

土づくり

ホームページ

<http://www.popai.co.jp>平成19年6月発行
水戸冷凍食品協広報室0120-831-934
ヤサイボックス

▼現在発酵中の堆肥と製造場所に建てられた看板



完全発酵堆肥で土づくり

より安全で、より栄養価が高く
より美味しい野菜作りのために・・・

平成17年春、水戸冷凍食品と栽培契約を結んでいる農家を中心と「完全発酵堆肥プロジェクト」を開始した。低農薬で野菜を作るには土作りが大切。今まで使用していた堆肥は、畜産農家や肥料取扱業者から購入したもの。完全発酵と堆肥袋に記載されているもの、袋を開けると鶏の羽などが混じっているものもあり、完全発酵したものとはいえない堆肥もあった。

このままでは安心して堆肥を投入することができないのが現状。そこで、堆肥利用組合を結成（組合長大内一司氏）、農家自らが自分達の望む堆肥を自分達の手で作ることとなる。

堆肥の原料となるのは、木屑と鶏糞。鶏糞は養鶏業者から買い入れ、木屑はチップ工場から取り寄せた。チップは混じりものがない生木微細チップであることが条件。チップ工場を視察し、取り寄せるチップに問題がないことを確認した。

組合では、休耕中の畑を借受けて堆肥作りに着手した。大量の堆肥を攪拌するための大型機械は勝田環境（株）から借受け、堆肥の発酵状態を確認しながら月に1回から2回攪拌する。堆肥作りで一

番苦勞したのは水分調整。水分が少な過ぎても多すぎても発酵が止まってしまふ。安全で安心して使用できる堆肥作りを目指し、組合員が一丸となって取組んだ。

着手から半年後の平成18年1月、ついに完全発酵堆肥が完成。「いとみ6号」と名付けられ、県への届け出を済ませた。平成18年の春からこの堆肥を本格的に使用している。

完全発酵堆肥「いとみ6号」は、今春までに約500トン製造している。この堆肥を使うためには、堆肥利用組合に加入することが条件。組合員には軽トラク1台分（約500キログラム）を千円で販売し、その収益は新たに作る堆肥の原料購入費用に充てられる。

▼軽トラックで完全発酵した堆肥を運び出す



土くろぶ会員通信

▼堆肥について語合う大内一司さん（右）と宮田社長（左）



根気よく堆肥を 投入することが大切

堆肥利用組合長
大内一司さん

完全発酵堆肥作りには積極的に参加し、組合長も引き受けてくれた大内さん。農業を始めて35年。ネギの生産と水田を手掛けている。

大内さんは、今まで市販の堆肥や化学肥料を使用したことがないという。市販されている堆肥は、完全発酵と袋に表示されているものの、なかには完全発酵されていないものもある。投入するのに抵抗がある。自分で作った堆肥であれば安心して投入できると話す。

完全発酵堆肥を投入したからといってすぐに効果があるというわけではない。堆肥が徐々に分解し土壌に空気が混ざり、畑がふわふわしてくるんです。根気よく使っていくと、堆肥を入れることの良さや重要さがわかってくる。堆肥を入れた畑で作った野菜は甘味が増し、栄養価も高くなるんです。

化学肥料にくらべて堆肥の扱いは10倍以上の手間がかかるが、この手間を惜しんで良い野菜作りはできない。

多くの農家は化学肥料に慣れ過ぎていて、農家の高齢化が進み大量の堆肥を投入する労働力がないことも手軽に使える化学肥料に頼る原因の一つと語った。

試行錯誤の日々

小坏たつ子さん

ほうれんそうを収穫する小坏さん▼



ウィークデーを利用し、一人で農作業に励んでいる小坏さん。堆肥組合に加入している。昨年の作付けに「いとみ6号」を投入した農家の一人。取材に訪れた時、水戸冷食に納入するためのほうれんそうを収穫していた。ほうれんそうの栽培は年間三反歩。収穫していたほうれんそうは、昨年11月に蒔いたもの。10月中旬に蒔いたものは、大雨で根腐れし生育障害が出たため、ほとんど収穫できず被害が大きかったという。

小坏さんは、経験も少ないので、不安も多く、作物が病気になった時

や生育不良の時の対処方法がわからず、迷ってしまうことがあるが、試行錯誤しながら作っているという。

「ほうれんそうにも数多くの種類があり、播種の適応時期がよくわからないので指導してほしい」と取材に同行していた水戸冷食の宮田社長に要望。宮田社長は、「不安を感じた時や自信がなくなった時はいつでも相談して下さい、播種時期と種類はすぐ知らせます」と即座に対応する。小坏さんにとって宮田社長は頼りになり、たのもしく感じられたのではないのでしょうか。

安心して食べられる野菜を提供することが私達の使命

大津和男さん

18歳で農業を始め50年の農業経験をもつ大津さん。水戸冷食では、ほうれんそうの種の試作も大津さんに依頼している。ほうれんそうを年間約一町歩作付けしている他、水田を手掛け、また家畜飼料用の種も生産している。

