



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

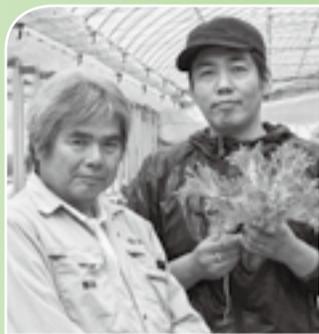
広報

かとり

Katori

平成28年(2016) 4月15日号 No.242

せせらぎが育む
まろやかリーフ



株式会社 スリーエフ

平成18年、無農薬に着目し、水と液肥だけで小松菜やレタスなど葉物野菜を育てる水耕栽培を開始。

父の俊光さんが会長、息子の真俊さんが代表を務め、葉物野菜で全国に販路を広げている。

写真は会長の上野俊光さん(左)、代表の田子真俊さん(右)

カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 12

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

「うちの小松菜をサラダに使ってほしい」と言つと、『えー?』と驚かされていた時期もありました。ひと昔前、採れたての小松菜を生のまま食べるのは一般的じゃなかったんです。でも、今ではサラダ用のレタスと一緒に必ず注文をもらっています」

感慨深く振り返る俊光さん。その隣で息子の真俊さんもうなずく。高萩地区で葉物野菜(以下リーフ)の水耕栽培を行っている株式会社「スリーエフ」の、それぞれ会長と代表を務める2人が、これまでの取り組みを教えてくれた。

「リーフをはじめ10年。最初は小松菜のみで商品力に乏しく、また露地物と比べて割高なので市場でも苦戦しました。そこで、消費者の要望を聞き、飲食店と意見交換などを通じて種類を増やしていったんです。現在は年間で最大15種類。見栄えと食味が良いものを扱うようになり、市場で勝負できるようになりました」

そう話す真俊さんの視線の先には水耕栽培中のリーフ棚。

「サラダで食べてもらうのを前提に作っています。液体肥料の中に乳酸菌を混ぜ込んで、薬剤は一切使用しません。乳酸菌が葉のえぐみの素を分解し、まろやかな味にしてくれるんです。同時に水中の雑菌を抑える効果もあり、カビや害虫の発生を予防します。この働きによって結果として食べておいしく、リピーターもつきました」

リピーターには、都内の一等地や関西の繁華街の店舗も含まれる。いずれも素材の質にこだわる飲食店だ。俊光さんが明かす。

「お客さんに納得いただけるだけの品質を、一年を通して保持・管理するのは大変なことです。でも、そこはノウハウですね」

期待に応えるには確かな技術が必要だ。ハウス内の湿度や温度の最適化はリーフの育成に大きく関わる部分だが、そこには経験が生きています。実は、俊光さんは過去にビニールハウス施設の冷暖房工事を請け負う仕事をしてきた。その中で水耕栽培と出会い、今があるという。

消費者からは、「レストランで出るサラダが家庭でも再現できてうれし」「田のこぎやかしに助かる」など、重宝が声が届く。

「幼稚園の給食に春菊を使ってもらったこともあります。子どもが抵抗なく食べられるくらい、やわらかく、優しい味。このリーフを知ってほしいから、私たちは、作るだけじゃなく売りに出していくんです」

今後の展望をたずねると、父子からそんな言葉が飛び出した。

「最近、補助金を使って栽培施設の規模を拡大しました。あとは、いかに商品に付加価値を与えていくかですね。例えば加工品も視野に入れて、カット野菜の要望が強まれば設備の導入も考えます。マーケティングの強化、とりわけ販路の確保など、やるべきことは多い」

食べれば分かるおいしさは、消費者の口に入ってはじめて評価される。受け身ではられない生産者の積極的なアプローチに注目したい。

02 しあわせサポーター 利用者募集

03 前立腺がん検診を受けましょう

03 香取コミュニティーセンター
駐車場が一部使用できません



リーフ各種

年間を通して道の駅くりもと、道の駅水の郷さわらで購入できます。春先は特に葉がやわらかいという。

香取の逸品