

2019. 10. 28

## 広島市活力農業グループ産直小松菜産地見学

「こだわりの土で育てられた、新鮮で美味しい小松菜です！」



10月28日（月）お天気にも恵まれ25名で、産直小松菜産地見学に行き、収穫体験や生産者さんと昼食交流して色々教えていただきました。

まずは、JA 広島市の日田さんより見学させていただくルンビニ農園の説明後バスで移動し、(株)ルンビニ農園の今田さんより小松菜栽培の話聞いてから収穫後に外葉を取った小松菜を計量から包装まで全部手作業でされてる所を見学して収穫体験させてもらいました。



双葉から、季節により25日～100日で出荷されます。



できるだけ農薬や化学肥料は使わず熟成させた堆肥等を施して作られたこだわりの土での土耕栽培の小松菜です。



収穫体験の様子



自然豊かな土地で寒暖差があり  
地下 100mから汲み上げられたきれいな水を使用しているため、エグみの少ない美味しい  
小松菜が育つそうです。

収穫は、小松菜を少し傾けて軸と土の境目にハサミを入れて一つずつ摘み取りますがハウス内、全ての小松菜を手作業で摘み取ると聞いて驚き、重労働で大変な作業だと思いました。

農園見学と収穫体験後、JA戸山支店に戻り生産者4名とJA広島市日田さんと一緒にコープ西風新都のお弁当で昼食交流し、参加者からの質問に答えていただきました。



昼食交流と質疑応答



若いイケメン生産者とJA広島市の日田さん

小松菜は、冷蔵庫で立てて保存する方が日持ちしたり、茹でて冷凍保存してもいいそうです。

地力を培い、良い土が免疫力が上がって病気になりにくい元気な野菜を作ってくれるので土作りが大事！野菜は正直なので、手をかけすぎると甘えるし…手を抜くと思うように育ってくれないのは子育てと一緒にバランスが大切！その時の野菜の状態を見ながら必要な物を与えて、収穫から包装まで全て手作業で愛情をかけて大切に育てられている事が本当によくわかりました。

若いイケメン生産者の方々が熱い思いで農業に取り組まれている姿は、とても頼もしくこれからの日本の農業の未来に希望を感じました。

収穫体験したての新鮮な小松菜は、みずみずしくシャキシャキして本当に美味しいので、まだ食べられてない方は、是非一度食べてみてください！（ハモンズクラブ専門委員会）