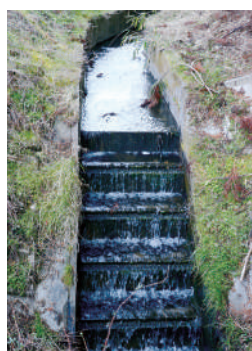


父の想いを胸に

安全・安心な野菜を

作り続けます



山から流れる湧き水



Q 始めたきっかけについてお聞かせください。

A 代々農家ということもあり、小さい頃から草刈りなどの手伝いはしており、農業には関心を持っていました。大学を卒業後、改めて農業の専門学校に通い、卒業後すぐに父と農業を始めました。その後、別の仕事に就きながら父のサポートをしていましたが、父が亡くなったことをきっかけに、一昨年の暮れから本格的に取り組み始めました。今は母と二人でほうれん草やトマト・紅法師という水菜などを栽培しています。

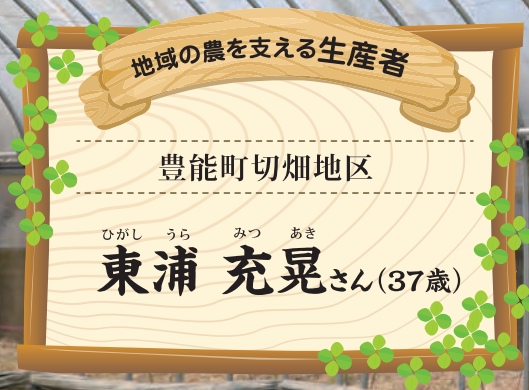
Q 生産のこだわりについて

A できる限り農薬・化学肥料を使用しないことにこだわっています。もみ殻堆肥を使うなど、父から受け継いだ日誌を頼りに日々試行錯誤しています。その甲斐もあり、主要野菜は※大阪エコ農産物の認証を受けています。いずれは自家栽培で収穫した稲のもみ殻だけでまかなえるようになりたいですね。また山

から流れる湧き水を利用するなど、水にもこだわっています。

Q 苦労していること・嬉しかったことはありますか。

A 高温障害による生育不良など様々ありますが、なにより虫害が最も苦勞します。去年はハウス1棟分のほうれん草がアブラムシの被害にあい、廃棄せざるを得ませんでした。エコ栽培をするためには避けられない問題ですので、防虫ネットを張るなどして対策しています。大量発生してからでは手に負えないため、初期の段階でどれだけハウス内に侵入させないかがとても重要です。嬉しかったことは、「おいしい」と言ってくれたことと、これにつきますね。一番心に残っているのは、野菜を召し上がった方から「お父さんの頃から味が変わっていないくておいしかった」とおっしゃっていたことです。父から継いだものを守ることができていると実感できた瞬間でした。



主な栽培品目

ほうれん草・小松菜

水稲・トマト

ミニトマト・水菜 他

ほく彩館で販売中!

紅法師の赤色には、ポリフェノールの1種であるアントシアニンが多く含まれており、目の疲労感を軽減する働きがあると言われています。東浦さんオススメの食べ方は「ポン酢サラダ」!シャキシャキとした食感をそのまま楽しんでいただけます。



ポリフェノールたっぷりの紅法師



Q これからの目標や夢をお聞かせください。

A 本格的に農業を始めてからはとにかくがむしゃらに挑んできま

した。毎日が新しいことの連続で、分らないこともたくさんあります。もっと野菜のこと、農業のことに詳しくなつて、父のやり方も大切にしながら自分のやり方を見つけていきたいです。そしてよりたくさんの方々

※「大阪エコ農産物」とは…

農薬・化学肥料の使用量が大阪府の標準の半分以上以下で栽培され、大阪府の認証を受けた農産物のこと。安心・安全な農産物を届けるため、様々な工夫をしながら栽培される。

