



# 遠藤さんの小松菜

## ★定番野菜の小松菜

今は冬野菜が無くなり夏野菜が出る前の端境期（はざかいき）ですが、定番の小松菜はハウスやトンネルを使ってなるべく切らずに長期にわたって出し続けています。ところが昨年は11月に大雪の後に大霜があり、今年は春の強風でトンネルがはがされたり苗があおられたりと、大きな影響を受けました。特に2～3月の強風の影響で、4月出荷予定の小松菜の半分以上がやられてしまったメンバーも出ています。そんな中でメンバーと事務の間に入り出荷の調整をしつつ、自身の小松菜にも手をかけ時間かけ丁寧に育てているのが遠藤さんです。

遠藤さんはおかげさま農場では若手に入りますが、就農してからのキャリアは22年目になります。自家製飼料で鶏を飼い、その鶏糞を発酵させた堆肥や米糠と酵母菌などで作ったボカシ肥料を入れるなど、独自の発酵物を使い土作りに余念がありません。「お米と酵母菌を入れた米糠ぼかしを入れると畑がふかふかになるんだよ。特に最近借りた畑は、まだ土作りが出来ていないから、1年目は牧草を蒔いて、その後は米糠ボカシを入れたり。土が良くなるには3～5年はかかるよ」

さらに、ミネラルや酵素を散布するなど美味しく元気に育つような手間を惜しみません。「小松菜がよく育つぐらいに土壌が良くなると、その後は何でも良く出来るようになるんだよ。先行投資だね」

独自の工夫と手間をかけて育てた遠藤さんの小松菜。みずみずしく自然な旨味や甘みを感じられる春にぴったりのお野菜です。



7～8年前におかげさまのメンバーの一員になった時は出荷量も少なかったのですが、最近では小松菜出荷メンバーのとりまとめをするなど、葉物部会の大きな柱の1人になっています。



発酵堆肥やボカシ肥料でふかふかになった土で育ったきれいな黄緑色な小松菜。太陽の光を浴びて葉っぱが気持ちよさそうに光っています。

小松菜は3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。