考	〇〇	

培する作物に必要な栄養成分が十分あるのかを調べ、足りない要素を補う。そして、収穫後も土壌検査を行い、何の養分がその栽培で失われたのかを調査し、失われた養分・要素を補うことで、畑を最良の状態に保てる。瀧田さんも水戸冷食の協力を得て、土壌検査を行っている。「農業を長くやっていて土が大切であることは十分わかっています。今までは助に頼ってやってきた。今年は大丈夫、と思っていても病気が出る。土地の管理ができていかなかったんですよ。最良の土壌で栽培すれば、病気を防ぐことができるんです。」

区画整理でよその畑の土が混ざり、どんな肥料をどの位入れているのか、まったく見当がつかない時にね土壌検査してもらって助かりました。」という。瀧田さんがほうれんそうの栽培を始めて二年。「水戸冷食にほうれんそうを出荷することで収入が安定しました。ほうれんそうの栽培をしてよかったですと思っています」と瀧田さんは話してくれた。

## 区画整理で 土壌破壊??...

### 土くわぶ会員通信 農の巧人・心・夢

茨城県水戸市岩根町 園部克己さん



ここにも区画整理で破壊された畑に悩む人がいる。

園部克己さん(六十七歳)水戸市岩根町で農業を営む。園部さんは、「区画整理

で畑が広くなり、機械を入れやすくなりましたが、人手はなく、大型農機を持っていない私たちは、どのように管理していったらいいのかわからない」と話す。

区画整理で重機が入り、土が固まっている。水はけが悪くなる。ごぼうを掘る機械で硬くなった土を掘り起こせばなんとかなるかも・・・と試行錯誤している。

「せつかく区画整理をしてもらっても、いいことがある反面、農業の命である

土壌が破壊されたうえ、後継者がいないので、この広い畑が余っている」と切実に話す。

園部さんが得意なのは、ネギ栽培。水戸冷食を通じて、埼玉県でネギを取り扱っている会社と栽培契約を結んでいる。

栽培したネギを近くの直売所に出荷すると「岩根のネギ」というだけで飛ぶように売れる。岩根のネギは甘くてやわらかいと定評がある。

「近くの河原でパーベキユイをしていた人が直接畑にネギを買いに来ましたよ。その人達は、スーパーでは買わず、「河原の近くにはおいしいネギを作っている農家が沢山あるので、現地調達しよう」ということになった」と話していました。こんな消費者もいるんだなあとと思うとおいしくて安全なものを作らなくては・・・と思われました。消費者に本当に喜ばれるものを」とうれしそうに話っていた。



# 「安全安心から」

## 間違って農薬が収穫中のほうれん草畑にかかる

### ・・・勇気ある1トンの廃棄

茨城県茨城県桂村  
関根直治さん(上) 宮田さん(下)



東茨城郡桂村で多角的な農業を経営している関根直治(七三歳)さん・道治(四二歳)さん親子。ほうれん草・小松菜はもとより、山芋・ごぼう・レタス等を栽培している。

ほうれん草の作付け面積は約七反歩、小松菜は約三反歩、山芋一町歩、ごぼう三町歩とその面積の広さに驚かされる。

先日、収穫中のほうれん草畑の隣の畑の作物が病気になるので消毒作業を行った。その作業中、風向きが急に変わり、農薬が収穫中のほうれん草畑にかかる。

かかってしまった農薬は、ほうれん草への使用も認められているものだったが、その使用は収穫の十四日前までと基準が定められている。十四日待てば収穫することが可能だが、それでは一番おいしい時期のほうれん草を収穫できない。このまま収穫をすれば、安全なものを提供できない。

納品の予約をしておいたこともあり、関根さんはすぐに当社に連絡。宮田社長と協議した結果、このほうれん草を廃棄することを決めた。

廃棄したのは三畝、収穫予定数量が約一トンのほうれん草。金額にすると約一〇万円の損害になる。

精魂込めて栽培したものを捨てることは大変勇気のいることだ。今の時代、分かなければいいだろうと軽く考えて、そのまま収穫するケースから大きな安全性の問題へと発展することが多い。

関根さんは、「より安全でより美味しいものを消費者へ提供するのにはあたりまえのこと。今回の損害は大きいですが、消費者に良い

於：水戸市藤井町  
和食しみず

## 田村地区春作ほうれん草作付け会議

作付け会議



三月十六日、田村地区のほうれん草契約栽培農家が当社の見学に訪れ、一堂に会したことから、昼食をとりながら作付け会議を行った。

会議の冒頭、宮田社長から国内・海外産ほうれん草の情勢、農薬使用に対する注意事項が説明される。

その後JAたむらの営農指導員佐藤松美さんから作付け概要の説明がなされる。

九名で約七町歩の栽培を計画。約八十六トンの収量を見込んでいる。堆肥は一反あたり四ト。肥料は五袋、石灰は二袋、除草剤は登録されているものを一回のみ使用・・・と次々話す佐藤さん。これを参加者全員が真剣に聞く。栽培に対する意欲が感じられる。

