



5



6



7

5. 横江ファームの社屋。1階は加工場を兼ねています 6. 一つひとつ手作業で土をぬぐい、外側の葉を取り除きます
7. まっすぐ伸びた莖と瑞々しい葉。このあとパッキングして出荷へ

菜は「京滋」という産地表示ができなくなり、市場価格が下がってしまいました。そこで横江社長は、水源に恵まれたこの地で、周年栽培が可能な小松菜の生産へと舵を切ったのです。「目指したのは地域全体での発展。小松菜は比較的生産しやすい野菜で、通年収穫できるため仕事も安定する。地域の雇用創出にもつながると考えました」と横江社長は語ります。現在も横江ファームは県が推奨する「農の雇用事業^{*}」に参加するなど、生産者の育成にも力を入れています。また、収穫作業には企業を定年退職した人を中心に雇用しています。横江社長の娘で経営を引き継ぐ横江秀美代表取締役は「皆さん農業に携わる人としての自覚をしっかりと持っていてほしい」と誇らしげに話してくれました。

^{よこえひでみ}
※農業法人が新規就農者を雇用し、就農に必要な技術を習得させる取り組み

常においしいを届ける

「安全・安心」と「計画栽培」

横江ファームと京都生協は、農産物の卸売会社の紹介をきっかけに出会いました。横江ファームは「常においしい野菜を食卓に届けたい」との思いから、「安全・安心な野菜づくり」と「計画栽培・計画出荷」に取り組むたいと考えていたところ、生協の考え方や流通形態がぴったりと一致したのです。当時を知る横江社長は「生協さんと取引が始まってからは、出荷量の

目処を立てて栽培・出荷ができるようになりました。ある程度の生産見込みを立てることができたから、農地の規模拡大にも踏み切ることができ、理想的な農業ができたのだと思います」と話します。小松菜が産直商品になってから、今年で約10年目。取り扱い品目も徐々に増え、お互い大切なパートナーとして良い関係が続いています。

農業の未来を見据えて

産直 小松菜の魅力のひとつ、「日持ちの良さ」を実現するのが手作業でのパッキング工程です。水洗いすると日持ちが悪くなってしまうため、土は丁寧に一つひとつ拭き取り、流通時にへたりやすい外葉を手作業で取り除きます。

「利用者に選ばれる野菜を作りたい」と話す横江社長。横江ファームは昨年6月、食の安全・安心の国際基準である「グローバルGAP」の認証を取得しました。野菜を対象としたグローバルGAP認証はまだ少なく、滋賀県初。全国でも0.3%程度だそうです。

味、鮮度、安全性と三拍子そろった産直小松菜。「とにかく、食べて違いを感じてほしい。生が一番おいしいです」と皆さん口をそろえて答えてくれました。

厳しい寒さを乗り越えた、まっすぐで素直な横江ファームの小松菜をぜひ一度ご賞味ください。



横江ファームは国際認証グローバルGAPを取得しています!

GAPとは英語で「Good Agriculture Practice」、直訳すると「良い農業のやり方」という意味です。GAPでは主に1.食品安全 2.環境保全 3.労働安全 4.人権保護 5.農場経営管理 この5つのポイントを見える化し、総合的に取り組むことで農場の特徴をいかした良い農業のやり方を実践することです。

グローバルGAPは国際認証のため、認証を受けることで、安全で品質の良い商品であると世界的に認められることとなります。例えば2020年東京オリンピックの選手村では世界中の人が集まるため、使用される食材はグローバルGAP認証が必要だそう。横江ファームの野菜はこのような場所での利用も期待されています。