

15町歩まるごと産直！

肥料代4分の1で
甘くて体にいい
ジャガイモ、ニンジン

北海道訓子府町 中西康二さん

編集部



雪中散布された米ヌカの層を指さす中西康二さん（以下*印は赤松富仁撮影）

値段も変えていない、お客さんも減らない

中西康二さんはここ一〇年、ずっと野菜の値段を変えていない。最近は消費者の財布がしまり気味だといわれるが、産直のお客さんの数も減っていない。

「収量はこれまでの八掛けでいい。その代わり品質のいいまいものをつくらう。私はそういう考えです」

「品質のいいものをとるために土をよくしたい。土をよくすることを第一に考えていたら、結果的に低コストになったんです」

品質のいい野菜。固定したお客さん。少ない経費。これだけそろえば、ちょっとやそつとのことでは経営はぐらつかない。

断然低コストで

労力かけずに土がよくなる

「土ごと発酵」は北海道向き！

中西さんの畑は全部で一五町歩。ジャガイモ、ニンジン、ゴボウ、ナガイモ、カボチャ、スイートコーン、ニンニク、コムギなどを化学肥料や農薬を控えてつくる。一五町歩でできた野菜のうち、三割は農協を通じて生協にいくが、残り六割が共同購入組織や学校給食、残り一割が個人産直。これだけの面積をほぼ産直でさばっているのだ。

安定したお客さんがついている秘密はやはり味だ。中西さ

“土ごと発酵”で輸入ものに対抗



秋にボカシの材料をふり、ひと冬かけて「土ごと発酵」させる。作業に追われ、米ヌカは降雪後、30cmくらい積もった雪の上からふることが多い(*)

んの名刺には「野菜職人」と書いてある。おいしくするためにそれだけ努力をしているから自負もある。でも味を良くするために肥料や葉面散布剤などにお金がかかりすぎたのでは経営していけない。味も良くし経費もかからないやり方。それが「土ごと発酵」なのだ。

十月号の記事にあったように中西さんの施肥の考え方は表層施肥。土は上からつくるものだと考える。だから北海道では主流のプラウ耕はやめた。秋に米ヌカ、鶏フン、骨粉、魚粕などボカシの材料を表層にふって畑に土着菌を飛び込ませ、ひと冬かけてごく表層で土中ボカシにする。こうすると、土の中の豊富な微量要素をエサに微生物の活力が高まり、微量要素がたっぷり吸われて野菜がうまくなる。「このやり方をするようになって一〇年、だんだん糖度が高くなってきた」。そして微生物の活力が高まった結果、土の肥沃度も極端に高まる。

施肥量はそれぞれ反当五〇kg、米ヌカは反当一〇〇kg、金額にして米ヌカ三〇万円、鶏フン一五万円、骨粉と魚粕で二〇万円、元肥に使うリン安は二四万円で、一五町歩全体としても一〇〇万円ていどだ。以前の肥料代と比べて四分の一に減ったというのだ。

しかも屋内でボカシをつくるよりずっとラクだ。屋内でボカシをつくっていたときにはやれ水分調整だ、温度管理だと気を使ったが、今はボカシの材料だけ畑にふってしまい、発酵は土着菌に任せればおしまい。「これが北海道流です」と

中西さん。

できるだけ小口のお客さんを数多く

そんな中西さんが契約を結んでいる相手先は、「関西よつば連絡会」「生活クラブ」といった共同購入組織に始まり、地元スーパー（学校給食向け）、自然食品店など数が多い。

よく産直は荷づくりが大変でしょうと言われる。特に北海道の野菜農家ではふつつ、収穫したら一トコンテナに入れて集荷場へ持っていけば出荷はそれでおしまいだからだ。でも中西さんの場合、注文（FAXが多い）の七割が相手先と年間計画を立てているので仕事は事前に読める。ふいに注文が入っても、中西さんの場合、小口のお客さんが多いのですぐに対応できる。

「うちではできるだけ小口のお客さんを数多くもつようにしています。うちも北海道では小規模経営、それなら大手でなく、小さな共同購入組織、小さな自然食品店とか、小経営とうしで結びつこうという考えです。そのほつがお互いの顔が見えるし、もし契約が途絶えたときも小さい扱ひ量のほつが未集金のリスクが少ないんです」

