

ピカイチ野菜くんの にんじん畑

～緑肥栽培編～

今回は、ピカイチ野菜くん農産担当のコータローさんと農産部の畑でコンサルタントをお願いしている米倉さんにお話を伺いに行ってきました！米倉さんは、緑肥ならではの有機JAS認証の野菜生産を実証された方です。緑肥作物を活用した環境にやさしい野菜栽培についてとてもわかりやすくお話してくださいました♪

ピカイチ野菜くんの緑肥栽培の流れ



人参に適した緑肥とはなんですか？

作物を育てるためには、作物が育つための養分が必要となります。特に人参は、外観も重要視されますよね。先にヘアリーベッチを植えることにより根粒菌の働きで普通の作物は使えない空気中の窒素を固定して土に戻してくれます。その後スーダングラスを栽培します。通常は土の中に住んでいる有害線虫(※)が人参の肌を傷つけてしまうんです。スーダングラスを

栽培することにより、スーダングラスの根に有害線虫が侵入し、根の中で死んでしまうので土壌中の有害線虫の密度が減り、肌のきれいな人参が出来るんですよ。

また、これらの緑肥作物を作付けると光合成の力で空気中のCO2が吸収されるとともに、有機肥料の製造や運搬で発生するCO2の排出も削減できます。

(※1) 有害線虫は土の中ならどこにでも住んでいて人参に寄生すると根腐れをおこしてしまったり、しおれ、枯れるなどが発生し、成長が遅くなってしまうため収穫量が減少する原因にもなります。

マメ科のヘアリーベッチ



人参の味に緑肥栽培はどのような影響がありますか？

慣行栽培と比較すると、有機肥料の方が養分の効き方がゆっくりなんです。緑肥作物を使用した場合は、緑肥をすき込んで分解されるまで、じわじわ養分が人参に効いていきます。人参の肥料成分の吸収がゆっくりなので、じっくりと人参が育ちます。それによって組織がしっかりした人参ができるのです。化学肥料を使用した場合は人参が早く太りますが、人参の組織が粗く味も水っぽくなると思います。人参の水の吸収も緑肥作物を入れることによって土壌中の水分をゆっくり吸えます。

土が水をはなさないという感じなので、だから濃い味の人参ができると思います。化学肥料の場合は肥料や水を贅沢吸収してしまうので、形は人参なんですけど味がなかなかのってこないって感じですね。



ピカイチ野菜くんで人参を緑肥で栽培しようとしたきっかけはなんですか？

農地を函南町から借りる時に、函南町の担当者から『同じ有機農業をしている方がいらっします』と紹介をうけたので、緑肥栽培をしている米倉さんと出会うきっかけです。有機農法の中でもより植物性の肥料を使うということ、もうひとつは環境問題に対する意識が非常に高い農法

だったので、うちの会社の考え方にはおもしろいかなって思っています。緑肥農法自体知らなかったのですが、偶然ご縁があって話を聞くと本当に素晴らしい考え方だったので取り入れました。

今までは人参を販売する側として活動していましたが、栽培することによって人参に対する見方はかわりましたか？

生き物相手なので生き物に合わせて進めていくということ、やっぱりそこの大変さを一番感じました。あとは毎年同じ天候ということがないから去年種をまいた日と同じ日に種をまかれないということでもありません。天候を見て判断するということですね。そして炎天下の中で草を引くという作業の大変さとか苦勞など農家さんが感じていることを知ることができました。苦心して出来た人参を収穫する喜びもすごく大きいです。その人参がおいしい人参であれお喜びしたいと思います。自分の子供のように愛情を感じる事でしょうか。

コータローからのメッセージ

100%緑肥農法で作っている人参はまだまだ全国でも非常に少ない栽培方法だと思います。特に味についてもえぐみもなく本当に

自然な甘み特徴の人参になるので、少量になりますが、ジュースにして楽しんでもらえればと思います。



農産責任者
コータローさん

米倉さんからのメッセージ

SDGs(※)の中に17の目標があるのですが、そのなかに『つくる責任・つかう責任』という目標があります。環境にやさしく地球温暖化防止ができるような取り組みをしながら人参などを作っている。そういうものを買っていただけて食べていただくお客様がいるということ、とほましく『つくる責任・つかう責任』が運動しているの、非常にありがたいです。これから地球温暖化防止、環境にやさしい農業をする農業者が増え、そういう取り組みを見てそれを買っていただく消費者が増えることを望んでいます。

