

もっといい明日へ
土超えてく

産直365

2025年
5月3回号
(A週)

小満

特集

チャレンジで、今“がある”

Contents.
栃木元気会
ジョイフルアーモ小田原
JAぴっぷ町
花兄園



取材した人

増山 昌弘さん・康子さん

昌弘さん：1960年生まれ。近郊産地のミニトマト試食会で12産地中1位になったソゴ腕。今年2月に初孫が誕生し、おじいちゃんに。

康子さん：結婚を機に就農。「せっかく仕事するなら楽しく」をモットーに、従業員を率いるみんなのお母さんの存在。



写真奥：事務局の
渡辺和彦さん

理屈だけじゃない
土づくりに秘けつあり

「うちなんて、一生懸命やつてるだけ」
そう笑って話すのは、「栃木元気会」の生産者 増山昌弘さん・康子さん夫婦。トマトひと筋40年以上の大ベテランです。早速案内してもらったハウスでは、赤く色付いたミニトマトが鈴なりに。

「これ、食べてみる？」と、もいでくれた実をパクリ。皮はやわらかで気にならず、さわやかな余韻と満足感だけが口に残ります。

「おいしいでしよう。今年は病気がなくてね、じつはハウスの湿度管理を変えたからな」(康子さん)

湿度はミニトマトの天敵。管理を怠ると、葉カビなどの病気や、皮が硬くかさかさになる原因になります。今年は夜までハウス上部のカーテンを開放し、できるだけ湿度を逃がすようにしたそうです。「長く付き合いう樹だから、燃料費や手間がかかるとしても、元気でいてほしいんだよ」と昌弘さん。地域の会合で遅くなつた日も、夜は自分でハウスをチェックするのが日課です。

新しい土づくりの武器は
栃木県の「美土里たい肥」

ハウス栽培は、同じ場所で作物を作り続けなければなりません。そのため、土づくりが占めるウェートは大きくなります。「もともと土づくりには稻わらなどを入れていましたが、3年前から新しく『美土里た

葉の厚さは、樹の活力そのもの。丈夫な樹は病氣にも強く、消毒の回数も少なく済みます。また、ミミズも多く見るようになつたそう。ミミズは土の中の有機物を分解し、窒素などを補給してくれる縁の下の力持ちですが、いいことばかりではないようで、昌弘さんは「いつしょにモグラも寄つてきちゃつて」と苦笑いを浮かべます。

ほかにも、土壤微生物を活性化させる菌の散布や、太陽熱で害虫等を死滅させる「太陽熱処理」、畑に水を張つて土の成分を均一にする「湛水処理」など、できうるかぎりの土づくりを実践しています。

「人が食べるものだからさ、微妙な違いも感じるんだよね。それが土の違いに出てくるんじやないかって」

40年以上注いできた情熱と磨き上げた技術が、ミニトマトの“味”という結果で表れています。

「俺にはコレしかできないから」
愚直に自分の信ずる道を突き進む昌弘さん。その味への追求は、とどまるところを知りません。



栃木県茂木町のリサイクルセンターで作る肥料。牛ふん・生ごみをベースに、おがやもみ殻、落ち葉を加え完熟発酵させて作ります。使えば使うほどゴミが減るエコな一面も。



特別
価格
使用

元気会(栃木)・沃土(埼玉)・村悟空(千葉)・サンド旭(千葉)・和緑(千葉)など
がざき南部(長崎)

コトコト
279 きなり
227 きなりセレクト
136701

エコ・徳用ミニトマト

250g **368円**(税込397円)

栽培にこだわったミニトマトを徳用でお届けします。
ぜひご賞味ください。

ハウス内の環境管理も
毎年試行錯誤の連続

い肥』というのを導入しました
これは、牛ふんや生ごみ、落ち葉などを發酵させて作った完熟堆肥。ハウスの外に積んであつたものをさわらせてもらうとおいしく、さらっとした感触です。

最初の年は、あまり効果を実感できませんでした。違いが出てきたのが3年目。目に見えて葉に厚みが出て、丈夫になつてきたんです。(康子さん)

