



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

中橋農園

土にこだわった、健やかな風味 産直 中橋さんの青菜

1年を通してお届けする 食べておいしい青菜たち

葉がやわらかく、甘くて、アクが少ない、中橋農園の青菜。農園では36棟のビニールハウスで、1年を通してほうれん草をはじめ小松菜や水菜などの青菜を栽培しています。

朝収穫したものをスツツが重さを量って袋詰めし、その日のうちに生協の物流センターへ配送。翌日には、ハーツや組合員のみなさんへ新鮮な状態でお届けしています。



Profile

有限会社 中橋農園 (福井市) 代表取締役 中橋 精一さん

環境に配慮した農業に取り組むエコファーマーとして、化学肥料を使用せず、農薬の使用を慣行栽培の1/2以下に抑え、福井県の特別栽培農産物認証を取得。

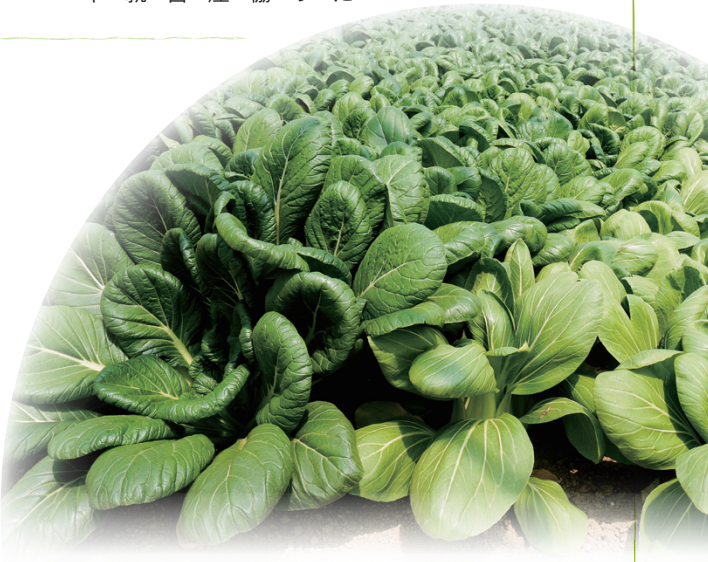
みると野菜作りは奥深く、難しい。いろんな人に話を聞いて、ひたすら勉強でした」と当時を振り返ります。野菜作りを始めて3年目には、生協とほうれん草の取り引きを開始。それ以来、産直収穫体験交流会やたんぼツアーなど、組合員との交流も深まっています。さらに、職員の就業体験にもご協力いただき、今年は新人職員やハーツの責任者がお世話になりました。

土づくりのこだわりを 次の世代へと引き継いで

中橋さんは約20年程前に仲間と『福井市北部エコファーマーズ』を立ち上げ、牛ふんもみから堆肥や、生ゴミをリサイクルした完熟堆肥と有機肥料を用いた土づくりに取り組んでいます。その成果は、野菜の栽培にも見ることができま。実は、中橋農園では、ほうれん草などの青菜に水やりをするのは、種をまいてから1回だけ。その秘密を、中橋さんはハウスの土を実際にスコップで掘って教えてくださいました。



「土の表面は白く乾いているけど、掘ると中は水分を含んで黒くなっているでしょう？これは、水持ちが良い証拠。種をまく前に、根が奥



深くまでほれるよう土を深くおこしてあげることで、根毛が発達して、野菜本来の味がする美味しさになるんです」

除草剤を使わず雑草を手摘みしたり、連作障害が出ないように育てる野菜を変えるなど、健やかな土壌を守り続ける中橋さん。今年春には、東京農業大学を卒業した息子の凌さんが帰郷して就農するうれしい出来事がありました。

息子の凌さん



中橋農園のみなさん

オススメの食べ方

大根の若苗です



つまみな さっと茹でておひたしに。シャキシャキの歯ごたえ。

ハ 6月下旬より 宅 (次回6月4日(ふくい〜な))



ほうれんそう 豚肉と一緒にしゃぶしゃぶで。

ハ



こまつな 煮る・炒めるはもちろん、浅漬けもおすすめ。

ハ 宅 (次回6月3・4日(コープファミリー))



みずな 肉や油あげと一緒にさっと煮て卵とじに。

ハ 宅 (次回6月3・4日(ふくい〜な))



チンゲンサイ 鶏肉と炒めて塩コショウが、中橋さんのお気に入り。

ハ 宅 (次回6月3・4日(ふくい〜な))

只今、産直商品利用キャンペーン実施中!(参照6ページ)