この通信に掲載の野菜のお届け日

みらい 529号

2021年12月13日~12月17日

かきまま

いつも有機野菜をお買い上げありがとうございます。 毎週、旬の情報をお伝えします。

日々変わりゆく北海道の景色を見ながら。



コマツナと言えば、βカロテンやカルシウム、鉄分等、栄養価が高く、その上クセもなく、ホウレンソウと並んで日常的に食べたい葉野菜といえるでしょう。そのコマツナを、グリーンシーズンは欠品のないよう常時出荷し続けているのが清水のはくいってつファームです。北海道に憧れ、本州から移住しておよそ 20 年、目に映る景色は、どのように変わってきたのでしょうか。生産者の田村徹さんとパートナーの一美さんにお話を伺いました。

◆農園名はお二人 の名前と以前 飼っていた愛犬 の名に由来して います

◆農園名はお二人▼ 11 月でも青々と育つ最後のコマツナの列の名前と以前が収穫を待っています

「40日で1回転で計算すると、もっと採 れると思うかもしれませんが、場所や 天候で生育が変わるのでそんなにきれ いにはいきません」。肥料は発酵鶏糞 や石灰を用い、有機JAS法で使用が認 められた農薬による防除(虫対策)は ほとんどしてこなかったそうですが、昨 今ひどい時は、天然由来の虫よけを用 いることもあるそうです。病気に関して は、強い品種に種を変えるということ で対策とします。コマツナは雑草を放っ ておくと湿気がちになって病気が起き やすく、除草がとても大切といいます。 「有機といっても見た目は大事だと思 うので、お客さんにとってよりいいもの を出せるようがんばります」。

除草も収穫も手作業で単純作業の め、気が減入ることで気分転換ができたことで気分転換登変されるようになってす。「色があるようになってするようになっての時間を作やるようになられるようになりました。自分をできるようにないのをやっているのでである。黒山、原のでは、ことはでいるのでは、ことはでいるがのでは、ことはでいるでは、ことはでいるでは、できるとができる。といくが楽しみです。



▼ パクチーはマルチを使用し、あまり強くないので種まきも手作業、収穫後も水洗いと手をかけています



▼ 以前酪農をしていた圃場で、牛舎やサイロ があります



お二人とも道外で生まれ育ち、東京 都内で10年程流通関係の仕事に就い ていましたが、北海道へ憧れを抱いて 30代で移住してきました。

「やっぱりThe北海道という感じの、 富良野や美瑛の美しい風景に憧れま した。最初は雪も新鮮で、除雪のアル バイトなんかも楽しかったですね」。

食べていくなら農業、農業なら有機と調べていくうちに、当麻で有機栽培の情報発信をしていた福山憲昭された。 景子さんご夫妻にたどり着き、ここでの研修を経て、1年後独立しました。当初はさまな作物を作っていて、有機農協へはスナップエンドウや青シが、現在は絞り込み、コマツナの他はミズナ、パクチーを栽培しています。あまり広い畑ではない(65アール≒約80m四方)ので、回転など効率を考えての選択だそうです。

1年の始まりは2月の除雪から。3月中旬からハウスでの最初の種まきを行い、コマツナは基本的には40日で収穫を迎えるため4月末に収穫。そして肥料を加えてまた種まきというのを、途中露地も加えながら10月まで場所によって3回転ほどさせ、11月の収穫で終了となります。これにより、グリーンシーズンはほぼ毎日200~300束のコマツナを都市圏に出荷しています。