



多田さんのほうれん草



多田さんの温和でまじめなお人柄が、丁寧な野菜作りにも表れています。



ハウスの中ですくすく育ったほうれん草。これから寒くなると、更に美味しくなっています。

★土と向き合い、野菜と向き合い53年

農業歴53年になる多田さんは、葉物部会のリーダーの1人で、主にハウスでサニーレタス、小カブ、チンゲン菜、そしてほうれん草を作っています。「昔はこの辺ではみんな小麦と落花生を作っていたんだ。葉物はもちろん出荷なんかしていなくて、今は有名になったサツマイモなんかも、出荷用じゃなくてデンプンを取る材料として作っていたんだよ」と就農当時の様子を教えてくださいました。

そんな時代から長年野菜を作ってきた多田さんに栽培のコツを聞くと、「特に無い」と言います。例えば、ほうれん草は酸性土壌を嫌うので石灰をまいてアルカリ化するのがコツという話は良く聞きます。しかし多田さんは「う～ん、野菜によって特に何かを変えるということはないな。作り方はみんな同じだよ。年に1回堆肥を入れてあとは蛸殻石灰と有機肥料を入れるという具合だよ」と言います。野菜によってせいぜい肥料の量を少し変えるぐらいで基本的には同じように作っていると言います。長年の経験から、畑の土作りが出来ていることもあるのでしょうか、野菜がどのような環境を整えればすくすく育つのかを体得されていて、その環境を当たり前のように整えることが出来ているのでしょうかね。

じっくり丁寧に育てている多田さんの野菜は、どれもすくすく素直に育っているのがわかります。みなさんも是非その姿や味を確かめてみて下さいね。

ほうれん草は4人のメンバーの持ち回りで出荷していきます。

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。

【産地情報】

◎小かぶは18日(日)から、キャベツは25日(日)から出荷開始予定です。