

JAでの経験を生かし

ハウレンソウにこだわる

下村 武志 (39歳)

宇陀市室生上笠間



ハウスでメロンを栽培しており、以前はハウレンソウも作っていた。経験や知識の部分でも助けてもらいつつ、役割分担を明確にしながら家族で農業をしている。

手間と工夫を惜しまず 安定した栽培を目指す

室生上笠間エリアは、昼夜の寒暖差があり、軟弱野菜の栽培に適した気候条件といえる。とはいえ、もともと土壌が砂地で保水性が悪く、初年度は根付きが悪いなど、苦労が多かったようだ。牛糞堆肥やケイントップ（さとうきびの茎葉を圧縮したもの）などを加えることで土壌改良を行うほか、収穫後に大量の水を与えるなどの取り組みによって、徐々に生産量も伸びてきた。ハウレンソウは水を与えるタイミングが大事なため、朝晩の様子を見ることを欠かさない。

さらに日照管理もかかせない。日差しが強くなってきたら寒冷紗（日陰を作る等の目的で使う覆い）をハウスの内側に



張って陰をつくり地面の温度を下げるようにしている一方、ハウレンソウにとっては日光を必要とするタイミングもある。

このようなこまめな日照の調整を実現するため、下村さんは一人でも簡単に寒冷紗を開け閉めできるように手作りのレールを作るなど、工夫している。また連作障害が出ないよう土壌消毒剤を使用しての土壌の管理も行っている。このような努力を通じ、下村さんは年間5〜6回転の収穫を目指している。

品種は、ウルトラスターとスーパースターを中心に、今年には夏向けの品種として、初めてミラーージュを作付けた。暑さに強く、水が少なくても育つのが特徴。また、べと病への抵抗性があり、ハウレンソウの栽培には向かない夏季にも状態のいい作物が収穫でき、手応えを感じているという。現在は、JAならけんへの出荷を主にしており、一部を学校給食に使用してもらっている。

ベテラン農業者に学び さらに高みを目指す

圃場は奈良県東部の室生上笠間に位置しているが、それよりも南方へ離れた菟田野のJAならけん菟田野ハウレンソウ部会に属している。室生地区に生産者が少なく、部会がなかったためとのこと。



家族で助け合いながら ハウレンソウで自立

室生の山間部を縫うように車を走らせると、下村武志さんのハウスが見えてくる。周りを山に囲まれ、夏は奈良盆地と比べて涼しいが、冬には雪が降り積もるエリアだ。下村さんは、高校を卒業後、JAならけんの職員として働いていた。職員として過ごした17年半の最後2年半みつえ支店に勤務し、ハウレンソウの販売促進などに従事。農業をしていた祖父の病気などにより2011年に退職し、



「定例会などに出席して、積極的に情報交換をするようにしています。ベテランの先輩農業者は経験も知識も豊富なので、すごく勉強になります。とはいえ、負けてはいられません。同じ地域に同年代の農業者が少ないのは残念ですが、自分はハウレンソウにこだわってがんばっていききたい。ハウスも今の状態から増やし、規模を拡大していきたいです。また、いづれは父のメロン栽培も自分が主とならなければいけません。将来的には、しっかりと両立していきたいですね」と下村さん。ハウレンソウの旬は、春と秋だが、夏の栽培にも自信がついてきた。冬には、糖度を増した寒熟ほうれん草の栽培も行っている。下村さんは消費者が目で見えてくれるように、形がよく、張りのあるハウレンソウ作りを目指して、日々精進している。



「御杖村でハウレンソウの栽培や販売に関わっていたこともあり、自分もハウレンソウにこだわって作ってみようと思いました。メロンを栽培している父を手伝うだけでもよかったのですが、何かひとつ自分が責任を持って取り組むものがないと、家族経営だけに甘えてしまうのではないかと考えました。今は、それぞれに責任を持ちつつ、部分的に助け合える関係を作っています」と下村さんは言う。父の雅清さんは、近くの圃場に15棟の

葉物野菜の注目株 大和寒熟ほうれん草

大和高原地帯はハウレンソウをはじめとする葉物野菜の生産地として有名だ。奈良盆地に比べて冷涼な気候を活かし、高温で栽培しにくい夏期でも品質の良いハウレンソウを収穫できる。

逆に、冬の寒さを利用して付加価値を高めたのが、大和寒熟ほうれん草である。越冬のためにハウレンソウは自ら水分含有量を減らし、その結果葉の中の糖やビタミンが凝縮される。この原理を利用して、冬場に雨よけを用いて水分の供給を抑制し、さらに側面を解放しハウレンソウを寒さにさらす。糖度が10%と高く、手に入るのは冬場の3カ月間だけと、希少価値、品質が共に高い野菜として、県外からの人気も高まっている。