(写真／大木啓至、文／池上公一)



食品メーカーでの経験から 飼料にこだわる養鶏農家に

「鶏を健やかに育てるには飼料が大事なのです
が、50年以上前の品質はひどいものでした」

そう振り返るのは「花兄園」の大須賀木さんです。木さんは養鶏を始める前は食品メーカーに勤務。飼料部門に配属されたときに見聞きたのは「鶏またぎ」という鶏もまたいで食べない、栄養価の低い飼料でした。「当時は家畜なら何でも食べるだろう」という偏見があつたんです」と木さん。業界には竹の粉末に色づけして「魚粉」として売る悪徳業者さえあつたといいます。

まず、木さんが着手したのは「まつとうな飼料を作る」ことでした。目をつけたのは自社商品から出る食品副産物です。「胚芽など今まで捨ててしまっていたものを活用して、低たんぱく・高カロリーなエサを開発しました。鶏もそれには食いついたわけです」

その一方、鶏を効率的に育てるために使われる抗生物質を含む飼料(※)に疑問をもち始めます。抗生物質を使い続けることで耐性菌が生まれ、効果が見えなくなつたからでした。「それに、薬剤が親鶏や人にどのような影響を与えるかわかりません。それから、だんだんと

『自分が納得する養鶏場をやろう』と思うようになつたんです』

※現在、孵化後約10週間を超えた採卵鶏は、抗生物質を含む飼料の使用が禁じられています。

PHF(収穫後農薬不使用) とうもろこしを独自輸入

1975年に「花兄園」を立ち上げてからも、木さんの飼料への探求心は深まるばかり。家畜の飼料といえば今も昔もとうもろこしが大部分を占めています。日本はそのすべてと言つてもいいほどの量を外国産に頼っていたこともあり、残留農薬の危険性を危惧するようになります。

「向こうからすればビジネスですから。大量に収穫し、防腐剤をまいて保存。相場を見て高値がつくときに日本に輸出するんです」

そこで、「より安全な飼料を」と、木さんが率先して取り組んだのが収穫後農薬不使用の「PHF(ポストハーベストフリー)」とうもろこし」の独自輸入でした。継続的に使うためには一定量を輸入する必要がありました。その考えに共感する生協や生産者の存在がいたことで道なき道が切り拓かれました。

