

# 甘くておいしい春キャベツの出番です。

豊浦町川棚は、美しい海と温泉で知られる温暖な土地。この土地で三井田正文さんは大規模なキャベツ栽培を行っています。畑の広さは4ヘクタール。自分の土地だけでなく、生産者の高齢化などで使われていない田んぼを1年間借りて栽培しています。栽培面積はここ数年で飛躍的に増えており、このあたりで生産されるキャベツの約9割は三井田さんの畑のものだとか。見渡す限りのキャベツ畑



春の名物ともいえる川棚のキャベツ畑

では、空高く雲雀がさえずっていました。

三井田さんが農業を始めたのは今から7年前。サラリーマン生活とは違う農業のおもしろさ、魅力に気づいた三井田さんは脱サラし実家の農業を継いで大規模な栽培を始めました。

キャベツ栽培は、虫との戦いでもありません。最近では、フェロモントラップという誘引剤で虫の繁殖を抑え、農薬をなるべく減らして作物を作れるようになったとか。こうして暑い夏を乗り切ると、10月中旬には収穫が始まり、冬を越して春まで続きます。

三井田さん流の栽培法は周囲にも好評で、今後も栽培面積を増やしていきたいと三井田さんはおっしゃっていました。甘くて柔らかい、おいしい春キャベツの出荷は、もう始まっています。



三井田さんのこだわりが春キャベツでかたちになる



やまぐちの「旬!」春編  
少しずつ、春の香りがして暖かくなってくると、農産物も春のおいしさを届けてくれます。今回は、しゃきしゃきの「春キャベツ」と甘酸っぱさが魅力の「いちご」に注目しました。



## 朝取りいちごがおいしい理由。



大切ないちごだから、栽培もハイテク

早朝の下関市清木地区。陽が昇る頃、原田清さんのビニールハウスではすでに朝取りいちごの収穫が始まっています。ハウス内に入って、まずびっくり。一列に並んだいちごが宙に浮かんでいます。これは高設栽培と呼ばれる栽培方法。従来の土耕栽培に比べ、果肉を傷めにくく、摘花や収穫の作業も軽減できるそうです。原田さん宅では平成12年からこの方法を取り入れています。収穫は12月から7月まで続き、ピーク時にはいちごの真っ赤な帯が何列も連なる光景が見られる

「ここ」で栽培される品種は「とよのか」。今は2番果が終わって3番果が出てきたばかりというところですが、真っ赤に輝く大粒のいちごのおいしさのこと。「食べていいですよ」という原田さんの言葉にさっそく口に入ると、思った以上に実がしまっていて瑞々しく甘い。口いっぱい甘酸っぱい春の香りが広がります。ところで、どうしていちごを朝取りするのでしょうか? その理由は品質の保持にありました。果肉が一番冷えている時間に収穫すると、味が劣化しにくいのだとか。収穫したいいちごは冷蔵庫でさらに4時間ほど保管して、午後にはサイズ分けとパック詰めをおこないます。こうして、清木から山口県全域に向けて、おいしいいちごが今日も運ばれていきます。



おいしいいちごのためなら妥協はできません、と原田さん



### いちごが食卓に上るまで



山口でよく出回るいちごの品種は、主に甘みと酸味のバランスがよく、香りも強い「とよのか」と甘みが強く、実の中までよく赤く色づく「さちのか」。新鮮でおいしいいちごを選ぶポイントは、赤色が濃くつややかで、ハタが濃い緑色のもの。熟しすぎるとやわらかくなりすぎるので、ピンとしっかりした形で大きめの粒を選ぶ。パック詰めは、底から見て粒がつぶれていないか、果汁がしみ出していないかチェックして。保存は、いちごは水気を嫌うので洗ったり、ハタを取ったりせずに、ラップをかけて冷蔵庫へ。

### キャベツが食卓に上るまで



春キャベツの特徴は、葉がやわらかくみずみずしいこと。また、多汁で甘みがあるので、生食や汁の具などに適している。春キャベツは、巻きがやわらかで弾力があるものを選ぶ。(冬キャベツの場合は、巻きが固くて重量感のあるものを選ぶ。涼しい季節の保存なら新聞紙などでくるみ、冷暗所においてもOK。カット売り場合は、新聞紙や湿らせた紙でくるみ、ポリ袋で軽く包んでから冷蔵庫の野菜室で保存するとよい。

## 知られざる農の常識②

消費者の皆さんにできるだけ長い期間いちごを味わっていただけるよう、県内のいちご産地では、大部分をビニールハウスの中で栽培しています。自然の環境では、真冬に休眠(生長が停止して花も実も着けない状態になること)してしまういちごも、ハウスの中では程良い温度に恵まれ、おいしい果実をたくさん実らせてくれます。

ただし、ハウスの中は閉鎖された空間のため、風や虫による自然な受粉は期待できません。そこで、いちごハウス内に蜜蜂を放します。蜜蜂は、いちごの花から花へと飛び回り、次々に受粉をしてくれるのです。蜜蜂は環境の変化にとっても敏感な生き物なので、農家の皆さんは農薬の使用を控えたり、蜜蜂が活動しやすい温度管理を心がけるなど、蜜蜂の健康に十分に配慮した栽培管理を心がけています。

いちご栽培には、蜜蜂にやさしい環境を確保する努力も隠されているのです。



頼りになる蜜蜂とやさしい環境によって育まれたいちご

**菠薐草(ほうれんそう)**  
山口県では最近、生食用のサラダほうれんそうが増えています。栄養素が多く含まれているものを選ぶには、根ができるだけ赤いものを。



**伊予柑(いよかん)**  
明治19年に山口県で発見された「みかんとポンタン類の雑種」と推定されている。香りが良く、大果で濃厚な味が特徴。収穫後着色促進と食味向上のため約1カ月半貯蔵し、2月下旬～4月上旬まで出荷される。



**カリフラワー(かりふらわー)**  
ビタミンCも豊富で茎の部分はつぼみの約2倍も。更にカリフラワーのビタミンCは加熱しても壊れにくい特質がある。



**小松菜(こまつな)**  
主産地の東京小松川村から産地名をとって「小松菜」。ほうれんそうと並んで栄養素も豊富。特にビタミンA、Cは100g食べるだけで一日の摂取量が満たせる。ほうれんそうと違い硝酸(しゅうさん・アク)がない。

