

# あたりまえのやり方で、あたりまえの美味しさを。 新篠津つちから農場(株)



有機タマネギといえば、真っ先に浮かんでくる程、味も名前も浸透しているのではないでしょか。新篠津つちから農場(株)の代表、中村好伸さんは北海道有機農協ではいわゆる第二世代に位置し、組合運営にも力を発揮してきた新規就農組のひとり。そして数少ない株式会社形態の農場として従業員を雇用し、「稼げる有機農業」を追求、実践しています。作業着とスーツを着こなして奮闘する様子は、農家というよりは農業経営者という呼び方の方がピンときます。タマネギについて、経営について、お話を聞きました。

◀ 翌2月まではもつという収穫したタマネギ。冬は選果、出荷、配達であげくれると

タマネギはジャガイモ、キャベツ、ダイコンに次いで収穫量が多い常備野菜（2017 農水省）。根菜の分類が一般的ですが、茎（鱗茎）の肥大した部分を食べています。原産は中央アジアという乾燥地域で、紀元前にはエジプトやヨーロッパに伝わりました。ピラミッド建設時の食料にしていたという記録があるそうですが、硫化アリルという成分がビタミンB1と結びついて代謝を高め、疲労回復に効果的ということからも頷けます。

美味しいタマネギは「土から」そしてそれは「土のチカラ」。新篠津つちから農場のタマネギの1年を見ていきましょう。始まりは2月、ハウスでの育苗から。2ヶ月間15cm程の大きさに苗を育て、4月定植します。定植の前には、畑に「自家製堆肥」と「自家製ボカシ」を入れ込みます。自家製堆肥はワラや鶏糞を発酵させたもの。自家製ボカシは米ぬか、魚かす、もみ殻、糖蜜、そして乳酸菌を発酵させたものです。さらに畑には、前年の収穫後にえん麦をまき、それを刈って土に鋤きこむ「緑肥」も施されています。微生物を増やすことで有機肥料の栄養がタマネギに吸収できるように分解されます。中村さんは、調査結果を資料としてタマネギに同梱していますが、つちから農場の細菌数は1グラムあたり約12億。これはとある慣行栽培の圃場の約4倍の結果となりました。

そして収穫が行われる7～9月までの間は、カルチと呼ばれる除草（トラクターなどの後

方に付ける農機具。カルチベーター）が週に1度。人手による草取りは毎日畑のどこかを周回します。タマネギの葉はネギのように上に伸び、他の野菜がするようにひしし状に葉を広げないため、雑草が上から覆って太陽を遮ってしまったら、命とり。根から養分を取られることも大きいですが、雑草はタマネギにとっては天敵というわけです。「有機のタマネギは高いっていう声も聞こえてくるけど、人手による草取りはどうしても必要なんで、そこはご理解いただきたいところです」

もうひとつ、つちから農場のこだわりは、かん水（水やり）です。「水やりは自然任せ。ほとんどしたことがない」そしてまた1枚の写真と、ある調査結果を見せてもらいました。写真は根の付いたタマネギ。根が50cm程あって普通こんなに長いものは珍しいそうです。調査結果は淡路など全国各地のタマネギとの糖度比較。つちから農場のタマネギはトップクラスの糖度を誇っていたのです。「水をやるとタマネギは横に根を伸ばしてしまう。ところが水がないと下に長く根を伸ばす。それで土中のさまざまな栄養分を吸収するんだと思う」

つちから農場の事務所には（農場に事務所があること自体珍しいですが）、企業理念が書かれた大判ポスターが貼られていました。「プランディング（イメージ醸成）も大切だけどインナーブランディング（意思統一）も大切。やりがいって見失いかねだから、きちんと共



◀ 真下に50cm程根を伸ばした逞しいタマネギ



▼ 収穫後の圃場。既に翌年のための緑肥が

有できればってことなんだけど。」

「人間だって野菜だって、放ついても伸びてくれでしょ。人間がどうこうしようなんておこがましいこと。自然の摂理に従う方が合理的だし楽。だから不自然なものを自然な形にしています」手のかかる土づくりや、除草、敢えて行わないかん水。つちから農場の「あたりまえ」には、大きな自然への敬意が込められています。