

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 石川県・(有)中本農園 ～



特集

届いてから長持ちする理由は、  
野菜が元気だからです  
(中本さん)

パルコプの小松菜といえば「中本農園」さん。自動注文のお野菜部門では、登録数1位の人気商品です(2016年・年間)。「小松菜って実はすごい野菜なんですよ!」と目を輝かせながらお話される中本さんから、小松菜づくりに対する熱い想いを聞いてきました!

### 小松菜の生産が県内でも一番多い地域です

ここ白山市は、小松菜の生産が県内でも一番多く、当社で生産・販売している野菜もメインは小松菜です。生産量は、和歌山県産のものと合わせると年間700トンになります。

もともと、農業高校を卒業した父によって米づくりから始まった中本農園ですが、お米は年に1回しか作ることができないということと、お米の重機が壊れてしまったということも相まって、野菜づくり(レタスの露地栽培)にシフトするようになりました。やがて、手が空いている期間を利用できるハウス栽培も取り入れるようになり、中でも特に小松菜が素晴らしい出来となりました。



代表取締役  
中本 弘之さん

### 廃棄していたレタスを見た生協職員さんの声がきっかけで



114棟あるハウスのうち9割が小松菜  
(石川県の農場)

1984年、金沢の市場でレタスが低迷し、やむなく売れ残ったレタスを農場で廃棄していました。それを、地元生協の組合員であるわが家に配達に来ていた当時の職員さんが見て、「余っているのならうちでも取り扱ってくださいよ」と声をかけてくださったのがきっかけで、生協さんとお取引がスタートしました。今では、北陸や名古屋の生協さんと、パルコプ・よどがわ生協さんに出荷しています。

### 冬季の小松菜は和歌山県産のものをお届け

石川県のハウスでも通年栽培している小松菜ですが、外気温が低いため成長に時間がかかります。大阪の組合員さんに安定的に供給するため、暖かい地域で農地を探していました。そんな時、生協つながりで顔見知りだった紀ノ川農協の宇田組合長に相談したところ、紀ノ川農協さんを通じて地権者の方を紹介していただけることに(1993年)。以来、冬季の小松菜は和歌山県産のものをお届けしております。

### こだわりの土づくりで元気な野菜を

当社の野菜づくりにおけるこだわりは“土づくり”。一般では売っていない有機質肥料を専門業者から年間契約で直接仕入れています。それができる理由は、生協さんとの安定的なお取引で、ある程度の数量が見込めるから。特に、生協さんの自動注文システムによって、数量のブレが少なくなりました。天気と相場の変動に苦勞する中で、「安定」「予測できる」ということは本当に重要です。よく、組合員さんから「生協の小松菜は長持ちする」という嬉しいお言葉をいただきます。その理由は、こうした土づくりにコストをかけられることで元気な野菜が育つから。日々組合員さんに支えられていることを実感しています。



有機質肥料を撒いている様子。ハウスの中を歩くとフワッフワ

これからも、たくさんご利用いただく分、おいしい野菜づくりでお返ししていきたいと思ひます!

ここがすごいよ  
小松菜ちゃん!

・カロチン、ビタミンCが豊富で特にカルシウムはほうれん草の3~3.5倍。

・アクが少ないので、生のままでも食べることができます。



・抗酸化力、免疫力が他の野菜に比べてバランスよく含まれています。

・おひたし、炒め物、サラダ、味噌汁、スムージーなど…お料理のレパートリーの広いお野菜です。

小松菜  
180g



企画回:毎週企画

1月2回は  
本体 95円  
(税込103円)



※ハート栽培…化学合成農薬・肥料ともに、生産地域の慣行栽培に比べて3割以上減らしたのもの。

和歌山から届く小松菜はここが「和歌山県産」になります

収穫はカマで一束ずつ丁寧に。「茎の部分が折れないように気をつけてるよ」