

となりの農家さん

take
free

特集

スペシャルインタビュー

「奥三河ほうれん草」栽培の第一人者 竹下健二

1年中、おいしくて栄養価の高いほうれん草を

竹下菜園

竹下健二

全国的に珍しい ホウレンソウの 周年栽培

新城市作手地区は、愛知県の東部標高550mに位置している。標高が高く、夏でも涼しいため、暑さに弱いホウレンソウ栽培に適した環境といえる。この環境を活かそうと数十年前からホウレンソウ栽培にチャレンジした人はいたものの降水量の多さなどの問題から本格的な生産に至ることはなかった。そのような作手地区で、約10年前からホウレンソウ栽培を始め、しかも全国的に少なく、愛知県では稀な周年栽培(年間6回転)を実現した生産者が竹下健二である。ホウレンソウ栽培がなされてこなかった作手地区において、なぜ竹下は一年中安定して栽培することができようになったのか。

食でみんなを 元気にしたい

現在、竹下は作手のホウレンソウ生産者、行政、種苗のメーカー担当者などから構成されている「チーム550」のリーダーを担い、地域のホウレンソウ生産を引っ張っているが、もともとはJAの営農指導員として、生産者に対して米や野菜作りを指導する立場であった。当時は、多様な品種それぞれに合

わせて適切な指導を行うために農業について勉強する傍ら、作手中の生産者に足を運ぶなど多忙な日々を送っていた。

そのような中、2009年に椎間板ヘルニアを発症して入院を余儀なくされた。手術は無事成功したが、手術直後は何も食べることができず、どんどん体力が低下していった。その後の入院期間中に毎食食べなくてはならない病院食を想像するだけで気持ちまで沈んでしまいそうだったが実際に病院食が始まると、思った以上に口に合い、少しずつ食べられるようになるにつれ、体力が回復していった。しかも、栄養バランスに配慮した病院食をしばらく続けたことで、それまでよりも健康になつているように感じた。この経験を通して、竹下の心に「栄養のあるおいしいものを食べれば、心も体も元気になる。食でみんなを元気にしたい。」という思いが芽生えつつあった。

そんな思いを抱えながら退院して職場に戻ると、たまたまホウレンソウの会議に出席する機会があった。作手の新たな農産物としてホウレンソウ栽培を検討する会議であり、その会議に参加する中で栄養価の高いホウレンソウであれば「食でみんなを元気にすることができるとはいいか」と考えるようになった。そして、手始めに2010

年から3年間、ホウレンソウ栽培の実証実験をすることにした。

生で食べられる ホウレンソウ

実証実験をする中で、雨が多いのをハウスで克服できる目途が立ち、また標高が高い作手ならではのホウレンソウができそうだという手応えを感じ、長年勤めたJAを退職し、2013年についにホウレンソウ生産者としてのキャリアをスタートした。しかし、

竹下も分かつていたとおり、農業は、

営農指導員という経験をもついても、思い通りに行くほど単純なものではなかった。1作目、2作目と滑り出しこそ順調であったものの、3作目以降、収穫するホウレンソウはやせ細っていて、とても売れるようなものではなかったのだ。ひどい時は、半分ほどがとろけていた。竹下は、果たして想いだけで食べていけるのか、子供の学費を払えるのかという不安に駆られることもしばしばあったが、その不安を振り払

うかのごとく死に物狂いで働いた。しかし、JAや経済連などたくさんの人からアドバイスをもらって試行錯誤してみたものの、どれもうまくいかず、いったい誰の言うことを聞けばいいのか分からない状態になっていた。

そんな中、今でも「大先生」と慕っている元普及課の先生から土づくりのアドバイスをいただいた。もみ殻や有機肥料などにこだわらずから見直したところ、土がフワフワになってホウレンソウがしっかりと根を張ることができるようになり、これまでの悩みが一気に解消された。収穫したホウレンソウは見るからに元気で、しかもホウレンソウ特有の「えぐみ」が少なく、生で食べられるほど食べやすかったのだ。

そんな竹下のホウレンソウを食べた地域の子供達が他のホウレンソウを食べなくなったという話を聞いたり、たまたま野菜ソムリエの方が取材に来た時、できたての生のホウレンソウを食べて感動してもらったりしたことなどを通して、竹下は「これが自分が求めていたホウレンソウだ！」と悟った。

