



遠藤さんのチンゲン菜&小松菜



養鶏、発酵学、循環型の農業などを20年以上追い求め独自の農業スタイルを築いている遠藤さんです。



畑にあるチンゲン菜は、とにかく「美しい」です。



お日様と土の力で育った小松菜は、とてもきれいな色でシャキっとしています。

・小松菜はメンバーの持ち回りで出荷していきます。チンゲン菜は10月のみ出荷予定です。

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。

★微生物の力をとことん活用した元気野菜

10月に入り葉物の出荷が始まりました。そして、最近、葉物部会の中で中心的存在になってきた遠藤さんのチンゲン菜と小松菜の出荷もスタートしています。

遠藤さんは若手といっても20年以上の農業歴を持ち、確かな技術で健康で元気な野菜を作っています。放し飼いの鶏も飼っているので、その鶏糞で作った堆肥を使ったり、米糠やおからや糖蜜などを使って酵母菌を繁殖させて甘い香りがするぼかし肥料を使うなど、微生物が生き活きと暮らす環境を整えるのが特徴で、そこで育った野菜は病害虫にやられることが少なく、とても元気です。

10月から出荷を開始した小松菜とチンゲン菜の畑は、「今年は米糠しか入れていないよ」と言います。一昨年は堆肥と米糠ぼかし肥料で育てたそうですが、「地力が十分残っていると思ったから、今年は米糠ぼかし肥料だけだよ」と言います。普通は肥料不足のような気がしますが、しっかりと育っている野菜の姿を見ると、その目利きの確かさにうなるばかりです。

今の時期の葉物野菜は、最初の頃は防虫ネットで虫を防ぎながら育てていますが、出荷前にはネットを外して直接風を当てシャキっとさせ、また微生物を発酵させた自家製の液を葉っぱにかけることで、更に元気に美味しくなるようにしています。微生物の力をとことん活用し、伸び伸びと育った遠藤さんの葉物野菜、そのシャキツとした元気を存分に楽しんで下さいね。

【産地情報】

◎大根と小かぶの出荷が始まりました。またキャベツは14日頃から出荷開始予定です。