産直便り

組合員と生産者がともに育てあう 生協の産直

株式会社 本原農園



株式会社 本原農園(坂井市) 代表 中山 晋吾さん

2017年設立。9年前に中山さんが脱サラし、奥様の実家で手掛けていた米づくりなどの農業を継承した。農薬や化学肥料の使用を最小限に抑え、にんじん、メロン、かぶ、米などを栽培している。



豊富に養分を蓄えた土づくりにこだわり なめらかで綺麗な肌質のにんじんに

新鮮な甘みと、きめ細やかでなめらかな肌質が生み出す 食感が自慢の「運動本原農園のにんじん」。美味しさの秘訣 は、にんじんが育ちやすいこだわりの土づくりにあります。

「三国の砂地はにんじんが下に伸びやすく、肌質が綺麗に育ちます。水はけが良く病気にもかかりにくいので農薬を最小限に抑えられるのですが、その反面土壌の肥料養分も抜けやすく、土づくりがとても重要なんです」と、株式会社本原農園の中山晋吾さんは語ります。

にんじん栽培は夏蒔きで行い、旬を迎える11~1月に収穫。その直後から土づくりが始まります。1~3月頃、畑に牛糞堆肥を撒き、養分を補給。3月下旬に土をほぐし雑草が生えにくくした後、麦の緑肥をすき込みます。7月には、サプリメント的な役割を果たす乳酸菌入りの資材を畑に投入。その後、乾燥で肥料が抜けやすい夏場を乗り越え、8~9月に種を蒔きます。「しつかり土をつくることで、地面の中で養分を

保ち続けることができ、約90日間かけにんじんを育て上げます」。そう話すと、中山さんは青々と茂るにんじん畑を眺めて満足そうに頷きます。



大型機械を最大限に活用し 品質の良いものを安定供給

大型機械の導入も、大きな特徴のひとつです。株間を7cm間隔で行う種蒔きはトラクターを使い、収穫は専用のにんじん掘り取り機がフル回転します。

収穫後は、洗浄、計量、仕分けまで自動化。大型の洗浄機で汚れを洗い、うす皮をはぎ、重さを量ってサイズ別に仕分けるまでの間、人が目視で2回にわたりチェックします。さらに、梱包・出荷時にも、人の目と手で確認をしています。また、規格外のにんじんは、



ジュースなどの加工品や不揃い品として活用されるなど、 フードロスに対応しています。

「手を掛けただけ結果が出る仕事。手間を掛けた品質の

良さを感じてもらえると、やりがいを感じます。これからも生産技術の向上に努め、良いものを安全かつ安定的にお届けしていきたいです」と笑顔が花開きました。



おすすめの食べ方

にんじん料理は数多くありますが、おすすめはにんじんの甘味を味わえる「塩きんぴら」。にんじん(1本)をせん切りにし、ごま油(大さじ1)を熱したフライパンに入れ、中火でじっくり炒めます。塩(小さじ1/3)とすりごまをたっぷり加え、全体を混ぜ合わせたら完成。お弁当にもおすすめです。





上手な保存方法

「にんじんは常温だと傷みやすいので、水分が飛ばないようラップに包み、5~6°Cくらいの野菜室で保存してください」と中山さん。丸い上部より尖った先の方から傷み始めるので、先に下部から食べるようにすると良いそうです。



産心本原農園のにんじん (サイズ不揃い)

