

野菜作りで健康に！

食べる人のことを考え育てられた野菜。

勝尾寺川の流域の箕面市粟生間谷西で農業を営む久保勇さんが農地を引き継いだのは32歳の頃。今では多くの住宅が立ち並んでいますが、当時は箕面市粟生間谷地域には広大な田畠が広がっていました。久保さんは稻作を中心とした農業をされていましたが、定年後は家にいることが多くなり、体調を崩された時に医者から運動不足を指摘され、野菜作りは体に良いと言われた事がきっかけで奥さんと一緒に協力しながら、お互いの健康づくりの為にと本格的に野菜作りを始めました。

野菜作りの魅力。
運動にもなるし新鮮な野菜が食べられる

「自分で野菜を育てるので、安心で新鮮な野菜を食べることができ、今日はマルチを貼らないと、ジャガイモの種芋を植えないとい、イチゴを植えないとい等と日々考えることが沢山あり、今日も元気に畑作業しようと思える事が健康に繋がると思います。」
と久保さんご夫妻。

農業の楽しみは「新鮮な野菜を食べられること」、「健康の源になること」の他にも、「ご家族や地域の方々と一緒に賑やかに作業をすること」。



毎年、収穫した稲を天日干しにする作業の時など、多くの人と協力して一緒に汗を流し作業をしたり、育てた野菜を「美味しい」と言つてもらえることも励みだそうです。

また、久保さんの畠からは桜や雪柳、ハギ、アジサイ、黄色い花を咲かせるレンギョウが植えられた美しい河川敷「さくらの苑」が一望できます。この「さくらの苑」は20年以上前に地域の方々と一緒に竹藪や雑草だけだった河川敷を整備したもので、今でも清掃や草刈りをして維持管理されている河川敷です。地域の方々が守る四季折々で美しい絶景を眺めながら野菜を育てることも、楽しみのこと。

美味しい野菜を作る為に

久保さんの野菜作りのモットーは、なるべく農薬などの使用を抑える工夫をすること。葉物野菜は害虫等による食害を防ぐために不織布をかぶせることを徹底。この不織布などのシートは野菜の生育状況の確認や水やり毎にシートをめくるという作業が必要になりますが、防除のために農薬をやりたくないとの理由から手間は惜しまない。

また、土にもこだわり、牛糞や油かす、セルカやもみ殻を混ぜた土はとても柔らかく美味しい野菜が育つ。2012年にJA大阪北部農産物直売所が営業を始めた当初から出荷されている久保さん。野菜を購入頂いた消費者のために少しでも長持ちするよう育てられた美味しい野菜には多くのファンがおられ、出荷を待ち望んでいます。これからも美味しい野菜を作り続けて欲しいですね。

地域の方との天日干し作業の様子

