

《生産者紹介》

有機農産物生産行程管理者、レンコン栽培

【株式会社 山三レンコン】

〒496-0945 愛知県愛西市三和町中ノ割 57-1

代表取締役 山田美治男

伊勢湾台風後、祖父がレンコン栽培を開始

取締役の山田真弘さん（社長の長男）に聞きました。「山三レンコン」は、レンコンを約17haも栽培する日本でもトップクラスのレンコン専業の生産者です。約17ha中、2.1haが有機栽培、残りが特裁です。今年7月に株式会社になったばかり。

愛西市は木曾川の下流域に広がる平野部にあり、海拔ゼロメートルにある山田家は代々の農家で、戦後も、祖父が稲作に励んでいました。が、昭和34年9月、台風災害で史上最大とされる伊勢湾台風が三重・愛知などを襲ったのです。全体で5000人を超える犠牲者が出、農業も壊滅的被害を受けました。復興には長い月日を要しましたが、祖父は稲作を止めレンコン栽培1本でいく道を選んだのです。レンコンが「土の中に実る」点を考慮したのだろう、と真弘さんは推測します。

それから半世紀以上。現在の県別レンコン生産を見ると1位が茨城、2位が徳島、3位が佐賀、4位が山口、5位が愛知（2013年現在）で、愛西市は主産地の一つです。

有機認証は2002年、1.8haからスタート

レンコン作りは祖父から父の美治男さんに引き継がれ、最初2haだった畑は、周囲の農家から耕作を頼まれて少しずつ増え、農家の高齢化が目立つ今も増え続けていて、現状の耕作面積17haになったそうです。

会社組織になり、父・美治男（68歳）さんをトップに長男（37歳）・次男・三男の兄弟3人が脇を固める磐石の経営体制。ほかにパートが3人（6、7月はなし）、シルバー派遣センター

から2人、12月の繁忙期に助っ人が3人、さらにカンボジアからの若い技能研修生が4人、という従業員体制です。



（山田美治男社長）

当有機中央会から最初に有機認証を得たのは2002年に1.8ha（現在は2.1ha）。早期の有機認証は美治男社長の英断でした。その少し前に、中国からの輸入レンコンが残留農薬の問題で騒がれ、「オヤジは、レンコン生産者としてまずは安全な食べ物を作らなきゃと決断した」と聞いている、と真弘さんは言います。そして農薬を使わない有機栽培へ乗り出した、と。

「レンコンは、喘息や花粉症に効くとか身体を温める効果があるとされる薬効食品ですから、残留農薬が問題になるようでは、ハナシになりません」と真弘さん。



花の咲いたハス田（7月ごろ）

独自の有機配合肥料を、畑に“打ち込む”

真弘さんは、大学を卒業後、隣県岐阜市の中

央卸売市場で5年間働き、12年前に家業のレンコン栽培に身を投じることを決意、実家に帰ってきました。

真弘さんは、いま同社の生産行程管理責任者。社長の生産者魂を受け継ぎ、「土にこだわってレンコンを作る」ことを一番の目標にしています。社長とともに使用する有機肥料の効き目を観察しながら使用する肥料を選び、それに独自の工夫をした肥料を肥料会社に特注してつくったものを使用しています。キャタピラー付きのトラクターでそれを畑の土に“打ち込む”のだそうです。“打ち込む”の言葉に力が籠もります。

有機栽培は面積的にも今後鋭意拡大していく方針で2017年には2.6haへ、次に3haへと計画しています。

特裁に関しては、農薬・化学肥料とも50%以上節減のルールをきちんと守っていることは言うまでもありません。

10a1.5tの収量、市場値は1kg400~500円

レンコンの栽培について、作業暦をちょっと紹介しておきます。



収穫風景・掘り取り（資料写真）

4月20日ごろから5月15日ごろまでが種レンコンの植え付けです。畑の土を深めに掘り、そこに種レンコンを横にして植えます。そして土をかける。芽が出て茎葉が伸び、7月中旬に「ハスの花」が咲きます。8月前半から翌年の5月一杯が収穫期となります。

収量は10a当たり1500kg、つまり1ha当たり15t平均です。品質的には、有機・特裁の産

品とも「どこにも負けない」もので、味も「おいしい」と評判だと言います。

収穫したら泥が付いたままコンテナに入れて集荷場へ運び、そこで節の部分の目立つ泥をめぐい落とし、“土付きレンコン”として出荷します。それがこの辺りでは標準的な荷姿だそうです。

出荷先は愛知生協、一宮生協、東海コープなどの生協と、名古屋市や岐阜市の青果市場が主で、全国チェーンのスーパーでは「ライフ」の有機農産物コーナーに随時出ているようです。

市場値は年間平均1kg400円~500円といったところですが、真弘さんが従事してきたこの12年、栽培面積の拡大もあって、ますますの右肩上がりです。収入が増えてきたそうです。「一応満足できる業績」と真弘さんは採点しています。

8~9月が一番おいしい。薬効にご注目

将来的には、信頼できる輸出業者と組み輸出することも視野に入れているそうです。

レンコンは特に正月向けに12月の需要が高いですが、味に関しては実は8月のお盆過ぎから9月中旬のレンコンがシャキッとした食感で最もおいしいとか。

お勧め料理を聞くと、真弘さんはレンコンをすりおろして、それに野菜を加えてハンバーグのように練り固め、焼いて食べる一品を挙げました。そして、花粉症などにいいというレンコンのもつ薬効にTV番組などで注目が集まっており、「本物の追い風になることを期待しています」と結びました。（宮崎記）

【連絡先】

電話 0567-24-8165

FAX 0567-24-8179