

新鮮な横浜野菜を育てる現場で学習会！

< 12月16日美織会 >

消費生活行動から日々の暮らしを見つめなおし、地球にやさしい生活の実践を進める市民団体「美織会」。今年の活動目標として、生物多様性をテーマに学習会や体験活動を実施してします。

今回は、保土ヶ谷区西谷町で露地野菜を栽培し、直売を行っている「FRESCO（フレスコ）」の苧部さんに学習会の講師を依頼しました。



▲講師の FRESCO 苧部さんから横浜野菜について説明

「FRESCO」では、約 70 種類の露地野菜を約 2.5ha の農地で栽培しています。

先祖代々引き継がれた農地と農法により 13 代目になる苧部さん。先日開催された「よこはま食と農との祭典（11月5日開催）」でも野菜の直売コーナーやステージイベントのトークなど多岐にわたる活躍をされています。

苧部さんからの説明では「現在、技術の発達により通年いろんな野菜や果物が食べられるようになり『旬』を意識することが少なくなっていました。栄養価が高く、もっともおいしい時期である『旬な時期』を消費者に感じ、味わっていただきたい。その思いで、露地栽培し、さらに直営販売しています。」とのこと。



▲広大な敷地に見事なキャベツが実ります

生産者として特に心掛けていることが3つあるとのことです。

①鮮度・・・

「野菜は生きもの」。当日収穫し、当日販売することができる直売により、鮮度の良いまま消費者のもとへ届けたい。

②品種・・・

種から花を咲かせ種を採る「在来種」は、一世代交代の「F1種」に比べると発芽率も低く、均一に育てるのも難しい。しかし、地域の気候や風土に適応したからこそとてもおいしい。その地域で育ててきた伝統を守りたい思いから在来種の「大根」「ネギ」などを栽培しています。

③土壌・・・

横浜産の稲わらなどを畑の土に混ぜ、微生物の力により分解してもらい豊富な栄養素とします。「昔からのやり方」に「科学的知見」をあわせることにより「先進の農業」を目指しています。



▲在来種である「西谷ネギ」を育てます

(左) 植えて間もないネギ (右) 1年後のネギ

種を植える時期から収穫までの各作業において適正な気温を把握し、気候の変化をとらえて対応することが大切。5年前と比べると確実に温暖化の影響を感じるということです。

そのように条件が毎年変化する中、約 70 種類の野菜を育て「輪作」することで、土の養分の偏りを防ぎ、土壌病害虫を防除し、美味しい野菜を作っているということです。



▲美織会の皆さんが大根を収穫！「大地の恵み」を実感です！

美織会の皆さんからは「温暖化の影響を受けながらも適正な管理のもと育つ野菜たち。在来種については、種を乾燥させ、カラスなどの外敵から守るなど時間と労力をかける必要があることを知りました。地域に根差した野菜を育て伝統を守る生産者の「思い」に感心しました。」とのこと。

野菜が食卓に並び食す際、あらためて生産者の苦労と思いを感じ、そして、生きものである野菜たちに感謝の心が芽生える学習会となりました。

▼FRESCO のホームページはこちら

<http://fresco.opal.ne.jp/>

▼美織会のホームページはこちら

<http://www.justmystage.com/home/kimie/index.html>