



多田さんのサニーレタス



農業歴53年の多田さんの仕事場はとてもきれいで仕事も丁寧。野菜の見た目も美しく、味も美味しいんです。



きれいな黄緑色のお花が集まっているようなサニーレタス畑。「今年はアブラムシの被害もなく良く育っているよ」と順調そのものです。

・サニーレタスは1月まで多田さん、2月から高柳場長にバトンタッチする予定です。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

★ほのかな甘みと香り豊かな旬野菜

葉物部会のリーダーの1人である多田さんは、ほうれん草や小カブの他に、今の時期はサニーレタスも作っています。

一般的に売られているサニーレタスの中には苦いものがありますが、おかげさまのサニーレタスは苦みを感じません。その理由を聞いてみると「そう？う～ん、わからない。他のは食べたことが無いから」とのこと。「ただ、昔はサニーレタスとかの葉菜は苦っぽくて食べなかったな。まあ今は品種改良がされたのか、自分が年をとって味覚が変わったのか、とにかく美味しいから毎日食べているけど（笑）」と言います。

また、作り方は「他の葉物とほとんど一緒」と言います。「年に1回堆肥を入れて蛎殻石灰と有機肥料を入れて土作りをするのが基本。あとは作物によって肥料設計が少し変わるだけだよ」

ただ、サニーレタスはアブラムシが付きやすいそうで「今年は順調だけど、多い年はアブラムシが表面には付かなくても葉の裏にバ～っとつくんだよ」と言います。それを防ぐためにデンプン糊を吹きかけるなど手間をかけて育てています。

農業歴53年になる多田さんのサニーレタスは、葉物野菜の本来の甘さや美味しさが味わえます。老若男女みんなに好かれる美味しさがつまった健康野菜です。

【産地情報】

◎今年度の白菜は2月から出荷開始予定です。

◎今年はブロッコリーが大変品薄で、全てのご注文には応じられそうにない状態です。