

彩り鮮やか 目にも美味しい 「珍しい野菜」作りを追及



11月に収穫するビーツ



【早島町直売所 出荷者の会】

永原 元さん

ながはら はじめ / 68歳
就農して8年目 / 野菜類を中心に15㍻を経営。

エリアの農業人 31 くらしき東管内

就農のきっかけは

実家が稲作を営んでおり、兼業農家として取り組んでいました。私の定年退職を機に、田植えや稲刈りなど労力が必要な稲作から、転作して野菜の栽培に切り替えました。

本格的に栽培を始めて

転作当初は、キャベツ、ホウレンソウ、小松菜、水菜など一般的な野菜類を中心に栽培を始めました。稲作の頃は6月の田植から11月の稲刈りまでが主な作業期間でしたが、畑作は年中無休で畑に出る日々が続く、生活が180度変わりました。季節に応じて葉菜類や根菜類など色々作って試してみました。また、父が直売所に出荷していたことがあったので、私も出荷してみようと、早島町直売所の出荷者の会に会員登録をしました。

早島町直売所出荷者の会の一員として

5年ほど前から、早島町直売所の特産品をつくる目的で、アイスパラントの栽培を始めました。アイスパラントは葉の表面に水滴のような粒があり、ほんのり塩味でプチプチとした食感が特徴です。初めて見た時は、

その姿と味に衝撃を受けました。地を這うように生長するため伸びてきた脇芽の部分を切って販売するのですが、最初は誤って生長点を切ってしまったこともあり、また、暑さに弱く夏場の温度管理に苦労しました。

2年ほど前からは、新たにビーツの栽培にも取り組み始めました。赤い鮮やかな赤色が特徴的な野菜で、見た目はカブやダイコンに似ています。早島町の地域住民などから要望があり、今後規模を拡大して出荷者の会で栽培に取り組み予定です。

今後は

需要と供給のバランスが大事だと思います。その点直売所は、お客さまとの距離が近く、一人でも要望があれば新しい品種にもチャレンジするようにしています。また販売価格も、市場やスーパーの価格を考慮して、出来るだけ安く提供できるように考えています。ありきたりの農産物はどうしても競合してしまうので、私自身は、特にサラダなどに彩りを添えて、目でも楽しんで食べてもらえる野菜を中心に栽培し、直売所だけでなく、地元レストランなどにも納品しています。今後は、「早島町直売所に行ったら珍しい野菜があるよ」と言われるように、どんどん新しい野菜を栽培し、情報発信して直売所を盛り上げて行きたいと思っています。