

# 土くらぶ

ホームページ  
<http://www.popai.co.jp>

平成17年8月発行  
水戸冷凍食品(株)広報室

0120-831-934  
ヤサイはクスリヨ



▼チップ工場を見学したプロジェクトメンバー



## 安全でおいしい野菜作りを目指す 農家が自ら堆肥を作る・

### 完全発酵堆肥プロジェクト始動

春の収穫が終わった後、堆肥を自分達の手で作れないだろうか・という話合いが、水戸冷蔵と栽培契約農家の間でもたれた。現在使用している堆肥は畜産農家が作っている堆肥がほとんどである。それを農家が購入したり、肥料取扱業者等から仕入れて使用している。

▼堆肥について意見を出し合う



冷凍食品も協力し、農家の負担を軽減することとで合意した。堆肥のもとになるのは鶏糞とチップ。鶏糞は養鶏場から買い入れ、生木微細チップはチップ工場から取り寄せる。交じり物のないチップであることが絶対条件であり、どのようなチップなのかを視察し、問題ないことを確認した。

堆肥の入っている袋には完全発酵と書かれているものの、袋を開くと鶏の羽が混じっていたり、臭いがしたりと、どう見ても完全発酵とはいえない堆肥もあるのが現状。農家が考えているような堆肥になっていない。糞は畜産農家にとって不要な物。早く処分したいと思う気持ちがこのような不完全な発酵堆肥を生んでいるのでは、と推測してしまう。

堆肥は休作中の畑を借受けて作る。堆肥を攪拌するための機械は、勝田環境(株)から借受け、全ての準備が整い現在発酵させている状態。秋までに間に合わせる予定だったが、発酵が遅れているため間に合わないかもしれない。無理して使用せず、完全発酵の後、春の作付け時から使用することも含め、検討している。

完全発酵していない堆肥を畑に投入すると、土壌の中で発酵するため土壌がどのように変化するか予測ができない。投入したことで成分が変化し、堆肥をいれないほうがよかった・・・というようなことにもなりかねない。そこで始められたのが完全発酵堆肥プロジェクト。農家が自ら堆肥を作る。自分達が望む堆肥を自分達の手で作る。経費もかかるが、水戸

▼大型機械で堆肥を攪拌する





# 土くろぶ会員通信

## 土壌のプロ 農業試験場で培った 土の知識を活かしたい

水戸市岩根町 小坏和男さん

話が飛び込んできた。土壌関係に携わってきたので土については専門だが、堆肥づくりは別もの。土のプロとして、その土地に合う堆肥づくりに自分の持っている土壌の知識を十二分に発揮したい・・・と意欲を見せた。

小坏さんの畑の農道を挟んだ隣の畑には、発酵中の堆肥が積まれている。堆肥を見ながら「今の状態を見ると発酵が遅くどんな堆肥になるのか見当もつかない。秋作に間に合うかどうかも分からない。窒素・リン酸・カリ等の成分検査してから使用しなくては・・・」と、初めて作った自分達の堆肥に期待と不安をのぞかせていた。

台風が接近しているため畝を高くし、ネギが倒れるのを防ぐ作業をしている小坏和男さんの畑を訪ねた。ネギ約三反、ほうれんそうを三反作付けしており、水戸冷凍食品の栽培方針に賛同して栽培契約を結んでいる小坏和男さんは、以前茨城県の農業試験場に約三十年勤務し、土壌を専門としていた。退職後本格的に農業を始めた小坏さんは、「岩根や飯富の土壌は土層が深く、砂と粘土質のバランスがとても良く、ミネラル分が多い土地」と語る。だが、現実には、ここ数年遊ばせている畑（後継者がおらず、作付けしていない畑）が多い。

このような土地を利用し、何かできないかと考えていた時、堆肥づくりの

▼土壌のプロフェッショナル小坏和男さん



## 農家による農家のための 堆肥作りに真剣に取り組む

水戸市岩根町 小坏仁一さん

仁一さんのお宅を訪ねた時、

ネギの出荷準備で大忙しだった。仁一さんは、年間でほうれんそうを五反、ネギを五反作付けしている。ネギの皮を剥き、出荷用の箱に詰める。綺麗にならべられたネギは芸術的に見える。プロの技を見せていただいた。

仁一さんも堆肥づくりに参加している農家のひとり。昔は農家でも牛や豚・鶏を飼い、家畜の糞や野菜屑・粉がら・藁・灰などから堆肥を作っていたが、今そのような農家はほとんどなく、堆肥について詳しい知識をもっている農家が少ないと話す。

堆肥の入っている袋をみてもその表示方法はまちまちで、混乱してしまうという。どんな堆肥ができるのか楽し



堆肥について話合う小坏仁一さん（左）と宮田社長（右）▲

みでもないが、成分検査は必要であると感じている。手作り堆肥の周りに出ている「黒い液体」が気になる。あの黒い物は鶏糞から出たものではないかと・・・。

黒い液体が鶏糞から出たものであれば、窒素が逃げてしまうのではないかと、肥にかけてたほうがよいのではないかと話していた。



▲手作り堆肥からしみ出した黒い液体



# 土くろぶ会員通信

▼トマト栽培について熱く語る飯村隆二さん



飯村さんの畑から収穫したトマトをいただいた。普通のトマトよりも赤くて甘く、水っぽくない。とても濃厚な完熟トマトをごちそうになった。

出荷のタイミングも難しい。普通のトマトはまだ青みがあるうちにもぎ取って出荷し、消費者の手元に届くころ赤くなるように調整されている。しかし、この加工用トマトは完熟した状態でないと出荷できないという。

