

本田さんのフルーツ人参



(有限会社 大自然ファーム)



2016年3月4日～5日
草野みどり・門田陽子

熊本県の菊陽町、熊本市のベッドタウンとして全国でも人口増加率はトップクラスですが、少し車を走らせると広大な農地が広がっていました。今回は、生協ひろしまが「本田さんのフルーツ人参」の取り扱いを開始してから10周年を記念した産地視察でした。人を健康にする栄養たっぷりの美味しい人参をつくるために、常に前向きに向上心をもって取り組んでおられる姿に感動しました。食べておいしく健康に、沢山の組合員に自信をもってお勧めします。

◇ 圃場見学・収穫体験



去年から、畜産農家と圃場の交換も



冬場の種まき後はトンネルかけて



葉の成長を見極め
(トンネルの中)

この時期は、葉が霜でやられているので機械での収穫はできず、手作業でおこないます。土も硬く、下から機械を通し土をほぐしてから収穫作業です。6連に植えられた人参を人海戦術で抜いて並べていきます。葉を落としながら回収し、選果場に運びます。オゾン水で洗浄し、傷や色、サイズで選別します。そして、一時保存の冷蔵庫で、出荷を待ちます
(詳細は、2015年11月発行の報告をご覧ください)



トンネルに穴をあけ、徐々に外気に慣らしす



トラクターで土おこし



一列に並んでみんなで収穫体験



収穫され綺麗に並ぶ人参たち



本田さん(右端)の話聞きながら収穫

◇おいしさと栄養成分豊富な人参づくりのヒミツ

【美味しくないと続かない】

「安心・安全」なのは当たり前、それを食べて健康になるのが目標。どんなに身体によくて、美味しくなければ毎日は食べられません。人参の臭みや苦みを少なくし、本来持つ甘さを引き出した栄養豊富な人参です。体質改善する量を摂取するにはジュースが1番効率的です。人参嫌いの方でも、生ジュースでぐいぐい飲める甘味があります。

【健康な土壌作り】

人参に必要な栄養分を計算し、計画的に肥料を投入し、120日(市場では110日、早生だと90~100日)かけて、ゆっくりじっくり栄養価の高い人参に育てます。

人参は1年に2回続けて、種をまき収穫します。それには、連作障害の予防が大事です。有機物循環農法で、時期により3種の緑肥(稲科)を植え、土壌に残った余分な肥料分を吸収させ、そのままプラウという機械で50センチの深さまで漉き込み攪拌します。深く耕すことで、自然環境・気候にも抵抗できる、大雨でも50センチの深さまで通り抜ける、排水性、通気性、また保水性もよい、微生物が活発な健康な土壌になり、そこに深く根を伸ばした健康でおいしい人参ができます。

【圃場のランク付け】

地域の耕作放棄地も請け負い、80枚の圃場があり、毎年1枚1枚の圃場を評価し順位をつけます。上位60枚の圃場人参を植え、下位20枚には、薬を入れたり、緑肥を育てたり、休ませたりして、人参の植えられる健康な土壌に改善します。

【必要な薬の効果的使用】

芽が出て双葉に育つとき、雑草に負けない様に種まきと同時に除草剤を散布します。栽培カレンダーまかせでなく、きちんと人参や土を見て、適時に適量の化成肥料も使います。有機・無農薬で病気になりやすい土壌になる場合もあるので、安全に且つ効果的に農薬も使用します。ただし、人参には農薬成分は残りませんので安心です。



袋詰めを待つピカピカの人参たち



人参1本で1杯のジュース



出荷場で袋詰め

◇生産者の想い ~ライバルは去年の大自然ファーム~



本田和寛さん



本田亮希さん

去年の大自然ファームがライバルで、来年の目標は今年を超えること。要望・クレームは伸び代のためにある。生産方法などはプロの我々に任せ、出来上がりの商品で判断してもらいたい。どんな栄養のどんな人参がほしいのかを聞かせてほしい。そんな要望に応えることがやりがいい繋がっている。最近では、リコピンの多い人参「リコピン人参」も試作しています。…と、話しは尽きません。

商品も人も大切に

生協ひろしまへは、大自然ファームから産地で袋詰めされ納品されます。その利点は、広島より熊本の人件費が安く、袋詰めの際に余りが出ないことなどから売価を安くできること、大切に育てた生産者の思いを込め袋詰めされた商品が組合員の手へ渡ることです。また、若い人に状態の良い圃場を任せ、やる気を育てたり、中国からの研修生を受け入れたり、人材育成にも力を注がれています。想いや考え方を伝えることでいいものが作れる、お互いを知ることも大事だと考えています。

本田さんのフルーツ人参は、

11月~7月までのお届けです。

皮は剥かず、ジュースにしたり、野菜スティックにしたりと、生で食べるのがおすすめです。

