

生産者紹介

大塚代表に聞く

仁木町果菜出荷組合

住 所：

電 話：0135-32-2053

代 表：さくらんぼの家 大塚秀則

特別栽培者：大塚秀則、渡辺要二、松山幸洋、
有限会社果物工場ミズタ

特別栽培の大葉に注目あつまる

私たちのグループは設立して7年、全体で17～18名のメンバーがいます。

かつては贈答品の花形だったサクランボが売れなくなり、果樹全体の需要が低迷してから、それまで続けてきた研究会で野菜についても勉強を始めました。



5月：出荷が始まったばかりの頃の大葉

個性派ぞろいのメンバーなので、栽培はそれぞれでチャレンジしています。特別栽培の認証を受けているトマト、ミニトマト、大葉の他にも、ささげ、スナックエンドウ、パセリなど、この地の気候に合う作物を、消費者のニーズを探りながら生産しています。

とくに大葉は、農薬を使わずに育てていることが評価されています。スーパーマーケットのイオンさんで販売を始めたところ、香りが高く味わいがあると好評で、売り場が広がっているそうです。

新しい分野でパセリの生産も始めました。こ

れは九州の友人と連携し、夏・冬を分け合って出荷するもので、まだ特別栽培はとっていませんが、気候や土質の点でも将来性があると思います。

特別栽培基準のさらに半分、農薬を削減してがんばってます

耕地面積は私のところでミニトマトが1畝、サクランボが1畝、パセリが70畝、他にも果樹が少しあります。

耕地面積が広く作物が多様なので、堆肥は購入しています。原発事故の影響で、放射能汚染されていない資材を使った堆肥の入手に苦労していますが、心配ないものをしっかり入手できています。堆肥のほかには、米ぬか、魚カス、北海道ならではの昆布根粉末などを土作りに使っています。化学肥料はほとんど使いません。

農薬は、トマトの殺虫・殺菌剤を1回使用するくらい、有機認証をとれるくらいまで削減していますが、周辺からの飛散の影響などを考えて、まだ特別栽培にしています。

購入できる場所は

販売先は、量販店やコンビニ向けのパックセンター、加工場などに直接納品しています。全体で15社ほどあるでしょうか。労力がかかりますが、多様なニーズに対応したいと思っています。

消費者の皆さんが購入していただくには、大葉のように「イオンさんで買えます」という案内ができるものが少なく残念ですが、これから仁木町果菜出荷組合の名が全国の売り場に並ぶようにがんばっていきます。