

# 西区 みのり通信

西区のこうべ旬菜⑥  
押部谷町のレタス



こうべ旬菜レタス部会 部会長  
玉置寛明(たまきひろあき)さん

## こうべ旬菜とは

堆肥による土づくりや化学肥料・化学合成農薬の使用を通常栽培より低減するなど、消費者と環境の安全・安心に配慮して栽培された、神戸市内生産の野菜です。



## 新鮮さにこだわって朝早くに収穫したものを店頭へ

パリッとした食感がたまらないレタスは、その鮮度が命。都市近郊という強みを活かし、兵庫県内に《朝どりレタス》を出荷している「こうべ旬菜レタス部会」の部会長、玉置寛明さんにお話をお聞きました。「こうべ旬菜レタス部会」では、朝5~6時に収穫したレタスを朝9時までに集荷場へもちこみ、その日のうちに販売しています。「レタスって、新鮮な方がシャキシャキするし、甘い。だから、できるかぎり新鮮なうちに届けたいと思い、この取り組みを始めました」と玉置さん。



広く長い玉置さんのレタス畑の様子。一つひとつの葉が何か巻き込んでいないかチェックしながら水やりをするのだとか。

部会の取り組みは、新鮮さへのこだわりだけではありません。苗の品種

選びから始まり、安全安心にこだわり、栽培しています。

## おいしいレタスのため部会全員で品種選びから出荷まで決めています

実際に部会のメンバーが品種を試験し、その結果をふまえて育てる品種を決めています。肥料や農薬の種類や量(基準以上使わない)、植える時期を決定し、その計画に基づいて栽培。いづどんな肥料や農薬をどのくらいの量使用したかも正確に記録をとり、安全性の根拠としています。

「ベテラン農家の方々の経験を共有させていただくことで、出荷するレタスの質が飛躍的にあがります。個々の



葉の中に入らないよう、追肥が効率的に撒けるように工夫された配置になっています。

農家の知恵を集結することで、よりブランド力の高いレタスを作ることができるんです」と玉置さん。例えば出荷時に、レタスの切り口はそのままにしておくと、収穫した瞬間から切り口が赤く変色してしまうため、ベテラン農

家の方から切り口を拭き取る作業も行った方が良いという声が出て部会内で徹底したそうです。また効率的な畝の作り方や、苗の時期から気をつけなくてはならない害虫対策なども、先輩の知恵が活かされています。「まだまだ学ぶことだらけです」と玉置さん。

## レタスづくりの肝は、水と雑草の管理ふかふかの土作りにもこだわりが

農薬の使用を最小限にするために、他にも様々な工夫をされています。雑草が多いとレタスの葉の中に虫がつきやすいため、畑周辺の草刈りはかせません。こまめに土の状態を見て水の管理も重要です。また土づくりにもこだわりが。堆肥を入れると土がふかふかになるため牧場から仕入れてきた堆肥は必ず入れています。良い土とお日様で育ったレタスは、シャキシャキ感が違うのだそう。ぜひ店頭で見かけたらお試ください。

## 玉置さんの《朝どりレタス》

丸みがあり、鮮やかな緑色が特徴。みずみずしくシャキシャキとした歯切れの良さも朝どりならではの魅力です。



## 豆知識あれこれ

### 農家さんのオススメレタスの食べ方

好みで甘辛く煮たひき肉を、生のレタスで包んで食べるのがお薦め。ひき肉がレタスのシャキシャキ感を引きだすだけでなくでも食べられます。

ちなみに、新鮮なレタスは鍋にいれてもシャキシャキ感が残っておいしい!



## 旬の野菜セットを5名様にプレゼント

**応募方法** 住所・氏名・年齢・電話番号、**質問**の答え及び感想を記入の上、はがきかFAX、電子メールで下記へ  
※令和2年11月30日(月)消印有効。抽選。

### **質問** 冬の野菜といえばコレ!

※応募は1人1通に限り  
※当選結果は発送をもってかえさせていただきます  
※プレゼントは同等の品に変更することがあります

**応募先** 西区役所まちづくり課 (〒651-2195 住所不要)  
FAX 929-0030  
メール nishi@office.city.kobe.lg.jp