

黒陽ナスへの新たな挑戦。

初夏の爽やかな風を受けて、露地栽培のなすが大きく葉を揺らしています。ここは山口県阿武郡福栄村。なす栽培で有名な村です。この地に移り住み、7年前からなすのハウス栽培に取り組んでいる前田吉彦さん宅では、4月10日から始まった黒陽ナスの出荷が最盛期を迎えようとしています。「この時期は、一家総出で手選別を行っています。袋詰めは、1袋500g見当。2Lなら4本、3Lなら3本が目安。秤に載せて手作業で組み合わせていくから、手間がかかります。」と前田さん。



(上) 柵に沿って成長するなす (右) きれいなうす紫色のなすの花



今年、前田さん宅では新たな挑戦を始めました。去年まで作っていたのは半促成の千両ナス。こちらは、1〜2月中旬にかけて定植し、4月初めから出荷を開始。7月20日には、株を切り倒してしました。今年には品種を、隣の紫福地区で作っている黒陽ナスに切り替え、2月中旬から定植し、収穫時期を4月〜12月とできるだけ長くする計画です。

県北部に位置する福栄村は、県内でも気温が低く、日照も少なめなので、半促成のなすよりも黒陽ナスの方が向いていると前田さんは考えたのです。高齢化が進み、なすの栽培農家が減ってきている現状では、隣の地区と作柄を揃えて生産した方が市場の受けがいいという現実もあります。より地域に合ったなすを選び、効率的に生産する――。前田さんの新たな挑戦は続いています。



ハウスで栽培するなすの光を浴びる



地域性、効率性を考えた生産に挑戦する前田さん



夏野菜や果物のおいしい季節になりました。やまぐちでも、今が旬の農産物が目白押し。今回は、特に夏から秋にかけて旨みを増す「黒陽ナス」と、甘い香りの高級果物「マスクメロン」に注目しました。



マスクメロンの甘い香り。



みつばちも忙しく飛び回るハウス内

阿武郡むつみ村は県内でも有数のメロン産地です。そばに溪流の流れる豊かな環境にある岩本遊さんのビニールハウスでは、ミツバチによる交配が行われています。「ちょうど、着果したところですね。これから摘果をして、1株あたり2個に減らし、最終的には1個にしていきたいと思います。」と岩本さん。3〜4反のビニールハウスには6600株のメロンが植えられています。優良品である3L、4Lといったメロンを生産し続けて19年目という岩本さんに、メロン栽培のノウハウを伺いました。

3月上旬には土壌の準備を行い、第1回目



おいしいメロンを作るために研究をおこたらない岩本さん



ピーマン(ピーまん)
なす科の野菜。唐辛子の一種で中〜大型で辛味のないものが一般的にピーマンとよばれる。初夏〜夏いっぱい旬。トマトやなすに比べ、ビタミンCが多く含まれる。空気を空けたポリ袋に入れ冷蔵庫の野菜室で保存すれば5〜6日はもつ。



南瓜(かぼちゃ)
βカロチン、ビタミンCなどを豊富に含むかぼちゃ。大きさの割にはずっしりと重量感があるものを選ぶ。西洋かぼちゃは甘みが強くほくほくしているのが揚げ物やお菓子に、日本(黒皮)かぼちゃは水分が多いので煮物や蒸しものに向いている。



培独特のやり方で、支柱を4本入れてヒモでつなぎ、ハンガーと呼ばれるクリップ状の道具で実を茎ごと吊ってひもに結びつけていきます。メロンの重量は、収穫時には1個当たり2kg前後。茎だけでは、とても果実の重量を支えることができません。そして、袋をかけて果皮を保護し、マスクメロン独特の網目が出てくると仕上げの玉拭きを行って、やっと一段落。メロンは甘い香りを漂わせて、静かに収穫の時を待つのです。



一つ一つ大切に育てられるメロン

知られざる農の常識③

高級果物の代表とされるマスクメロンですが、作り方もやはりVIP待遇。手間がかかります。マスクメロンは1株当たり1個しか収穫しないのをご存じでしたか？もちろん花はたくさん咲いて着果するのですが、最後の1個を残して摘果してしまうのです。そうしないと大きくなって甘いメロンを収穫できないのだとか。

次の作業は、その貴重な一つ一つの実を玉吊りにすること。玉吊りはメロン栽培

桃(もも)
中国原産でバラ科の落葉喬木。便秘の予防によい。また、葉はあせもやかぶれ、湿疹を消炎する効果があり桃の葉湯として知られている。保存は、傷が付きやすいので他のものとぶつからないように気をつける。



無花果(いちじく)
鉄分やカルシウム、繊維質を多く含んでいるほか、たんぱく質分解酵素が多い。健胃、整腸的作用があり、生のまま食べると、便秘にいい。食べる1〜2時間前に、冷蔵庫で冷やすとおいしく食べられる

