

土をつくり

経営を創る



⑤ 緑肥

阿蘇の火山灰によるク
ロボク土と温暖な気象条
件を生かした、全国有数
のニンジン産地・熊本県
菊陽町。ここで春ニンジ
ンと冬ニンジンそれぞれ
れ8畝、合計16畝作付け
する真弓農園は、徹底し
た土づくりと冷蔵保管に
よる通年安定出荷で、市
場の高い評価を得てい
る。

同町は国の指定産地だ
が、同農園は7割が生協
やスーパーとの契約販売
で、1割が加工用に販売、
残り2割が市場出荷だ。

ギニアグラスを活用

経営主の真弓一保さん
(61)は「土づくりのこ
だわりは、おいしさの追

求」と話す。食味を落と
すチッソ分を抑えるた
め、堆肥ではなく緑肥の
ギニアグラスを10畝当た
り700kg播いてすきこ
む。さらに、土壤診断を
毎年行い、有機質主体の
肥料をチッソ成分で同7
〜8割、ケイ酸を同32割
施用する。細胞が締まっ
て食味が増し、包丁の入
りも良くなるという。

ギニアグラスは3畝ほ
どに伸びたらロータリー
をかけてすきこんだあ
と、ボトムプラウで冬場
は70℃、夏場は50℃まで
深耕する。「土層を反転
させ、半年間使っていな

土層を反転 土を休ませる



緑肥のギニアグラスはロータリーですきこんだあと、ボトムプラウで深耕する

い土を上へ上げ、下ろし
た土を休ませる」ためだ。
ギニアグラスはネコブ
センチュウの発生を抑
制。深耕は排水をよくし
て病気を防ぎ、裂根を減
らす効果もある。水稲も
1・2畝作付けており、
ニンジンとの輪作で連作
障害を回避している。

市場の信頼を得るため
の計画的な出荷を可能に
するのが、50t保管でき
る大型冷蔵庫だ。収穫・
洗浄後、ポリエチレンの
袋に入れて湿度を保ち、

冷蔵庫使い計画出荷

2014年産のニンジン
生産量は春作が337
t、冬作が500t。作
付面積は年々拡大し、今

急速冷凍してマイナス0
・5度で保管。注文に応
じて欠品せず、2か月間
は品質を保ったまま出荷
できる。

市場出荷以外は出荷先
との連年契約。年間同一
価格のため、設備投資も
計画的にできる。13年に
は、消費者が選ぶオイス
ックスの農家オブザイヤ
ー特別金賞を受賞した。

真弓さんは「ニンジン産
地を維持するためにも、
農地は可能な限り預かり
たい。畑を休ませて土づ
くりをする余裕があった
方がいい」と話す。

おわり

熊本・
菊陽町
真弓一保さん



「農地は可能な限り預かりたい」と話す真弓さん