一〇kg一箱一一〇〇円、

これが一軒分

おじやましたこの日は、ちょうど劇団関係者への荷づくりをしているところだった。これも夏に打診があり、予定して

糖度計と硝酸メーターで生育診断

中西さんの野菜がおいしいのは、こまめに糖度計と硝酸メーターを使って野菜の生育診断をしていることも大きな理由だ。

糖度計では野菜の健康度をみる。ジャガイモだったら生長点から三枚目の葉をすりつぶして測り、糖度が二・五度以上あれば健康だ。病気になりにくい。硝酸イオンメーターでは作物体内に必要以上の硝酸がたまっていないかを調べる。出荷時に高すぎると人間の健康にわるい。それにそんな作物は食べるとだいたい甘くないし、収穫後に腐ったりする。測る位置は糖度計と同じ。ジャガイモの場合、芽が出て一カ月後でふつつ、硝酸が三〇〇〇〜四〇〇〇ppmある。これが収穫時には一〇〇〇ppm以下に落ちるのが理想。今年は何もしなくても下がったから絶対においしいと思っっている。

健康度がわかれば手も打てる。それぞれ測った数値がふつつより低すぎた場合は栄養失調か栄養バランスがくずれているときだから、葉面散布で元気づける。そんなときの葉面散布液は手づくりだ。過石一〇kgと硫酸カリ苦土一〇kgを水二〇〇ℓで溶いた上澄み液を一〇〇〇ℓ〜二〇〇〇ℓに薄めて葉面散布する。一回つければ一シーズン使えて二

“土ごと発酵”で輸入ものに対抗



劇団関係者に届けるジャガイモとタマネギ。一箱10kg1200円。箱の中にはコムギの穂などでつくった小さなドライフラワー（町内産）を毎年入れている。「玄関に飾ってもらおうと思って」



ジャガイモ畑で糖度計診断をする。生長点から3枚目の葉を測り、糖度が2.5度以上なら健康（*）

〇〇〇円以下（一五町歩分）と、とても安上がりだ。数値が高すぎた場合はなかなか難しいのだが、カルシウム剤などを葉面散布したりしている。

いた荷づくりだ。

この日の出荷箱数は一三〇個。これぐらいだと農作業をしながら二三日で詰められる。一箱一〇kg詰め、ジャガイモとタマネギ（有機栽培をする友だちから仕入れる）を半分ずつ入れる。これが一軒分で二二〇〇円（中西さんの野菜は一〇kg二二〇〇円が基本）。以前は二〇kg一箱だったが、最近はお客さんも高齢化したり、不景気だったりで一〇kg箱にしている。詰め終わったら契約している地元宅配業者に取りに来てもらう。運送料もバカにならないのではないかと思うが、年間通じて利用するから、五〇kgまとまれば、関東でキロ二八円、関西で三〇円と安くしてもらっている。

また学校給食用の場合、となりの北見市内のスーパー「フレックス」を通じて出荷する。中西さんは週一回「フレックス」に運ぶ。すると「フレックス」が各学校（五校）の給食センターに配送してくれる。中西さんはこの学校給食用にジャガイモで年間五、六七、ニンジンで二、三出荷している（カゴ）。

「産直は忙しいけど楽しいですよ。あるときなんか、病気で食事もできなくなつた人が最期にどうしてもあのナガイモが食べたいと注文をくれたことがあります。ほんとにありがたい。一人一人は小口でも、おいしければつい近所とかにおすそわけするから、結局また一口、とお客さんは増えていくんです」



硝酸イオンメータを使って、ナガイモの葉の硝酸を測る。「トラクタ - にばかり乗ってないで、畑に降りて作物をよく見ると、農薬も肥料も減らせます」（*）



中西さんも試験的にはいろいろなジャガイモをつくっている。「来年はキタアカリをつくろうかな」

地元野菜に切り替えたなら、

カレーが甘くなったのでビックリしました

北見市立北光小学校栄養士 酒井真知子さん

「子どもたちに安心して食べさせられる給食をつくりたい」「材料は地元のものを使って地域づくりに役立つ材料がいい」。そう思っているときに市内のスーパー「フレックス」の川崎社長を通じて中西さんと知り合っただけです。「フレックス」は北海道で初めて地場有機農産物を棚に並べたスーパー。九八年九月号、二〇〇〇年五月号。すぐに栄養士仲間と声をかけて中西さんの畑に五人で見に行き、中西さんの話を聞いて、その翌月から五校でスタートしました。

値段は年間通じてキロ一六〇円です。市場から仕入れていたときは二二〇円でしたが、全然

高いとは思いません。中西さんを信頼して、おいしいです。材料を地元野菜に切り替えて最初に作ったカレーが、同じレシピなのに甘いです。感動しました。親から「子どもが野菜嫌いなはずなのに、給食の野菜は味が濃くておいしいと言った」と手紙をもらったこともあります。

欲を言えば用途別のジャガイモがほしい。中西さんは「男爵」だけでなく、カレーには煮くずれにくい「メークイン」が向いてるし、サラダには「キタアカリ」がいいみたい。