ほうれんそうは、蒔く時期が難しいと話す。畑の状態やその時の気候から判断しなければならず、毎年同じというわけにはいかないようだ。播種の時期や種類は長年の経験に頼ることも多いと話す。

種の試験で大津さんが感じたのは、春蒔きにはプラトン、越冬にはミストラルが良いのではということ。グリーンホープは他の品種と比べてゆっくりと育つことが判ってきたという。

大津さんが今懸念していることがある。それは硝酸態窒素である。日本ではまだ規制されていないが、ヨーロッパ各地では硝酸態窒素の含有量が問題となっており、規制が始まっている。日本でも近年規制されるだろうが、その時対応しては遅いのでは……。今から対策していないと急な規

播種時期を詳しく教示してくれた大津さん



制に対応できず、商品としての価値がなくなってしまうのでは……。と心配していた。金儲けのための農業は終わっている。これからは、残留農薬が基準値以下であることは当然だが、安心して食べられる野菜を提供するのが我々の農家にかせられた使命であり、信用を失わないよう、皆で協力しながら安全な作物を生産していきたい。と話してくれた。

ほうれんそう栽培は まだまだ初心者

鈴木邦房さん

取材に訪れた際、水戸冷食から生産を依頼された根付きほうれんそうの収穫におわっていた。

長年ごぼうや山芋を生産してきたが、4年前に水戸冷食と栽培契約をしてほうれんそう作りを始めた。年間約一町歩を作付けしている。

ほうれんそうの作付けを通じて感じたのは、土作りがとても大切ということ。連作を避けてネギとほうれんそうの輪作をしているという。堆肥利用組合にも加入し、いとみ6号を投入している。

以前は楽をするため化学肥料をつかっていたという。昔はこの農家でも家畜を飼っており、堆肥を自分達で作っていた。しかし農家が家畜を飼うことをやめ、堆肥がなくなり、簡単に使える化学肥料を使う農家が増えた。

その結果瘦せた土壌になってしまったと話す。

「ほうれんそう栽培はまだ初心者です。長年栽培している方々にいろいろと教わりながらやっています。これからも根気よく土作りをして、安心して食べられるほうれんそうを作っていきたいと思う」と力強く話してくれた。

根付きほうれんそうを収穫する鈴木さん



茨城県特別栽培農産物認証申請へ

安全な野菜作りのために

水戸冷凍食品は、安心して安全な野菜を消費者へ提供するために当社と栽培契約を結んでいる農家の皆さんと共に低農薬・減化学肥料の栽培に取り組んできました。現在も継続して栽培契約農家の皆様へは、野菜の栽培にあたり茨城県が定める使用基準以下の農薬使用にとどめるよう指導し、栽培記録簿の確実な記載をお願いしています。

水戸冷蔵では、無差別に納品された作物の残留農薬を検査していますが、当社が加工している農産物は、茨城県が示している残留農薬基準値を大幅に下回り、取り引き業者や消費者から高い評価を受けています。

平成17年、これまでに取組んできた安全で栄養価の高い農産物生産方法や生産計画を基に、飯宮・岩根地区の栽培契約農家18名がほうれんそうに関して申請したところ、「エコファーマー」として認定されました。

そして、病気に負けない強い土壌を作り、さらなる低農薬・減化学肥料を推進するため、当社が提案し栽培契約農家の皆様を中心となって堆肥利用組合が結成され、完全発酵堆肥作りをすすめることとなったのです。

肥えた土づくりのためには、堆肥の投入は不可欠です。もっと安全、もっと安心、そしてもっと栄養価の高い作物を生産するためには、今まで使用していた市販の堆肥ではなく、自分達が望む堆肥を自分達で作ることが大切であると考えた結果、「完全発酵堆肥プロジェクト」を提案・推進しました。栽培契約の農家であり、堆肥利用組合の方々と試行錯誤しながら取組んできた完全発酵堆肥が平成18年1月に「いいとみ6号」として完成し、同年春作から使用することができました。

当社の取扱っている農産物が、より安全で安心な野菜であることを消費者や取引先業者にご理解頂くため、完全発酵堆肥「いいとみ6号」



を畑に投入し土壌づくりをした農家を中心に「特別栽培農産物認証制度」の認定を受けようということになりました。特別栽培農産物認定制度とは、茨城県が定める農薬と化学肥料の使用を基準以下に削減した栽培をすることが認定の範囲。今までも農薬や化学肥料を県が定める使用基準の2分の1以下で生産してきた実績がある。ほうれんそうの申請者が24名、ごぼうの申請者が4名。皆認証される事に自信をもっています。

間もなく、完全発酵堆肥「いいとみ6号」によって生き返った畑で生産したほうれんそうとごぼうが「特別栽培農産物」として認証を受ける予定です。

水戸冷凍食品(株) 宮田 久行

水戸冷蔵も独自に 完全発酵堆肥生産へ



当社では、初からと製品製造中に出る野菜クズを原料とした完全発酵堆肥づくりに取り組んでおります。現在元気に発酵中です。完成した際、皆様にお知らせ致します。

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。また、土くらのバックナンバーも掲載しております。一度ご覧下さい。