

箕面市坊島

森田 久一さん

モリタ ヒサカス



「森田さんの作った野菜を買いに来た。」と農産物直売所のお客様にも人気な森田久一さん。農産物直売所のファンが絶賛するお野菜を作る森田さんはどんな方なのか。お話を聞いてきました。



JA大阪北部
総務部企画課
松浦



農業歴45年の ベテランプロ農家。

24歳の頃勤めていた会社を辞めて家業の農業を継いだ。それまでは兄弟が農業を継ぐだろうと思っていたので農業を継ぐつもりも無く、田植えや稲刈りの人手がいる時だけ臨時で手伝うくらい。

「昔は今のようにトラクターがあるわけでも無く、農作業といえばもっぱら手作業でしたからね。人手が必要いました。」

家庭の事情で突然農業を継ぐことになり、農作業が全く分からず苦労していた。当時は、現在農業をしている生産者の親世代の地元農家の方に農業のイロハを教えてもらつたが、45年後の今では、数年前に会社を退職し農業を本格的に始めた息子さんや、箕面で農業を始めた新規就農者にアドバイスをするようになった。

美味しいという言葉のために中途半端なことはしない。それがプロ。
野菜の種は人が食べる野菜の種は人が食べるために生まれたもの。
その種の特性や癖を見抜きそれを最大限に生かせるように戸栽培することが重要。そのためにはちゃんとした知識がないといけない。

森田さんの野菜はなぜ綺麗で美味しいのか。

昔、青果市場は、プロの八百屋による競り（せり）があり厳しい評価がされた。そのような青果市場に、出荷するには生産者側もプロとして中途半端な物は出荷できないという環境。その経験が今に繋がり、美味しいくて良い野菜を

作るということが森田さんにとって「当たり前のこと」だ。だからこそ、豊中市の人気レストランや、箕面市の漬物屋さんに重宝されている。

美味しい野菜を作るコツは種の特徴や癖を見抜き、最大限に生かした栽培を！

「野菜は種と肥料を蒔いたら出来たじやない。」

森田さんの野菜作りでは、「食べられるために生まれてきた種の持っている特性を最大限に生かすことが重要。その為には、それだけ知識がないといけないし、数年間作つてみて特性や癖を見抜く必要がある。」

もちろん、初めて作る品種は栽培時にうまくいかないこともあります。ただそれは失敗ではない。苗を植える間隔や畝幅を知らなかつただけ。だから失敗と言つて落ち込んだりはしないし、その経験があるから美味しい野菜が出来る。今、栽培している野菜は森田さんが選りすぐった品種であるから美味しいはずだ。もちろん今でもお客様が求める美味しい野菜の品種をカタログなどで探し栽培している。

ご自身で育てた野菜の調理もされる森田さん。写真の手前に写っている「大阪しろな」はしろなの



中でも、他の品種と交雑していく
い昔ながらの品種で、柔らかく、

く慢性的に腰が痛くなるそうだ。

中でも、他の品種と交雑していなければ、昔ながらの品種で、柔らかく、和え物や炊いても美味しいそう。もちろん、栽培時は土にこだわり、藁や煙炭、バーケ堆肥、もみ殻堆肥と豆かすや魚粉などを配合した肥料等を使用し、化学肥料はなるべく使わない栽培をしている。ちなみに、化学肥料を多量に使うと夏場は雨で成分が流れ出し、土の表面が真っ白になるほど、塩が浮いてくる塩基障害になることがあるそうだ。

「農業は大変だが、お客様が『美味しい』と言つてくれるから頑張れる。ただ、健康の為に野菜を食べるのではなく、野菜を美味しいと思って食べてもらいたい。」ともと青果市場のみに出荷していたが、消費者の声がダイレクトに伝わる直売所などに出荷するようになり、直接お客様から「美味しい」と言わされたことで、栽培品目がどんどん増えたそうだ。

大変な農業を続けていけるのは、「美味しい」という声があるから。

「作るんが好き」というより、お客様の『美味しい』という言葉があるから続けられる。」

農業は大変。例えば、消費者に人気な野菜であるキュウリは、特に栽培が大変で、キュウリ専門の種屋から種を購入し2月から栽培が始まる。森田さんの育てるキュウリはハウス栽培の為、2月から9月のキュウリの時期が終わるまでは、家も長時間空けられないほど、温度管理が大変。また、収穫が始まると毎朝5時前から畑に出て収穫し、7時半までに青果市場に持ち込まないといけない。そして、農作業は中腰の姿勢が長

4月からは「絹さや」や「うすいえんどう」、「リーフレタス」が美味しい季節。品種の特性や癖を最大限に生かして、一番美味しく調理するにはどうしたら良いのか考えながら森田さんの野菜を食べてみたい。



