

毎日、食卓に小松菜を！ という思いで育てています

化学肥料や農薬に頼らず、自然の力を生かして育てる有機栽培で生産した自慢の小松菜。有機栽培を続けている裏には、土と自然への感謝の気持ちがありました。

自然の力を生かして

寒い季節になればなるほど、ぎゅっと味が濃くなる小松菜。これらがおいしい季節です。群馬県前橋市を訪れ、有機栽培の小松菜を作っている株式会社ブレマ代表取締役社長・飯野晃子さんと、農場長の尾池博幸さんに話を聞きました。

「農作物は土と自然の力を借りて作らせてもらっているもの。次世代へつなげられる農業を！」

と考えながら、小松菜の有機栽培をしています」と飯野さん。

有機栽培とは、化学的に合成された肥料・農薬の使用を避けることを基本に、自然の力を生かして栽培する方法。ブレマは、この栽培方法であると認められた証である「有機JAS認証」に加え、安全で持続可能な農業を行うことを目的に作られた適正農業規範の国際的な基準「グローバルG.A.P.」も取得し、毎年更新しています。

「愛」が大事

「夏場の小松菜は早く育ちますが少し茎が細くなり、冬場はゆつくり育つ分、茎が太くしっかりと育つておいしいです」と話す尾池さん。

「毎日小松菜の様子を見て回り、虫食いがあれば食い痕から何の虫なのか突き止めて、広がらないよう気を付けます。雑草は手で抜き、虫は捕虫器を使うなど、多くの手作業があります。雨や散水で水を浴びると、目に見えて元気になるのでうれしいですね。小松菜にはむやみに触れず傷付けないようにし、新鮮なまま出荷できるように収穫時間にも気を付けています」と話してくれました。

「いつも目指しているのは、生で食べてもやわらかく、えぐみが少ない小松菜。「小松菜と、食べる人への愛が大事」という考えのもと、生産・収穫・選別チームで協力して作っています。今後も精いっぱいやっていこうとみんなで話しています。私たちの作る小松菜が好きですと言ってくれる人が増えたら、うれしいです」と飯野さん。

飯野さんおすすめの食べ方は、みそ汁としゃぶしゃぶ。「小松菜は、よく洗ったら切らずに丸ごと鍋へ。軽く火を入れるくらいがいいです。和洋中いろいろな料理に合うので、毎日食べてもらいたいです」と満面の笑顔で話してくれました。小松菜から、有機農作物を生活に取り入れてみるのはいかがでしょうか。



株式会社ブレマの皆さん。後列左から、福田裕海さん（生産スタッフ）、尾池博幸さん、新井隆之さん（生産リーダー）、前列左からイエンさん（技能実習生・選別スタッフ）、飯野晃子さん、粕川恵子さん（選別リーダー）、ホアさん（技能実習生・選別スタッフ）

産直 小松菜（有機栽培）の

出荷までの流れをご紹介します！

POINT

1 手をかけて栽培しています



土を耕したら「太陽熱マルチ」というシートを張って土を覆い、太陽の熱をこもらせて高温にし、土の表面数センチの微生物を取り除く作業をします。その後、種まきをします。これにより発芽の時期に雑草は生えなくなりますが、それでも時間が経つと雑草が生えてきます

POINT

2 ハウスと露地、両方で



ハウスと露地両方で栽培。夏は1カ月、冬は3カ月で出荷です。訪れた8月にはハウスの中で小松菜が育っていました（写真右）。左は秋の様子。露地の畑の向こうには赤城山が



POINT

3 午前中に収穫

夏場は朝から、冬場は霜が解けてから作業を始めます。基本的にはその日のうちに出荷できるようにしています

POINT

4

選別チームの目が最終チェック

選別チームが残った土を拭き、余分な葉や根をカットしながら重さを量り、1パック分にまとめます。下をそろえてパック詰めし完成。落とした葉の大半は、再び畑にすき込んで土に還します

最後まで、しっかり目で確認して……
完成!

12ページで、レシビをご紹介

今回ご紹介した商品はこちら!

産直 小松菜（有機栽培）



宅配：毎週取り扱っています

*こちらの商品は、その他の産地に北総ベジタブル（千葉県）、千葉産直センター（千葉県）があります。また天候の影響により産直以外の産地からお届けする場合があります

