

糖度、ビタミン類、美味しさもグ〜ンとアップ
市場からの人気も高く、新しい冬野菜として注目を浴びています。

JA秋田おぼこ【寒締めほうれんそう】



袋詰めされた「寒締めほうれんそう」と門脇さん親子。

門脇昭子さんは西木村下松木内「寒締めほうれんそう」を手がける生産者の一人。45坪のハウス6棟54坪のハウス14棟の計20棟を所有していますが、寒締めほうれんそうは、例年、2〜4棟のハウスで栽培しています。門脇さんの住む西木村

寒締めほうれんそうの栽培農家を訪ねてみました

を基準として出荷しています。このように冬の寒さを逆手に取った「寒締めほうれんそう」ですが、生産者にとっては冬ゆえの苦勞もあります。中でも最も大変なのが除雪。山間部では積雪量が平均で1.5mを越すところもあり、ひと雪降ればあつという間にハウスの肩の部分まで雪で覆われてしまうとか。さらには、連作障害防止のための土作り、市場需要に応えるための生産者の育成など、問題も多々ありますが、大きな可能性を秘めた冬野菜として関係者から注目を集めています。



丹念な畑の手入れ。

「自分と娘の2人でほぼすべての作業がまかなえ、しかも現金収入が見込めるので野菜の周年栽培は生産者にとっても嬉しいことです」と門脇さん。この冬はほうれんそうのほか、みず菜、山東菜、小松菜などの栽培も手がける予定とのこと。

のほうれんそうは、V.S菌(微生物資材)を活用した土壌で栽培されています。農薬の散布回数を極力減らし、特に美味しさに優れているとのこと、品質には絶対的な自信があると胸を張ります。

INFORMATION



秋田県内で二番目に農家民宿を始めた門脇昭子さん

実は門脇さん宅は農家民宿「星雪館」も経営しています。米作りとハウス栽培に精を出していた門脇さんでしたが「このまま農業だけの生き方はいごめん」と一大決心。平成10年10月10日、秋田県内では2番目となる農家民宿をオープンしたのでした。以来、首都圏の中学生や主婦グループ、家族連れなど、年間平均200名のお客さんが訪れています。

お米はあきたこまち、野菜は畑で採りたての新鮮野菜。さらに春は山菜、

秋はキノコ。味噌も自家製と、食材のほとんどが地の物。もちろん、目の前のハウスで栽培されているほうれんそうも食卓に。「いろいろな食べ方がありますが、糖度が増す寒締めほうれんそうは、素材の味そのものを楽しめる“おひたし”でいただくのが一番おいしいですね」と門脇さん。甘さが他の季節のものとはまったく違うのだそうです。



ほうれんそうの収穫体験。

厳しい冬の寒さを逆手に取った 食味・栄養価、抜群の冬野菜



野菜の防衛能力を活用し 栄養価がアップ

野菜は、一般的に低温や乾燥等の環境ストレスによって、糖度、ビタミン類、β-カロチンなどの栄養素の含有量が高くなります。いわば野菜の防衛能力ともいえるこの現象を応用し作られるのが「J A 秋田おばこ」の「寒締めほうれんそう」です。

そもそもJ A 秋田おばこがハウスによる「ほうれんそう」の栽培を始めたのは昭和50年代のこと。以来、順調に生産規模も拡大し、県内一の産地にまで成長しました。しかし、従来のほうれんそうの栽培期間は春・秋。休業状態にある冬期間の労力、施設の有効利用と、市場需要の高い冬場野菜対策のひとつとして取り入れたのがこの「寒締めほうれんそう」でした。平成10年からテスト栽培が始まり、

わずか2年後には複数の流通業者と栽培契約を結ぶまでに。現在は約50戸の農家で栽培され、生産量の半分が県内量販店に、残り半分が首都圏の市場に出荷されています。

葉は肉厚で茎も太い。 糖度も通常の2倍以上

寒締めほうれんそうの播種は10月中旬。夏は通常、約1ヶ月で出荷となりますが、温暖なハウスにあえて冷たい外気を入れて育成するため、播種から約3ヵ月後の1〜2月に出荷最盛期を迎えます。このように成長がゆっくりなため栄養価が高く、葉も肉厚で茎も春・秋物の倍近くまで太くなります。特に糖度の高さが特徴で「J A 秋田おばこ」では、糖度7以上



ハウスがすっぽり雪に埋もれてしまうほどの積雪量。