

# おいしく風味豊かな野菜づくり 道下農場

(帯広市 道下 敦 氏)

## 1 経営の概要

- (1)有機栽培経験年数 約26年
- (2)経営規模 1.5ha  
(全面積有機栽培)
- (3)労働力 家族労働2人。



写真 有機栽培実践者 道下氏

## (4)作物作付面積及び生産量（平成21年）

品目	作付面積	品 種	生産量(kg/10a)	総生産量
にんじん	4.7 a	向陽2号	951 kg	448 kg
ばれいしょ	3.7 a	メークイン	2,555 kg	945 kg
さやえんどう	3.0 a	絹小町	558 kg	165 kg
さやいんげん	3.0 a	キセラ	707 kg	212 kg
えだまめ	2.0 a	音更大袖、天ヶ峰、茶豆		
サラダミックス	6.0 a			
かぼちゃ	10.0 a	エビス、栗坊、雪化粧		
きゃべつ	5.0 a	金系、札幌大球、ジャリオ等		
大根	3.0 a	春の光、味一番、おろし大根		
白菜	3.0 a	優黄、良けい		
合計	43.4 a			

### その他野菜

大葉、赤しそ、アスパラガス、モロッコいんげん、花豆、小豆、日本一ささげ、ピーマン、カリフラワー、きゅうり、茎ブロッコリー、カラーピーマン、こまつな、レタス各種、春菊、ズッキーニ、セロリ、そらまめ、タアサイ、たまねぎ、紫・赤大根、青梗菜、サンチュ、ししとう、とうがらし、とうもろこし、トマト、小ねぎ、長ねぎ、なす、ニラ、にんにく、パセリ、ブロッコリー、ほうれんそう、水菜、ミニトマト、ミニスイカ、芽キャベツ、かぶ、ラディッシュ、レッドキャベツ、等

## 2 有機農業取組の経緯等

### (1) 有機農業の取組動機

- ・幼少の頃から農業を行いたかった。
- ・20代の時にアメリカで仕事をしていた。その時に一般野菜は味がおいしくなく、年を追うごとに、味に対してうま味がなく感じてきた。アメリカで仕事柄、弁当を作って持ち歩いていたら、昼食時には弁当が傷んでいた。
- ・アメリカにもオーガニック食品を取り扱う店舗があり、オーガニック野菜は味がおいしく、日持ちが良かった。鍋などにして食べてもアクが少なく、野菜のおいしさが違った。
- ・父が他界して、日本に戻ったところ、母が、農業によるアレルギー体質になったことを機に、有機農業を実践しており、野菜本来の味、おいしさの持った野菜を作りたく就農した。

### (2) 取組経過

- ・母の良子氏が26年前から現在の特別栽培に準じた方法で取組を始め、徐々に有機栽培へと転換していき、後に有機JASの認定を取得。
- ・父が健在時には、地元学校給食への販売も行っていた。しかし、他界して、人手が無くなり販売をあきらめた。
- ・平成18年、息子の敦氏がUターン就農。経営移譲に伴い、敦氏が平成21年6月に有機JASの認定を取得。
- ・現在、多品目を栽培して消費者ニーズにあった野菜生産に取組んでいる。

### (3) 有機農業取組の考え方（こだわり）

- ・おいしい風味豊かな野菜づくりを目標にしている。
- ・土壌にある最大限の力を使い、農産物生産を目指している。
- ・土が作ってくれる野菜を消費者に提供したい。
- ・有機質肥料を投入すれば、高収量となるが、風味が劣ることの不安があるため、地力のみで農産物を生産したい（地力維持のため、落ち葉・雑草などにより有機物の供給になると考えている）。
- ・先祖代々の土地でしか、できない野菜を作りたい。
- ・自然（農村・自然環境）の中で仕事ができることの喜びを知ってもらい、消費者の「農村生活へのあこがれ」や、「おいしい食の供給」を定着させたい。
- ・品目数を多くしたのは、少品目だと労働が一時期に集中することから、労働分差が目的である。また、少量多品目により、商品を長期にわたって販売、収入を確保できるメリットがある。

## 3 有機栽培管理技術等の特徴

### [有機栽培管理の概要]

- ・ほ場には外部からの資材を極力投入しない。
- ・土壌診断を実施して、土壌の養分バランスを大切にしている。

### [栽培管理技術等のポイント、工夫]

#### (1) 土づくり

- ・ほ場周辺の雑木林からの落ち葉、ほ場内の雑草が緑肥・堆肥の考えで基本的に取り組んでいる。

- ・作物によるほ場からの養分収奪が考えられるので雑草・落ち葉で養分を投入している。
- ・ほ場内の養分バランスを重視（北海道施肥ガイドに準じている）している。

## (2) 病虫害防除

- ・基本的には圃場巡回にて害虫を、手で捕虫している。
- ・対策としては、防虫ネットにより防除している。
- ・糖蜜誘殺（酢と酎（ストチュー））にて捕虫している。概ね 10～14 日毎に液を補充している。設置数は概ね 20 本/50a
- ・ニンニク、トウガラシエキス、松節油にて害虫忌避。この対策により、害虫の捕獲する労働時間が減少した。



写真 防虫ネットと糖蜜誘殺（酢と酎）

## (3) 雑草対策

- ・作物の初期生育時に手取り除草を実施している。この時期にしっかりと除草できれば2回目以降では、労働時間が大きくかからない。
- ・はくさい、キャベツは10葉ぐらい、にんじんは3～4葉ぐらいまで除草が必要（概ね5月と6月に実施）。
- ・現在は、手取り除草が中心のため、今後は、一部機械除草も視野に検討していきたい。

## 4 生産物の出荷・販売

- ・MOA、帯広市主催の朝市・夕市、サラダ館（市民農園（情報交換の場））、飲食店、認定小分け業者、外食産業等に出荷している。
- ・特に朝市、夕市においては、対面販売を通して、農産物の PR や消費者の声が確認でき、今後の作付品目などの参考にしている。
- ・また、消費者の定着が進んできて、有機栽培であることと、その風味を気に入って購入してくれる固定客も着実に増加している。



写真 朝市での農産物PR



写真 朝市での販売風景

## 5 消費者との交流の取組み

- ・販売先、認証センター等で開催されている研修会などで6回程度／年、講話、収穫体験などを行い、消費者などと交流している。
- ・交流面では、対面販売での消費者との情報交換を重視している。

## 6 生産者のつながり、関係機関・団体等との関わり

- ・販売先での懇談会・講習会などで情報交換。
- ・十勝有機ネットワークの集いにも参加し、情報交換を行いたい。

## 7 今後の課題と方向

### (1) 今後の課題と取組の方向

- ・今後は作付規模を拡大予定（3ha）。
- ・多品目で作付けしていく（販売先との出荷計画に応じて徐々に多品目で面積拡大）。
- ・H21年は販売出荷予定数量が達成できなかったため、計画的な販売出荷が達成できるように進めたい。

### (2) 新たに有機農業に取り組もうとする人へのアドバイス

- ・有機農業を実践していく上で、人に恥じない農業経営・販売を行い、「大義名分」がしっかり立つようにしていくことが重要。
- ・また、出来る限り地域内資源を活用していくことを心がけるべきであると思う。

〈作成：十勝農業改良普及センター〉