



菅野くんのわさび菜



おかげさま農場に入って3年目、農業はもちろん双子のお父さんとしても頑張っています。



わさび菜は小さい頃は株取りもありますが、生育が進んだ後はケールのように外葉を掻いて収穫します。



今年は1株を大きく育てています。レタスなどと混ぜてサラダに、また火を通しても食感が楽しめますよ。

★経験と工夫を重ねて3年目です

「新人」と言われてきた菅野くんもあっという間に3年目を迎えています。1年目は超大型台風、2年目は耐えがたいほどの猛暑と、過去に無いほどの過酷な天候に見舞われましたが、今年は大きな天災も無く、真正面から野菜作りに励めています。

就農してから夏のナスやアスパラギナスを筆頭に、ラディッシュ、ケール、スティックロケットなどを作ってきましたが、毎年、少しずつ工夫をしています。例えば、わさび菜は昨年と比べて面積辺りの作付け量を半分程にしました。「一般的な株間でやったつもりなのですが間が狭くて小さいままのものもあったので、今年は減らしました」と言う通り今年のわさび菜はパッと見ただけでもこんもり立派に育っているのがわかります。

わさび菜はちょっとした辛みと食感が特徴で、一般的にはサラダに使いますが、その他にも天ぷらにすると大葉のように食べる事ができ、また、これからは鍋にもぴったりです。「水菜のように食感が良いですし、火を通すと辛みも無くなるので白菜とか他の野菜との相性も良いですよ」と、菅野家では鍋の定番野菜になっているそうです。

3年目と言っても過酷な高原レタスの会社に住み込みで2年働き、さらに2年間の有機農業研修をしているので、農業歴は7年目になります。新規就農者はほとんどが3年も経たずに離農してしまうのですが、菅野君は農業に根を下ろし、1年1年、着実に技術と経験を積み上げています。次世代を担う菅野君を引き続き応援して下さいね。

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】

◎わさび菜は年明けまで出荷出来る予定です。大根は13日(土)から出荷再開予定です。