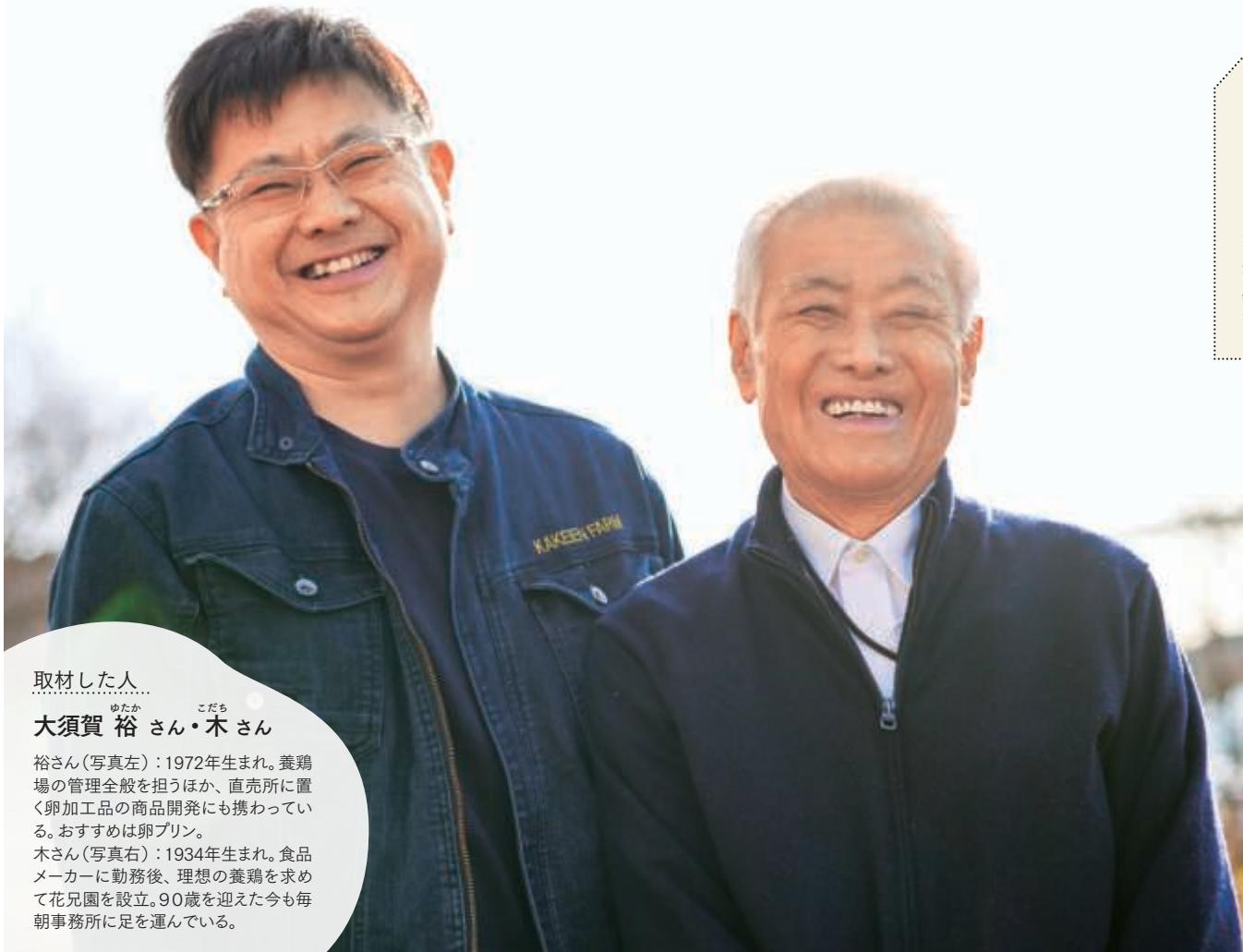
——しかし、そのPHFとうもろこしも「いつまで手に入るかわからない」と吐露します。今、ウクライナ情勢や円安の影響で、かつてないほどに飼料価格が高騰しています。「卵は物価の優等生」と呼ばれたのも過去の話。10個入りの販売価格が300~400円となつても、養鶏農家は潤うわけではありません。木さんの言葉の端々から歯がゆさを感じます。

「飼料を輸入に頼り続けることのリスクを考えれば、飼料用米をはじめ国産飼料への転換は必要です」と息子の裕さん。ただし、飼料用米の確保だけでなく、乾燥・保管・物流にかかるコストなど課題は山積みだといいます。

「それを産地や飼料メーカー、生協がともにせんが、頭は使い続けますよ」(木さん)



少しでも安全な 飼料づくりに挑戦する



取材した人

大須賀 裕さん・木さん

裕さん(写真左)：1972年生まれ。養鶏場の管理全般を担うほか、直売所に置く卵加工品の商品開発にも携わっています。おすすめは卵プリン。

木さん(写真右)：1934年生まれ。食品メーカーに勤務後、理想の養鶏を求めて花兄園を設立。90歳を迎えた今も毎朝事務所に足を運んでいます。

episode 4.
花兄園
(宮城県)

1975年設立。2011年の震災と原発事故の影響で、所有していた農場の7割が閉鎖するなど大きな被害を受けました。組合員や生産者仲間からの支えもあり、2017年には宮城県に新農場と、卵の選別・包装を行うGPセンターを新設。2018年にはヒナを育てる施設も再建。現在は約30万羽の親鶏を飼育しています。

やらっとしてくせのない卵

pal

プラ
削減

R

GMO
NO!

冷蔵

コトコト

102

きなり

きなりセレクト



トキワ・花兄園・菜の花・たまや・神奈中・宮本

10個(MS~LL) 308円(税込333円)

どうもろこしは遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理された飼料を使用。かつて収穫後農薬不使用。
①15日