

『館山ブランド認定品』 かんベレタス

発行No.18
R7.1.17 発行

館山市神戸地区 寺田 拓也さん

大学在学中に、実家からの仕送りで送られてきた野菜を食べた際に、実家の野菜が美味しいと実感し農業に興味を持った。家族には反対されたが、美味しい野菜を作りたいと思い就農した。



【購入可能な直売所など】

●『JA グリーン館山店』

営業時間：9：00～17：00
住所：館山市安布里 448-1
TEL：0470-30-9211
定休日：毎月第2水曜日、
1/1～1/3

●『イオンタウン 館山店』

営業時間：8：00～22：00
住所：館山市八幡 545-1
TEL：0470-23-8131



○栽培作物について
春にソラマメとさやいんげん、夏に落花生とトウモロコシ、秋にお米とトマト、冬にレタスとブロッコリーを栽培しています。
○栽培品種について
試験栽培に取り組んでいます。毎年気候が著しく変化しますので、新しい病気に強い品種の栽培に常に着手しています。
○かんベレタスについて
かんベレタスは海が近いため砂地での栽培になります。レタスは水はけの良い土壌での栽培に適していますので、砂地の土壌を有する神戸地区はレタス栽培に非常に適した場所です。みずみずしくて甘味があり、軽やかな葉が特徴の美味しいレタスになっています。
○作業人数及び栽培面積
かんベレタスの栽培面積は1町8反程度(約18000㎡)になります。両親と私の3人で作業しています。年間出荷量は約50000ケース(1ケース約10kg)になります。
○栽培スケジュール
1月にレタスの収穫をしながら、4月までの出荷分の定植を行い、栽培管理を4月上旬まで続けます。2月にさやいんげんの種まき、3月にさやいんげんの定植とトウモロコシの種まきを行います。5月上旬にさやいんげんとソラマメの出荷、同月中・下旬に水稲の田植えを行います。6月上旬に落花生とトマトの種まきを行い、下旬ごろまでトウモロコシとさやいんげんの出荷を行います。7月はトマトの定植を行います。8月はトマト・落花生の栽培管理をします。9月は上旬にレタスの種まきを行い、中下旬頃に稲刈りとトマトの収穫を行います。10月・11月はレタスの定植とトマトの収穫を行います。12月からレタスの出荷を行います。

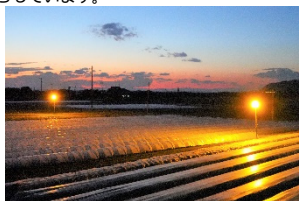
【かんベレタスの歴史】

安房地域でレタスの栽培が本格的に始まったのは、アメリカの進駐軍から「故郷の料理に欠かせないレタスを作ってほしい」と依頼されたことがきっかけだと伝えられています。

館山市では昭和36年に『館山市清浄そ菜組合』が設立され、その後順調に生産量を増やして一大産地となり、冬レタスの安定供給のために今後も守っていく必要がある地域だと認められ、昭和44年に国の野菜指定産地になりました。

【農薬使用量低減への取組】

館山市清浄そ菜組合では、夜に卵を産む習慣がある蛾の対策として、太陽の光だと錯覚させる黄色い光を放つ防蛾灯や、匂いで虫をおびき寄せるフェロモントラップをほ場に設置することで、農薬の使用量を減らしています。



○栽培する上での大変さ
毎年の異常気象によって、今まで簡単にできていた作業が暑さの影響で年々難しくなってきたのが現状です。毎年著しく変化する気候に対応するためには、自分の中にある常識を変えていくことが大事だと思います。従来のやり方を変え、その場その時に臨機応変に対応していく力が求められていると思います。
○おすすめの食べ方
生食でおいしいレタスにこだわり抜いて作っていますので、生はもちろん葉肉が厚いので、茹でてもしっかりと食感が残ります。浅漬けや炒飯、しゃぶしゃぶなど、どのように調理しても美味しく召し上がっていただけます。
○かんベレタスの魅力について
みずみずしさと鮮度の良さが流通においては魅力的だと思います。首都圏近郊産地ということもあり、東京市場へ持って行ってもレタスのシャキシャキ感がしっかりと残ったまま都内や東北のスーパーなどに陳列されています。温度管理や病害虫のチェック、天候次第での保温・乾燥の管理など手間をかけた分だけ納得のいく野菜になるところも魅力的です。また、神戸地区は海が近く強い風が吹きやすい地域です。風除け対策もおいしいレタスを作る上では欠かせず、トンネルを設置して葉先が傷むのを防いだり、保温・保湿効果を高めています。
○現在力を入れていること&今後の展望について
食べるものを作っていることで安全・安心にはこだわっていきたいと思っています。レタスの生産量も担い手不足等により減っています。そういった状況の中で産地を維持させるために様々な工夫をしていく必要があると思います。神戸の良さをこれからも守っていききたいです。
○消費者の皆様へ一言
食べておいしいレタスなので、まずは食べてみてほしいです。実際に食べてみて様々な意見をいただくと、より一層美味しい野菜を作る励みになります。ですので様々な意見をお待ちしています。