

大中農友会

所在地 近江八幡市安土町大中

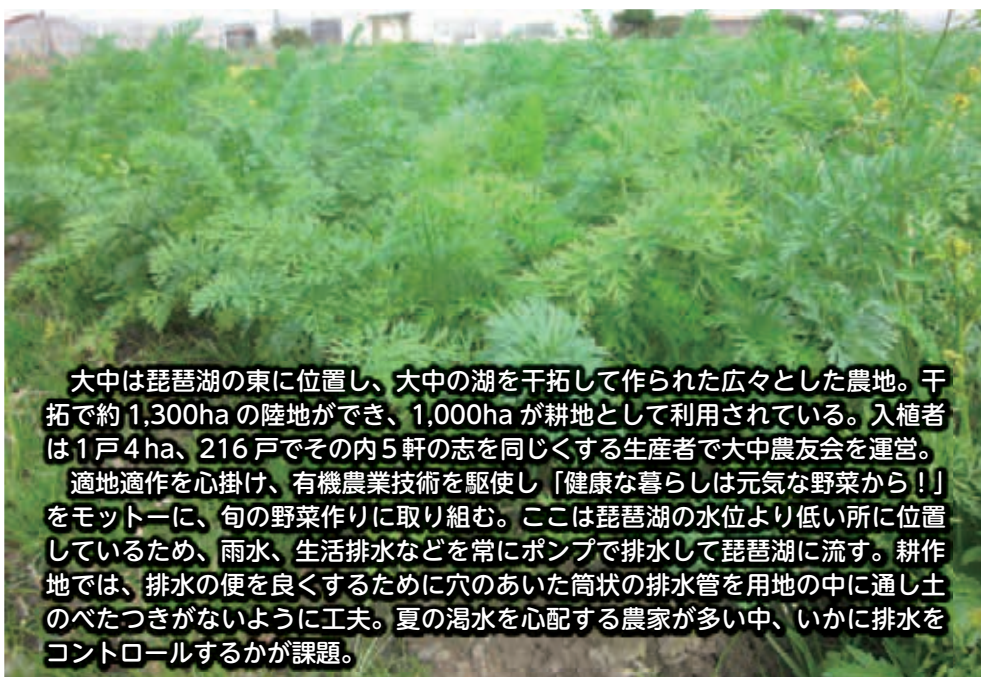
視察日 2015年11月12日(木)

主な取扱品目

モロヘイヤ(少量)、滋賀県産人参他

生産者の声

旬にとれる野菜を食べてほしいです。それは、時期はずれの野菜はエネルギーや労力の浪費を伴うだけでなく、旬の味こそ本物の味だからです。「健康なくらしは健康な野菜(食べ物)から」そして「健康な野菜は健康な土作りから」、さらに「土づくりは人づくり」との信念を持って野菜作りをしています。



大中は琵琶湖の東に位置し、大中の湖を干拓して作られた広々とした農地。干拓で約1,300haの陸地ができ、1,000haが耕地として利用されている。入植者は1戸4ha、216戸でその内5軒の志を同じくする生産者で大中農友会を運営。

適地適作を心掛け、有機農業技術を駆使し「健康な暮らしは元気な野菜から!」をモットーに、旬の野菜作りに取り組む。ここは琵琶湖の水位より低い所に位置しているため、雨水、生活排水などを常にポンプで排水して琵琶湖に流す。耕作地では、排水の便を良くするために穴のあいた筒状の排水管を用地の中に通し土のべたつきがないように工夫。夏の渇水を心配する農家が多い中、いかに排水をコントロールするかが課題。

商品の特徴



夏の商品であるモロヘイヤの苗作りは4月に始まります。高畝作りにした用地に定植できるまで育ったモロヘイヤの苗は丈夫ですが、苗の小さい間は散水の勢いが強いと倒れてしまったり、寒さに敏感なので育たなかったりします。そのためにビニールハウスでは電熱をしたり、直接土を温めたりと神経を使います。ちょうど天候が変わりやすい時期と重なるので大変です。

モロヘイヤのぬめりには水溶性の食物繊維が多く含まれています。しかも活性酸素の働きを抑え、血管や粘膜を丈夫にする働きがあり、カルシウム・カリウム・カロテンが他の野菜より群を抜いて多く含まれています。青菜類の少ない夏に最適の野菜と言えます。

参加理事のコメント

旬にこだわる農業をしておられる事に共感を覚えます。野菜本来の栄養価が高いのも旬の時期であり、コスト・手間も削減されています。今日の食べ物が明日への身体を作ることを考えると、今何を食るといいかをも頭に入れ調理する必要があります。旬を味わうためには、産地のリレーも必要になります。「健康な野菜は、健康な土づくりから」「土づくりは人づくり」の信念を掲げ励んでいてくださる農友会の方々に応援したいと思いました。