作付けは、品種をアクリオン。四月十日ころまでに蒔き、六月中旬ころまでに収穫することに決定した。

ものを提供できるように、これからも頑張りますよ」と語る。

宮田社長は日頃から「消費者の食の安全を守ることが自分達の農業を守る事」と言っているが、そのこと

を十分にを理解してくれている。

消費者の安全ことを第一に考えている関根さん親子は今後、水戸冷食の貴重な財産となると感じた。

真剣に話を聞く農家の方たち



この会議には、ほうれん草畑の視察に協力して頂いた方にも参加してもらった。

小坪さんら四名の方より、今までの経験から、栽培方法についてアドバイスを受ける。今まで疑問に思っていたことが解決される。これからの栽培にとっても役に立ったようだ。

## べと病には「柿酢」が利く！

暖かくなるとべと病が心配である。飯村節夫さんは、「いろいろ試したが、べと病には柿酢が一番」と力説した。作り方は、洗った玉葱の皮を水で洗って入れ、500～1000倍で散布する。初期段階であればかなり効果があるという。



飯村節夫さん

## ▼ 防虫ネット栽培



防虫ネットを使用した小松菜



防虫ネットを使用していない小松菜

虫が安全とおいしさを  
知らせてくれます

水戸冷食が契約している栽培農家は、ほうれんそう・小松菜を低農薬で露地栽培しています。甘くて栄養たっぷりのため、虫がつきやすく、防虫のためのさまざまな試みをしています。農薬をたっぷり使えば形の良い野菜ができますが、それでは安全な野菜ができません。虫も農薬をいっぱい使って育てた野菜を食べようともしません。虫のつくものほど、安全な野菜と言えるのです。

水戸冷食では、防虫対策として、農薬に代わる無害な「木酢」や防虫ネットを使用した栽培方法をすすめています。

また、収穫の直前に防虫剤を使用したほうれんそうと防虫剤を使用しないほうれんそうに対する虫の反応を実験し、次号でその結果をお知らせする予定です。

これからの季節  
食中毒にご注意！

暖かくなり、梅雨の時期が近づくと、食中毒のニュースが目立つようになります。

食品・食資源の輸入量の増加など、食を取り巻く環境が大きく変わるにつれて、それまで見られなかった新しい食中毒菌が現れ、大きな食中毒を起こすなど、私たちの食生活を脅かしています。

食中毒防止の三原則は、

菌を増やさない ↓ 冷蔵・冷凍  
菌に触れない ↓ 清潔・清掃  
菌を殺す ↓ 加熱・殺菌

が基本です。

水戸冷食が原料に使うほうれん草などの野菜は、農家が収穫してから二〇時間以内に冷凍加工しています。ほうれん草は、一度熱湯にくぐらせてから水気をとり、カットして一気に冷凍します。急速凍結した野菜はマイナス十八℃以下の温度で保存するため細菌の繁殖増殖がなく、食中毒などの原因となる微生物が活動できません。

これからの季節にも安心してお使いいただけます。但し、解凍後は再凍結せず、お早めにお召し上がりください。

## ねぎの作付けも簡単

関根さんを訪れた時、宮田社長は、白く数十本丸い棒状のものが出てくる今までに見たことも無い物を持っていました。宮田社長は、ネギ苗を簡単に作付けできる方法はないかと、ネギ栽培に詳しい人から聞いて、この道具を取り寄せた。

水戸冷食も地産地消の  
取組みに参加しています。

牛肉などの産地偽証問題や外国産ホウレンソウなど輸入野菜の残留農薬問題、また無登録農薬の問題、身の回りの食品が本当に安全なのかを問う事件が次々に起こっています。

こうした中、地域で作ったものをその地域で食べる「地産地消」が注目されています。

水戸冷食では、「安全で新鮮、しかも栄養価の高い野菜を未来ある子供たちへ・・・」というテーマで、その地域でとれた旬の野菜を冷凍加工し、その地域の学校給食センターに出荷しています。

What's in the box?  
What's in the box?  
What's in the box?



## 夏号 7月発行

## 新たな栽培契約地

2・・・?ごんねとごころもほうれんそうの栽培も・・・

## 農薬と虫

農薬使用ほうれんそうに対する実験！虫の反応は・・・

## 土クラブ最新情報 契約農家からの便り

その他情報満載でお届けします。

・・・・・・・・お楽しみに



使い方を説明する宮田社長 (左) と関根成樹さん (右)

使い方はいたって簡単。道具を整地された畑に押し込む。そうすると畑に小さな穴が空く。そこにネギ苗を置いて行き、根が生えるまで、土をかぶせない。根が生えてきたら、盛り土するだけだという。