

つくるもの、つくり方は十人十色。

「おいしいものを届けたい」、その想いはみな同じ



1.北澤さんのミニトマトは身が引き締まってつやつや！まるで宝石のような輝き 2.栽培エリアのセンサーなどで感知したデータがコンピューターに転送され、プログラミングされた通風や採光、施肥、水やりなどが適宜自動で行われます 3.とはいえ、脇芽をとったり、収穫などの手作業はもちろん必須。丹精込めて行います 4.高さ4.5mの三角屋根が連なる真新しいビニールハウス。この中でミニトマトの水耕栽培を通年で実施へ

円形で皮がしっかりしているので、宅配での流通に向いています。甘みと酸味のバランスが良いのが特長」と北澤さん。

もともとは祖父から受け継がれた土地でしたが、「土壌栽培の作物は、味のばらつきがあり品質を安定させるのが難しい」と悩みも。かねてから、品質や味をはじめ技術、収益性、人手といった農業の課題を解決する糸口を模索しており、活路を見出したのが水耕栽培でした。まず、地域の仲間に教わりながら、小規模での栽培に挑戦。そして、家族にとって大切な土地に建設したのが、このハウスなのです。

水耕栽培では、水と液体肥料で

野菜を育てます。水やりや施肥から、ハウス内の温度や湿度、日照量といった生育環境まで「農家の勘」に頼っていたものをコンピューターで一元管理できるのが水耕栽培のメリット。「うちの農園は、私と母と妹、4人のパートさんで切り盛りしています。少ない人手で品質の高い農産物を安定して栽培するには、うってつけの方法です」と、北澤さんは語ります。

ミニトマトは、10月上旬にミツバチによる受粉を行い、11月ごろから収穫予定。「地元での販売は、完熟で新鮮なおいしいミニトマトが出荷できるのでうれしい」。そう話す北澤さんは、大学生のころ、自

分で育てた野菜を販売したり、農業に役立つ社会経験を積むために会社員として働いたのちに就農した経歴の持ち主。農業に人一倍の情熱を抱く北澤さんのミニトマトは、コープのお店だけでなく宅配の商品としても登場予定です。

裏表紙でもミニトマトレシピを紹介中♪

おいしい農バカ

そのままでももちろんおいしいミニトマト。酸味がちょっと苦手…という方は、加熱してみてください。酸味が抑えられて、よりトマトの甘さを味わうことができます。



1.完熟のイチジクは赤紫色の皮にハリと光沢があります。取材日が今年の店頭初お目見えで、心待ちにしていた組合員もいたそう 2.実の重さで枝が垂れないように、ひもで枝を吊り上げていきます。日当たりも良くなります 3.軸側からお尻に向けて皮を引っ張ると、簡単に剥けるのは完熟なら 4.田中さんのイチジク畑は約4,000㎡。水田を畑に転用したため、水はけの問題などで当初はかなり苦労したそう

こだわりの木成り 完熟の「箱入り娘」

京都一のイチジク産地・城陽市。主に、「榊井ドーフィン」という品種が栽培されています。実が大きく、程よい甘さで、8月初旬から11月ごろまで収穫できるのが特長です。ただ、完熟のイチジクは実・皮ともに非常にデリケートで、収穫や出荷作業時にも傷がつきやすく、より慎重に扱う必要があります。

そんな中、「木成りの完熟を食べてもらいたい」と頑張るのが、イチジク農家の田中博之さんと吉田昌人さん。今年の初出荷を終えた田中さんのイチジク畑を訪ねると、

ふんわりと漂うイチジクの香りが出迎えてくれました。

「甘さ、風味、味の濃さ、実の柔らかさ。完熟のおいしさは別格です。収穫当日がベストの食べ頃」と田中さん。最盛期ともなると、まだ薄暗い早朝のうちから収穫が始まります。1個ずつ手の平で包み込むように実をもぎ取り、クッション材を敷き詰めた箱にそっと並べていきます。そして、すぐに店頭用のプラスチックケースに移し替えてコープのお店へ順次出荷。「今年は長雨で身の腐れも多く、無事に成長するか心配だった」と田中さん。丹精込めて育てた完熟イチジクは、ほぼ全て、コープ城陽店など

の地産地消コーナーに並びます。

実は、サラリーマンから一転、新規就農を果たした2人。イチジク栽培は田中さんが6年目、吉田さんが4年目で、地域の農家からノウハウを学びながら完熟にこだわり続けています。

おいしい農バカ

冷蔵庫で2〜3時間冷やし、皮を剥いて、そのまま生で食べるのがおすすめ。完熟イチジクならではの甘みや香りが楽しめます。

生ハムやチーズなど、塩気のある食材と合わせればおつまみにも。