

「殿堂入り」の味 土づくりから

菊陽町でニンジン農園を営む眞弓一保さん(61)は3月、インターネットで全国の消費者が生産者を評価する「農家・オブザイヤー」で、グランプリの最高金賞を2年続けて受賞した。主催するネット食品宅配大手のオイシックス(東京)によると、眞弓さんのニンジンは殿堂入りするという。全国の消費者をひきつける魅力は何か。眞弓さんのニンジン畑を訪ねた。

(猿渡将樹)

「独特のおいがない」「甘くてジューシー」と高い評価を受けた眞弓さんのニンジン。出荷前のニンジンを、その場でジュースにかけて飲ませてもらった。さっぱりとした甘さで、フルーツを思わせる味わいだ。

眞弓さんの畑は、菊陽町原水の自宅から半径2キロに広がる。10カ所あり、面積は計8畝。土壌は火山灰由来で黒く、透水性や通気性に優れる。

同町はもともと全国有数のニンジン産地。約20年前から減農薬栽培に取り組み眞弓さんは「味は育て方で随分変わってくる」と話す。

おいしさの源

現場を訪ねて

目指す味の実現に向け、土づくりなどを試行錯誤してきた。化学肥料は一切使わず、有機肥料としてアフリカ原産のイネ科植物「ギニアグラス」を畑で育て、

鶏ふんから作った固形肥料も与えずき込む。「自然の力で土壌を豊かにする」ため、微生物を混ぜた



2年連続で「農家・オブザイヤー」最高金賞を受賞した眞弓一保さん(右)。中央は長男の堯之さん、左は長女の恵理子さん＝菊陽町



最大60ト分が保管できるニンジン用の大型冷蔵倉庫

「農家・オブザイヤー」最高金賞

急速冷蔵 おいしさ保つ

ている。

ただ、養分の与えすぎはよくないという。「人間と同様にメタボリックになり、苦味が出る」らしい。

ニンジンは11月～翌年3月にかけて収穫する冬物と、4～7月に収穫する春物があり、年間計650トを出荷。連作障害を防ぐため、夏と冬にトラクターで畑を通常より深く耕す。夏50℃、冬70℃。半年ごとに土壌の上下を入れ替え、土の養分が戻るまで休ませるのが狙いだ。

みずみずしく甘みが強いと評価が高いニンジン。秘密は土づくりにあるのはもちろんだが、収穫後に急速に冷蔵しておいしさを維持することにもあるという。

自宅近くに設置した大型の冷蔵倉庫は床面積約70平方メートルあり、高さは約5層。温度はマイナス0.5度をキープ。広々とした庫内には、最大60ト分のニンジンの保管が可能だ。5年前に約4500万円をかけて導入した。「鮮度を保ったニンジンをいつでも出荷できるようにしたかった。これだけの施設を持つニンジン農家はほいだろつ」と眞弓さん。

眞弓さんのニンジンは、生協などとの契約栽培が大部分を占めるが、近年はネット販売のオイシックス向けが急拡大。冷蔵庫の設置で、大口取引先の需要に合わせた出荷が可能になった。

東京農大を卒業後、就農して約40年。「資金面で苦労したこともあったが、めげずに続けてきたから今がある。俺にはニンジンしかない」

ニンジンは全国的に高い評価を受けたが、まだまだ満足しない。眞弓さんは「もっとおいしく」を追求するとともに、5年以内に農園を法人化させるという目標を語ってくれた。