

Contents

- 02-04 商品ものがたり
産直 小松菜
- 05 「福島を見て、知るツアー」参加レポート
- 06-07 秋のまなびば♪報告 その③
適塩を知る学習会
八田内科医院 院長 八田告さん
- 08-09 秋のまなびば♪報告 その④
親子で楽しむ音楽会
- 10-11 知ってる？ 食の安全・安心
フードディフェンスを
知っていますか？
- 12 information
- 13 子育てべちゃくちゃん
わが子・わが孫の成長を感じたとき
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



小松菜のポタージュ



1. 肉厚な葉は濃い緑色。水分を多く含んだやわらかな食感です 2. 小松菜収穫班の皆さんと。「丹精込めた自慢の小松菜をぜひ食べてください！」 3. 収穫は手作業で丁寧に。茎が折れてしまわないよう、優しくかつスピーディーに行なうのが難しいのだとか 4. ビニールハウス棟が密集するこの地域で、横江ファームはおよそ3.5haの露地畑とハウス約100棟で生産しています

やわらかで苦味・アクの少ない葉。そしてシャキッとした茎からじゅわっと溢れ出す水分の甘み。組合員に「もうこの小松菜以外は食べられない!」と熱烈なラブコールを贈られたこともあるという**産直**小松菜を作っているのが、滋賀県草津市にある株式会社横江ファームです。



産直 小松菜

宅配:3月・4月は毎週企画店舗にて取り扱い

おいしさの秘密は**自然と科学と経験**

見渡す限り一面のビニールハウス群が広がる草津市北山田町は、琵琶湖のほとりに位置する滋賀有数の農業地です。たくあん漬けに使われる「山田ねずみ大根」をはじめとした漬物野菜の生産が昔から盛んで、今では多種多様な農産物がつくられています。横江ファームは自然の力をいかした露地栽培と、安定した供給量を確保できるハウス栽培を併用した方法で、年間およそ332tの小松菜を出荷する農業法人。土づくりと水にこだわり、近江牛の牛糞を発酵させた堆肥を主に使用し、琵琶湖からの豊富な水を与えて作物を育てます。「土壌中の微生物量などを科学的に診断した上で、牛糞や鶏糞の堆肥を畑に施しています」と営業・生産課長の北邑太さんは話します。また、横江ファームの小松菜は苦味・アクが甘み・旨味に変わるぎりぎりのタイミングまで栽培を続けるため、一般市場に出回る小松菜よりひとまわり大きいのだそうです。「おすすめは旬

の12~3月収穫のもの。小松菜にも“寒締め”があり、寒くなると凍らないように養分を貯えるため、味がグッと濃くなって甘みがぐんと増すんですよ」と、営業・生産部長の松本達也さんは教えてくれました。

小松菜で地域を元気にしたい

草津市北山田町がハウス栽培野菜の一大産地となった背景には、様々な人の努力がありました。その一人である横江傳造社長は、この地で15歳から農業を続ける大ベテラン。「農業なら自分の力で稼ぎを増やせると考え、近所の農家の方に教を乞いながら見様見真似で農業を始めた」と言います。モットーは「とにかく人に聞くこと」。同じく農業で成功している人や、市場の人、消費者の声を聴きまわり、求められる野菜づくりを常に模索してきました。

転機が訪れたのは約25年前。産地表示の義務化により、それまで「京滋野菜」として販売していた漬物野