

「水耕栽培県内産青ねぎ」産地見学交流会

発行：2016年6月

2016年6月10日訪問

地産地消推進委員会

安芸高田市の広島北部農業協同組合 クリーンカルチャーグループへ青ねぎの見学に行きました。

初めに、代表の廣政さんの話を聴きました。

創立は平成4年7月16日当初は7名で始めて、週1回の研究会議を開催して運営の事や、困りごとなど話し合う。それは今でも毎週金曜日にJAの方を交えて行われています。

平成16年に後継者へ引き継がれて今の代表は二代目です。跡継ぎだけでなく、研修生として新しく農業を始めた人も多くいます。現在は、19名で20代～30代が10名、40代～50代が7名、60代～70代が2名と若い人が中心となって経営を進めています。

共同の出荷施設があり、圃場の従業員と合わせて、260名、雇用の面でも地域を支えています。冬寒く露地物の栽培が難しい事も有り、気候に左右されない水耕栽培は安定した生産量が見込まれます。大きな川も有り水源にも恵まれています。

生協との取引は20年になります。以前は、交流も盛んに行っていました。

共同調整出荷施設の見学



圃場から持ち込まれた青ねぎは、生産者ごと、選別、加工処理が行われていました。



圃場から名前の入ったコンテナでトロッコに乗せられて持ち込まれます。立てて運べるように工夫がされています。トロッコは、圃場内のレールに乗るように作られています。



搬入は、ねぎが折れないように立てた状態で運び込まれます。



青ねぎの根とスポンジを切り落としていきます。その後綺麗に揃えられて商品となります。
すべてが、同じ長さに揃っているのが分かります。



袋詰めをしているところです。グラム数を計って流していくのですが、慣れていない人は手に持っただけで重さが分かります。

ラインによって、行き先が違います。生協と、一般のスーパーさんでは、生産の段階から農薬の使用量が違います。そのため、工場内でも分かれています。

ちなみに、青ねぎの袋には、中間部分に、印字が刻印されていて、日にちと生産者が分かるようになっています。何かあればすぐに対応が可能です。



生産名と出荷場所の名前が書かれています。



箱詰めされて保冷庫の中に入った状態です。



生協への出荷は、箱に入っていません。

生協使用は無農薬で、洗わなくても安心して食べられますと、太鼓判を押してもらいました。

ラインも隅の方で目立ちませんでしたが、ほかと区別されていることを実感しました。

上田農場さんの圃場を見学しました



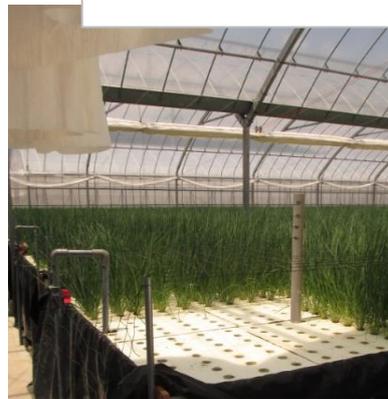
種まきするための道具です。穴の数は、300個、一つの穴に8~10粒の種を入れます。仕切りをずらすと種が落ちるようになっています。



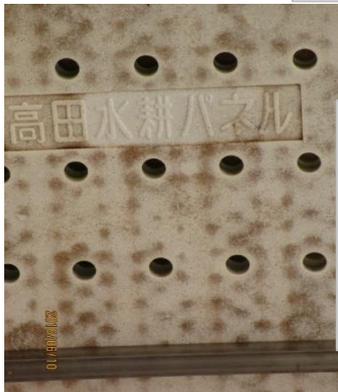
種を蒔いて約1週間後の苗です。夏場と冬場では生育に差が出ます。一番良いのは春から初夏です。



元気な根は白くて、病気になると茶色く変色します。水は、地下水をくんで、肥料を溶かした溶液で栽培しています。農薬使用の圃場と、生協用の無農薬栽培圃場があり、一緒に栽培されることは有りません。農薬を使わないと生産量は8割ぐらいになるとのことでした。



ねぎの長さは、50cmと規定があるので、メモリをつけたポールで計測します。規格外は、出荷されません。



水耕栽培用のパネルも、クリーンカルチャーオリジナルの物です。



ハウスの中には、レールが敷かれています。コンテナごと移動が可能になっています。

昼食をいただきながら生産者の方々と交流しました。ねぎサラダをいただきました。ねぎサラダは、生協との交流会では試食に出ていた物で、知ってる人には懐かしい一品でした。

最近では、交流の機会がないので、呼んで貰えたらどこでも行きます～。

でもやはり、1日仕事を休めないのが、家族で出かけることができない。

創業当時は、広島では、観音ねぎが主流で売れなかった。神戸で初めに売れて、今では水耕栽培が主流になってきています。