※SDGs(エスディーエス)とは、「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称であり、2015年9月に国連で開かれたサミットの中で世界のリーダーによって決められた、国際社会共通の目標です。



有機栽培研究所/
伊豆稲なだにオファム
代表 米倉賢一さん

ハギー感想

目的にあった緑肥作物があり、人参に悪影響をもたらす線虫を根で捕まえてくれたり、空気中のCO2を削減してくれたりと環境にやさしい農法だと感じました。お話の中で作る責任、使う責任とありましたので、人参に限らず自分たちが購入しているものかのように環境に影響しているのか意識して生活したいと思いました。

セリ感想

毎日の食卓にかかせない「野菜」ですが、栽培方法をきちんと理解する事によって自分自身の健康への意識はもちろん、環境問題にも意識を向けることができるんだと改めて実感しました。今回、米倉さんに伺った貴重なお話を一人でも多くのお客様にお伝えしていきたいなと思いました。

ピカイチ野菜ほけっと

人参をジューサーで搾ってジュースを飲んでいる方に搾ると大量に出る人参の繊維。正直・・・もったいない！せっかくなら手軽に繊維の有効活用しようという事で、博士のはせとほりーが繊維を使って漬物作り!?



ピカイチ野菜ほけっと 検索

気になる動画はコチラから



お客様からのおたよりをご紹介します！

今月もたくさんのご意見・ご感想・誠にありがとうございます。お客様より頂いたお言葉は、私どもスタッフの励みになっております。

愛知県 K様

産後、体調がすぐれない事から、人参ジュースを始めてみようと思い、スロージューサーを購入、今月の7日より実践しています。今日で22日目です。「あ、喉が痛い、やバイな」と思った時には喉に良い梨を人参ジュースに混ぜました。おかげで喉の痛みは酷くならず、すぐに治りました。このまま冬を元気に乗り切れますように！あと、嬉しいことに肌も少し白くなりました。

一言コメント 梨は水分量が高いため、風邪を引きやすいこの時期に、にんじんと一緒に搾るのに良い案ですね。

神奈川県 O様

ジューサーと野菜、フルーツが一緒に届き、すぐに試すことができたので、とても助かりました。また人参の生産者情報など、とても安心して使用できます。80歳になる両親に毎朝飲んでもらい、丈夫なまま長生きしてもらいたいです。

一言コメント ジューサーのご購入、ありがとうございます。健康維持のため、毎日の日課として是非お続けください。

ひとつぶ漫画



編集後記

新年明けましておめでとうございます！昨年度は大変御世話になりました。今年も幸多き年であることをお祈り申し上げます。さて、新年初めの粒便りは、現在弊社で進行中の新しいプロジェクト！農産部でプレミアムな人参や青汁をつくりご提供を検討しております。今回は弊社農産部に焦点を宛てており、突撃隊もレポートを挙げておりますので、是非お楽しみください！また、ポケットではちょっと変わったカスの提案をしており、レシピでは年始にうれしい健康志向のケールや高麗人参を使用したレシピとなっております。今回も「ほりえのぬりえ」のご用意をいたしました。「ほりえのパズル」とかやべいんじゅないかとか色々意見がありました。塗り絵に落ち着いた感じ。是非お楽しみください！今年もピカイチ野菜くんに宜しくお祈りします！

國末健太

LINEで気軽に相談してみよう！

友達登録するとお役立ち情報プレゼント！

お友達登録のやり方

- 右のQRコードを読み取る
- 友達追加で完了
- ID検索の場合は @653cxryl



A ジューサーを長く使うコツ教えます。

B 人参ファイバーを使ったレシピ教えます。

友達登録後 どちらか欲しいものを送ってください。