

海外にも目を向けて 地域を盛り上げて いきます。



友人のメニーシャさん

地域の農を支える生産者

池田市住吉地区

なべもと えいいち みちこ
鍋本 瑛一さん (77歳) ・ 三知子さん
よしゆき やすこ
嘉之さん (44歳) ・ 康子さん

Q 始めたきっかけについてお聞かせください。

A 先代から数えると約2000年はこの土地で農業を行ってします。祖母が主に作業をしていたのですが、12年前に亡くなったことをきっかけに、父が後を継ぎました。それからは自営業をしながら、家族4人で取り組んでいます。様々な作物を育てていますが、現在は※モリंगाという植物に力を注いでいます。日本では馴染みのない植物ですが、仕事の関係で出会ったインドの友人メニーシャさんをきっかけにその存在を知りました。インドでは日常的に食べられているのですが、日本ではなかなか手に入りません。そこでメニーシャさんから「是非作ってほしい。」との要望があり、栽培を始めました。

Q 生産のこだわりについて

A モリंगाを始めとした、日本ではあまり栽培されておられず栄養価の高いものを作ることです。日本の方はもちろん、自国の野菜を手に入れられ

ない海外の方にも喜んでいただきたいという気持ちがあります。他にも、お酢や焼酎を混ぜて防虫するなど、農薬を極力使用しないことを心掛けています。

Q 苦労していること・嬉しかったことはありますか。

A モリंगाの植えるタイミングに苦労しました。インドが原産の植物なので暖かい気候を好みます。発芽適温は20℃で、寒暖差が少ない時期を見極めて栽培しなければなりません。1年目はほとんど発芽せず、2年目は1株しか生長しませんでした。今年は、今までの試行錯誤の甲斐があり約40株を成長させることに成功しました。今では約4mまで生長しています。嬉しかったことは、こんな珍しいものは見たことがないとお客様に喜んでいただき、ほく彩館に「モリंगाはありますか。」とお問い合わせがあったときです。自分たちの作るものにファンがいると実感できて嬉しかったです。



左から、康子さん・三知子さん・瑛一さん・嘉之さん

① これからの目標や夢をお聞かせください。

② モリンガの実を収穫・販売することです。モリンガの栽培に成功して、初めての越冬となります。全てが初めての挑戦となりますが、花を咲かせて実をつけられるように努力していきます。今後も珍しい野菜を育て、ほく彩館に出荷できるように頑張ります。そして海外の方にもたくさん来店いただき、ご賞味いただきたいです。

(嘉之さん)



約4mのモリンガ

主な栽培品目

モリンガ・ピーツ
しかくまめ・春菊・にんにく
ハバネロ 他

※「モリンガ」とは…
別名「ワサビノキ」。生長が早い樹木であり、成木は高さ約10mにも達する。インドを始めとした熱帯地域で広く栽培されており、沖縄や鹿児島でも限定的に栽培されている。葉が最も食される部分であり、生食も可能。葉は柔らかく、生食は少し辛みがある。また乾燥させ、お茶として飲まれることも多い。その他、根や樹皮など全てが食用になり、ビタミンやカルシウムなど多くの栄養素を含んでいることから「奇跡の木」とも呼ばれる。