

野菜作りの匠 からのたより

シリーズ2

給食で使われている神戸市産の野菜で一番重量が多いのはキャベツです。秋キャベツの最盛期は11月で、岩岡町に広がるキャベツ畑では大きな葉にくるまれた花のつぼみのようなキャベツの子どもが顔をのぞかせていました。岩岡のキャベツ栽培農家は43軒、広さ30haもの農地に、岩岡の気候に適した品種がすくすく育っていました。



今回たずねたのは、JA兵庫六甲キャベツ部会部会長吉田英雄さんの畑です。1.4haのキャベツ畑には整然と畝が作られ、見学した畑では1畝百株のキャベツが2列にきれいに並んで生育していました。



吉田さんの畑から年間約12万8千個、重さ16万8千kgのキャベツが収穫されます。神戸市の学校給食で年間に使うキャベツ量をすべてまかなっても余ります。

キャベツは年2作、春から夏、秋から冬に収穫されます。秋ものは8月15日に苗の植え付けをしたものです。

プロの技 その1

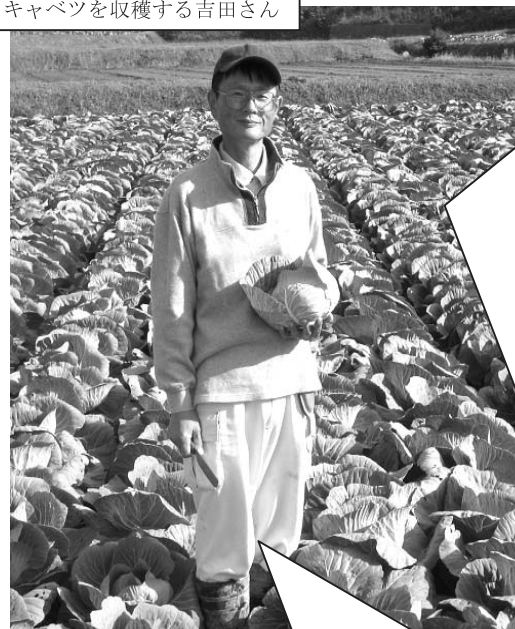
驚くのはこんなにたくさんの大きなキャベツ株をすべて種から育てるのです。種の大きさは1mm。畑の横の温室で次の春キャベツの苗がすでに育てられており、2cmほどの双葉になっていました。15cm苗に育つと露地に植え替え、4~50cmの大株になるまで育てます。



プロの技 その2

甘くておいしいキャベツを作るには、株を元気に育てることが大切です。株を元気にするには、何よりも土が肝心です。根がしっかり元気に育つように、呼吸ができる空気や栄養をたっぷり含み、しかも水はけがよい土を作ります。そのため、キャベツの収穫後、夏の間には繊維の多いイネ科の緑肥作物を植え土にすきこむ作業をします。春用には秋キャベツ収穫後のオニ葉をすきこみ、土を新しくします。土の中にセルロースを混ぜ込むこの土作りがとても大切です。

キャベツを収穫する吉田さん



生でおいしく食べてもらうために安心安全なキャベツづくりに細心の注意を払っています。まず、適度な水分補給、長い間雨が降らないで土が乾きすぎると、畝間に水を張ります。水はけもよくなるように常に畝の水回りに気をつけています。農薬や化学肥料をなるべく使わず、よとう虫や青虫の予防はあくまでも目で見つけ、手で取るといういいねいな見守り作業を続けています。

菌核病、難腐病、根腐れ病などの病気は風や雨のはね返りで葉に傷ができ、その傷口から、菌が入るのが原因です。だから、傷つかないように、病気にかからないように、元気な株づくりに毎日励んでいます。

葉にしわがなく、色やハリがつややかで、25cmぐらいに立派に育ったキャベツを給食に届けています。心をこめてつくった安心安全なキャベツをいっぱい食べてください。