

## 太田農園さんのカブ「雪わらし」

カブはアブラナ科アブラナ属（他にブロッコリー、キャベツ、大根、山葵など）の1年生植物です。古くから飼料や寒冷地の冬場の貴重な食糧源として利用されてきました。根の大根と同じ栄養素を持ち、葉にはビタミンCや食物繊維が豊富でアブラナ科に共通する苦



「雪わらし」

みや辛味はありますが、カブは甘味が強く、寒い時期ほど甘味が増します。

### ◎ビニールハウス栽培

今回使う太田農園さんのカブ「雪わらし」は、全てビニールハウスで生産されています。ビニールハウスはカブに適した環境をつくり栽培することで、綺麗でみずみずしい美味しいカブを作ることができるのです。

そんなビニールハウスの優れた点を紹介したいと思います。

#### ○全自動水撒き機能

このビニールハウスの内部の側面には黒いチューブが通っており、チューブの端から水を流すことでビニールハウス全体に水を均一に撒くことができます。



カブのビニールハウスの内部の様子

均一に水を与えられたカブは成長速度が等しくなり、葉の

高さが同じである綺麗なカブを収穫することができます。

#### ○換気

側面のビニールを巻き取ったり戻したり換気をし、ハウス内の温度管理をすることができます。そのため、暑いと直ぐに枯れてしまうカブの葉も換気による温度管理で綺麗なみずみずしい葉をもつカブに成長します。

## ○防風・防雨

太田農園さんのカブ畑は海の近くにあるため、潮風が吹いてくることがあります。潮風が野菜に吹きかかると、塩害が起こり成長がストップしたり枯れたりしてしまいます。ビニールハウスはその塩害からもカブを守ってくれます。また、冬の強い雨や雪からも守ってくれる優れものです。

### ◎カブの栽培工程

①堆肥を撒く

②有機肥料を撒く

③トラクターを使用し耕運する

④専用の機械でカブの種をまく（種の間隔は8cm～12cm）

⇒葉が密着しすぎず離れすぎない絶妙な距離。上に葉が伸び沢山植えられる！

⑤水を与えながら大きくなるまで成長させる

（途中で粒状の水に溶けやすい肥料を撒く）

⑥手前から手を使って収穫。1日でビニールハウス1つ分を収穫！



ビニールハウス1個分だけでもすごい量！

冬の雪のために、ビニールハウスが崩壊してしまうこともあります。そのため、このビニールハウスは太いパイプを使って丈夫に作られています。

#### 堆肥と肥料の違いとは？

○堆肥：土に力を与える

豚・牛などの糞ともみ殻を混ぜ発酵させたもの

○肥料：植物に栄養を与える

・有機肥料…自然由来のもので構成・効き目は緩やかで長持ち

・化成肥料…化学物質で構成・効き目は早く短い



## ◎適地適作

### ○海辺の砂地

太田農園さんのカブは新潟市西区にある畑で栽培されており、海辺の砂地で育てられています。他の地域では黒く固まりやすい土で育てられることが多いのですが、それに比べ砂地はサラサラしているので、根っこが抵抗なくのびのびと成長することができます。そのため、根や葉がしっかりとしたものになっていきます。ですが、メリットだけではありません。砂地は水はけが良すぎるために、与えた栄養や水をうまく取り込めないことがあります。なので、通常より多くの栄養や水を与え、カブに十分な量を吸収させる必要があります。

### ○新潟の冬の寒さ

新潟の冬は雪が多くとても寒いですが、そんな中でカブが栽培されることで美味しいカブを作ることができます。低温で育てることで、カブの葉が自身を守ろうとして分厚くなり、糖分が生まれ甘くなります。また、カブが少しずつ成長するため、肥料などの栄養を十分に吸収することができます。また、冬はまだ虫が発生する前なので、害虫の被害にあわずに栽培することができます。

## ◎太田農園さん

太田さんはもともとはアパレル関係の会社で働いていました。太田さんは「まずやってからそれから考えればよい」と考えており、会議室で検討してからやり始めるとどうしても、動きにくい部分があり自分の力を出し切れずにいました。そんな中農家である父から農業をやらないかと誘われ、人の協力を得ながら自分の考えを実現しようとする父をみていたので、「自分も農家になったら色々チャレンジできるかも」と思い農家になることを選びました。

太田農園さんは「とにかく甘いものを育てる」ことを重要視しており、野菜でも果物でも美味しい甘いものを育てています。太田さんのチャレンジして生み出している味をぜひ堪能してみてください！



# 太田 誠さん

*Makoto Oota*

新潟市西区

太田農園

アパレル系会社に就職後、農家である父親に誘われ農家の道へ進むことを決める。現在、太田農園でメロン・スイカ・カブ・人参・長ネギ・米などの多種多様な作物の栽培をされている。

農産物と消費者を近づけようと農家レストラン「赤塚集楽」を作るなど、多角的な視野を持ち、新しい農家のあり方を模索している。