

JAこまち「湯沢市皆瀬小安地区」

# エコ&クリーン

# 豊富な温泉資源を利用した

# 水耕みつば

温室のランニングコストも大幅にカット。環境にも、生産者にも優しい皆瀬地域の特産品です。



厳寒期でも温泉水のためハウス内は暖かい。

## 小安温泉郷の温泉水を暖房に利用

栗駒山麓にある湯沢市皆瀬小安地区。江戸時代より湯治場として親しまれてきたこの地区では、温泉を活用した水耕みつばが特産品として栽培されています。昭和59年から実施された新農業改善事業としてスタートしたのが始まりでした。現在も約104坪(間口8m×奥行43m)のハウス二十棟があり、うち、18棟でみつばの水耕栽培、1棟で花卉類の栽培が行われています。

ハウスはJAこまちが生産農家に貸与。温泉水は皆瀬小安地域地熱熱水利用組合を介して、小安温泉の源泉から約2,700mのパイプラインを通じて引湯されます。そして、約70度の温泉水が、ハウス内を巡回するパイプを循環。厳寒期でも10度以下にならないよ



小安峡大噴湯。断面からは勢いよく蒸気が噴き出しています。

う暖房を行っています。取材にお邪魔した伊藤英夫さん66歳は、ハウス水耕栽培の二代目。父の故、庫治さんが設立当時の会長だったこともありその意志を継ぎました。代はかわっても事業のリーダー的存在として活躍する英夫さんは、出荷組合の組合長を務めています。

## 環境にも生産者にも優しいエコ農業

「積雪量が2mを超える県内屈指の豪雪地域だとしても、大雪の年でも雪害はほとんどない。一晩で50cm積もっても、降った雪はハウスから自然に落下。周囲に落ちた雪もハウスの輻射熱で溶けてしまうので、雪かきをする必要がほとんどない。」伊藤さん、温泉の湯質は単純泉なので、パイプ素材への影響も極めて少ないこと、暖房パイプのシステムも簡素化されているので



のため、ハウス周辺は雪が溶けて巨大な穴状になっている。



収穫作業中の伊藤さん夫妻



メンテナンスも簡単です。維持管理費を大幅に抑えることができるメリットに加えて、温泉水の使用料そのものが激安。ハウス一棟あたり月5,250円(税込)と一般家庭の灯油代にも満たない価格です。灯油燃料のボイラーも併設されていますが、あくまでも補助的に稼動する程度。まさに、クリーンでエコ、環境にも生産者にも優しい作物なのです。

## 香り、味ともに極上。関東圏の市場でも大人気

伊藤さんが栽培するみつばの主力品種は「先覚」と呼ばれるもの。生育期間は30数日、約60日(季節により変動)。厳寒期でも暖かなハウス内で定植されるみつばは、色鮮やかで香りも上品。なにより、栗駒山麓の清冽な清水で育つので際立った瑞々しさが特徴です。農薬も必要最低限に抑えており、食の安心

全性の面からも極めて高い信頼を得ています。

ほろ苦さとシャキシャキとした歯ざわりが特徴のみつばは、植物、煮物などの名脇役としてはもちろんのこと、シンプルなおひたしとしても美味しくいただけます。

伊藤さんのハウスでは、播種時期をずらすことでほぼ通年出荷することが可能で、JAこまちを通じ、主に東京・横浜市場等の関東圏に出荷。一部は県内のスーパーなどにも流通しており、一年を通じて購入することが可能です。

## みつばと海老の和風炒め

- 【材料】(2人前)
- 海老 100g
  - みつば 少々
  - かつお 1わ
  - サラダ油 大さじ1
  - 醤油 小さじ2
  - 酒 小さじ1

【作り方】  
海老は殻を取り、さっとゆでて塩をふっておきます。フライパンにサラダ油を熱してみつばと海老を炒めた後、醤油と酒をあわせて加え、軽く炒めてでき上がりです。