一年中おいしい ホウレンソウを

その後、竹下のホウレンソウ生



「チーム550」のメンバーの皆さん

産は順調に進んでいたものの、別の悩みも抱えていた。6〜9月の梅雨から真夏の時期にかけて、収量が大きく減ってしまっていたのだ。一般的にこの時期は曇りから急に晴れになった時にしおれが発生して十分に光合成ができず、作物へのダメージが大きい。お客さんがいつでも食べたいと思った時に手に入るように、一年中おいしい栄養価の高いホウレンソウを届けたいというこだわりを持っていた竹下にとつて、この時期に収量が減ることは大きな課題であった。

竹下が愛用している総合液体肥料「アラフェスタ」
代謝能力を向上させ、低日照、低温条件でも生育を維持・促進する。



かつてと同じように竹下は様々な人からアドバイスをもらって試行錯誤している中、品種の相談をしていたサカタのタネの営業マンからある時アラフェスタという製品を紹介してもらった。このアラフェスタという資材は、植物に二価鉄という栄養素を供給して光合成を促進する効果があるとのことだった。実際に葉の表面に散布したところ、この時期でも根がしつかり伸び、肥料の吸収性も上がって、また急な晴れによるストレスに強くなった。

これによつて、毎年悩んでいた時期にも安定してホウレンソウを生産することができ、季節的な問題に悩むことが少なくなった。さらに、植物に鉄分を供給することで、ホウレンソウ自体の鉄分とともにも他の栄養素も増えて、またえぐみがさらに少なく食味が良い高品質なホウレンソウを生産することができるようになった。

たくさんの方の支え

えぐみが少なく、生でも食べられるこの作手産のホウレンソウは「奥三河ほうれん草」と名付られ、現在では地元の産直だけでなく、都会の高級スーパーでも一年中売られている。さらには、一流ホテルやミシュランの星を獲得したレストランでも取り扱われるようになった。

なぜこれまでホウレンソウ生産が行われてこなかった作手でこのようなホウレンソウが誕生したのか？もちろん標高が高く昼夜の寒暖差が大きくホウレンソウ生産に適している地理的な特徴、おいしいホウレンソウを作りたいという竹下の情熱などもあったに違いない。

ただ、竹下によると、それ以上に大切だったのは「たくさんの方に支えていただいたこと」だ。自分が悩んでいることを話した時にヒントになることを教えてくれたり、メーカーなどが試してみたり、いつてくれた資材を試したり、**これまで数えきれないくらいの人に助けてもらった結果、辿り着いたホウレンソウなのだ。**

竹下は、今後も一年中おいしくて栄養価の高いホウレンソウを届けたいというこだわりを追求し、これ

まで以上に「奥三河ほうれん草」ブランド価値を高め、少しでも多くの人に食べていただきたいと考えている。そして、食を通して、少しでも多くの人を元気にすることを夢見て、今もホウレンソウ作りに励んでいる。

収穫は全て手作業で行っており、大切に育てている。



愛知県内では珍しい周年栽培されている「奥三河ほうれん草」
葉が肉厚で食べ応えがあり、えぐみが少ないため、生のままでも食べられる。



竹下菜園プロフィール

愛知県新城市作手地区で、主にホウレンソウの周年栽培を行っています。生産だけでなく、生産品の加工も行っており、ホウレンソウパウダーは人気の商品。

竹下菜園のほうれん草は、地元の道の駅「つくで手作り村」だけでなく、名古屋・豊川・豊橋の直売所などでも販売されています。

アラフェスタ

植物は鉄分が不足すると、葉緑素を作れず、葉っぱの色が黄色くなり、光合成が十分に行えなくなります。それは土耕でも水耕でも同じです。一般的な資材の多くは肥料成分や微量要素がバランスよく配合されており、その中に鉄分も含まれています。しかし、それらの鉄分のほとんどは植物がそのまま吸収できない「三価鉄」です。植物は「三価鉄」を「二価鉄」にして吸収しますが、環境ストレスや成り疲れで弱った時には「二価鉄」に変換できなくなります。

アラフェスタは※アミノレブリン酸と2価鉄の相乗効果で光合成に必要な葉緑素を積極的に生成し、代謝能力を向上させます。低日照、低温条件でも生育を維持・促進する効果が期待できます。

※アミノレブリン酸は葉緑素の原料となるアミノ酸

あとがき

竹下さんを取材する中で、たくさんの方の支えがあつて、ようやく辿り着けたのが、この「奥三河ほうれん草」だと分かりました。このような農家さんひとりひとりが持つストーリーを紹介することで、「となりの農家さん」のことを少しでも知っていただき、農業生産のご参考になればと思っております。

となりの農家さん制作委員会

発行 愛知製鋼 0120-603-937



アラフェスタ HP はこちら



チーム550 Twitter はこちら



奥三河ほうれん草 Instagram はこちら