



技術を高めて効率を追求しています

毎日の野菜だから “安心”を提供したい。

“いつもあるのが当たり前”の野菜だから、
質はもちろん、1年のうちでできるだけ長く供給したい。
話を聞くと、生産者はこんな思いで「産直にんじん」を育てていました。

コープの
産直



有限会社ゆうふーむ
専務取締役
川島健次さん

甘味の増す季節です

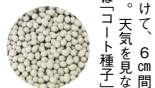
定番野菜のにんじん。組合員の皆さんは好きですか？ 産直にんじんの産地の一つ、農事組合法人 多古町旬の味産直センター（千葉県香取郡）の生産者、有限会社ゆうふーむの川島健次さんの畑を訪ねて、話を聞きました。川島さんは15年ほど前に就農し、現在は約20人でさまざまな野菜を特別栽培で育てています。そのうちの6割強がにんじんです。「これからお届けするのは秋冬にんじんで、春にんじんとは育て方も違います。寒い季節になってくると、甘味が増してきますよ。私たちは、1年を通してできるだけ長く出荷する方針でにんじんを作っています」と川島さん。にんじん畑は80カ所に分かれ、東京ドーム4個分の広さがあります。



産直 にんじん(秋冬にんじん) ができるまで

1 土づくり
4月に有機分の緑肥として、からし菜を育てて育てます。1mほどに育ったら土に漉き込みます。期間を空けて何度か耕し、畑の肥やしにして土を改良し、にんじんの種を植える準備をします。

2 種まき
7月下旬から8月末までの間、トラクターに種まき専用の機具を取り付け、60cm間隔で種まきをします(写真A)。天気を見ながら計画を立てています。種は「コート種子」といって、まきやすくするために葉のカプセルのような見たい目。水で割れる仕組みです。



3 水まき
種まき後、水が切れてしまうと発芽しないため、畑に穴のあいたホースを引いてチヨロチヨロと水をまきます。種をまいた畑を水まきしながら順番に回り、約1週間後に発芽します。

4 管理作業
2葉、3葉出れば、にんじんの苗は安定してひと安心(写真B)。小さな耕運機のような機械で土と土の間をかき混ぜて土に空気を入れたり、除草作業や防除をします。管理を2カ月くらい続けます。病気を治す薬はあまりないので、予防が大事です。

5 収穫
種まきから約110日、10月下旬からが収穫の時期(写真C)。専用の掘り取り機で、葉をつまんで抜き、葉を切って収穫。重さの選別も行います(D)。表面にシミやイボがないかは人の目で確認しています。専用の洗い機で洗ったらコンテナで出荷。そして加工場で検品後に梱包して完成です(E)。

目指すは安定と良質

。身近すぎる。ともいえるにんじんについて何を目標せばいいのか、川島さんは考えてきました。「店頭に立って直売の経験をしたとき「にんじん買ってください」と言ったら「言われなくても買うよ」と返されたことがあったんです。そうだったに勝って落ちた。だから種まき時期を少しずらすようにして、春はできるだけ早く出荷して、冬は最後まで

で出す。質もですが、安定供給も大事だと思っています。

生産コストは上がっていますが、にんじんはあまり高いと買ってもらえません。だから技術を高めて効率も良くして作っていきたい。そして、「あそこの産直にんじんはおいしいよね、質がいいよね」と言ってもらえるものを作っていました。「ね」と思いを聞かせてくれました。川島さんの好きな食べ方はにんじんだけのかき揚げ。「冬のにんじんは味がしっかりあるのでぜひ！」と笑顔で語りました。

産直にんじんを、お好みの調理法で食卓に登場させてみてはいかがでしょうか。

※1……その地域で一般的な慣行農法に比べ、農業や肥料の使用量が半分以下で栽培する農法
※2……同じ科の農作物を同じ農地で作り続けることで生育不良となり、収穫量が減ってしまうこと

16ページで、
レシピをご紹介

今回ご紹介した
商品はこちら！

産直 にんじん

宅配：毎週取り扱っています

ほかに栃木産直センター、川越出荷組合、房総食料センター、船橋農産物供給センター、富里産直、常陸野産直センター、霞ヶ浦有機センター、大地のめぐみ、県西産直センター、鹿行産直センター、JA越後おぢやからお届けするエリアがあります