

さかくちよしひろ
坂口佳弘さん

みいしいって
言ってもらえたら

やっぱり
うれしい。

安全安心な
野菜作りは
せめぎ愛なんよ。

いけだやすこ
池田泰子さん

高野山麓精進野菜生産農家に聞く

野菜に込めたエピソード

Episode

毎日が自己研鑽

平成31年の高野山麓農産物産地化協議会の立ち上げ当時から橋本市と野菜のブランド化について協議を重ねてきました。

農家として、いろんな品目の野菜を作っていますが、野菜作りは天気に左右されやすいし、失敗することもあります。同時にいくつもの品目を作り、それぞれの栽培をどれだけ高めていけるかは、自己研鑽が必要です。

出塔柏原営農研究会の学校給食納入部会に入っていたことをきっかけに、高野山麓精進野菜を毎日のように学校給食センターへ納品しています。前日に収穫し、野菜を洗って、計量してを繰り返し、時には夜中まで作業をしていることも。土や虫を取り、洗い残りのないよう神経を使っています。納品当日は栄養士さんが全部検品しています。



▲学校給食センターへ納品した野菜の検品作業

安全安心な野菜を子どもたちに届けたい

慣行栽培の野菜に比べて、農薬を抑えて作っているから、当然虫も付きやすい。でも、やっぱり子どもたちの口に入るものだから、できるだけ農薬や化学肥料を減らしてあげたいという気持ちがあります。だからと言って虫が付いていて良いわけではないので、毎回神経をすり減らしています。「せめぎ合い」ですね。

食育の講師として小学校に行く時がありますが、そういう時に子どもたちが喜んで給食を食べてくれていると、やっぱりうれしい。今後のやりがいにもつながります。橋本市で育つ子どもたちのために、これからも安全安心な野菜作りを続けていきたいと思っています。

新鮮な野菜を末永く

ホテルルートイン橋本には、去年の8月から毎週注文をいただいています。また、夏休み限定メニューとして「トマトとナスのそうめん」も作っていただきました。自分が作った野菜が料理になって、全国から来てくれるお客さんに、高野山麓精進野菜という新鮮な野菜があることを知ってもらえるとうれしいですね。

これからも末永く農業を続け、新鮮でおいしい野菜を皆さんに届けていきたいと思っています。

こだわりの技術

例えば、大根作りなら種まき前に畑に水を張ることで、農薬を減らす工夫をしています。そうすることによって、害虫や病原菌が減り、きれいな大根ができます。夏に栽培する人参なら、種まき前に畝を透明なビニールで覆って、地中の温度を上げ、土の中の病害虫を減らしてから栽培する工夫をしています。

このように品目ごとに工夫して、こだわりの持った、いろんな野菜を作っています。