## トマト栽培のベテラン トマトの赤色に魅せられて 栽培歴30年

城里町増井 飯村隆二さん

トマトの収穫に追われる飯村隆二さん・紀代さん御夫婦。トマトといっても私達が食べている普通のトマトと違うことにすぐ気付いた。(今まで見たこ

とがなかった：編集者談)普通のトマト栽培は、蔓の上に延ばすため添え木などをして、のびた蔓にトマトが実るイメージだか、飯村さんのトマト畑は地面にトマトが実っている感じだ。加工しやすいように品種改良が重ねられ、へたが取れやすく実が詰まっているため、トマトの重みで下に落ちてしまふ。そのため地培(地を這う栽培)でない栽培できないという。これは加工用のトマトで品種は「カゴメ931」。その名のとおりカゴメへ出荷されてケチャップやトマトジュースの原料となる。出荷のタイミング

## 紀代さんの簡単クッキング

### 自家製トマトケチャップ (ペースト)



▲ケチャップ作り名人 飯村紀代さん

紀代さんはトマトの収穫が終わると、婦人部会でケチャップ作りをするという。今回紀代さんから簡単なトマトペースト作りを教わった。通常のトマトでは、ケチャップやペーストの赤味が出ず、水分も多いためケチャップ(ペースト)作りには向かないため、必ず加工用のトマトを使用する。

#### ※レシピ

- 1：トマト皮を湯むきし、裏ごして鍋に入れる。
- 2：月桂樹の葉を入れて煮立てる。
- 3：ペースト状になってきたら少量の塩を入れる。
- 4：さらに煮詰めて水分を飛ばして出来上がり。

編集者も挑戦してみた。月桂樹の葉を知り合いから手に入れた。紀代さんから教わった手順で作ったところ、意外と簡単にできた。初めて作ったトマトペーストをパンにぬり、ピーマンとチーズを添えてオーブントースターで焼いてみた。初めての自作ビザトースト。編集者の家族にも好評だった。

上記3の味付けをせずに、ペースト状にして冷蔵庫などで保管し、用途にあわせて味付けをして食べるのもお勧めとのこと。宮田社長は、「カレーに入れて食べると美味しい」と教えてくれた。



収穫された加工用トマト▲



編集者が作ったペースト▲



▼日々の生活が充実しているという山崎仁志さん（左）と奥さん・お子さん（右）



# 若き後継者

水戸冷食と二十年以上もおつき合っていた山崎透さん宅を訪ねた。透さんは不在だったが、息子の仁志さん（31歳）が在宅しており快く対応してくれた。仁志さんは昨年農業を継ぐため脱サラ。20代・30代で農業を専業としているのは、水戸市内で30人程度。とても貴重な若い力である。

農業に転職してから毎日の生活が充実しているという。農業は頑張った分が形になった分が返ってくる仕事であり、自分で計画を立て設計できるのが楽しく、とてもやりがいのある仕事だと話す。今、仁志さんは、フィルムで遮光する「やわらかネギ」の栽培に取り組んでいる。

## 水戸冷凍食品のホームページ

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

水戸冷凍食品(株)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。

### コラム

農薬は散布されると植物の葉や茎・果実に付着し、一部は吸収されます。表面についたものは、空気中の酸素や水分・日光により分解され、影響のない単純な物質になってしまいます。吸収された農薬も植物体内の酵素により分解され減少していきます。

このように次第に分解されていく性質にもとづいて、散布回数や濃度、散布できる期間（収穫前何日までなど）が決められ、収穫のときには残留基準値以下になるように使い方が工夫されています。

水戸冷食では、農薬の散布基準以内の独自の散布基準を設定して契約栽培農家へ「茨城県で定めている残留農薬基準値2分の1以下」の農薬使用の指導をしています。

### シリーズ

## 農業と農薬

No. 1

**Q** 無登録農薬が問題になりましたが、農薬は自分の考えで使ってはいけないのですか。

**A** 農薬登録を受けた農薬ならびに特定農薬以外の薬剤を、農作物等の生産のために使うことは禁止されています。ですから、外国または輸入代行業者から購入した日本の農薬登録を受けていない薬剤、あるいは農薬としての効能をうたった農薬登録を受けていない薬剤（資材）などを使うことは許されません。さらに、登録を受けた農薬でもきちんと使用基準にしたがって使うことが義務づけられています。たとえば、対象の作物と適用病害虫・雑草、使用量や使用時期などです。農薬の多くは食料生産に使われるものであり、登録のある農薬を使用基準に沿って使うことにより、最終的な消費者の安全が守られているからです。