



高森を訪れて。

- ◆ 野菜づくりは土づくり
- ◆ 動画で紹介!「50℃洗い×低温真空調理」
- ◆ 「簡単!ベジタレシピ」今月のテーマ・・・ごぼう

村上栄次

海上自衛隊に入隊後二十代後半で地元・高森町に戻り、農業の世界へ。葉タバコにはじまり、現在はミニトマトとほうれん草を主に生産している。



野菜づくりは 土づくり

高森町で夏場はミニトマト、冬場はほうれん草を生産しています。最大の特徴は減農薬で精魂込めてつくっていることに尽きます。「野菜づくりは土づくり」と言えるほど、とりわけ堆肥づくりには力を入れています。堆肥は、かやを主体に自然のものだけでつくります。高森町が建設した工場で作られた堆肥に、畜産の糞尿とノコギリを合わせたものを、私のところでさらに1~2年寝かせてから使います。堆肥にこだわると、作物が病気になりにくく、元気で大きく育つのです。

私はもともと長崎県で海上自衛隊をやっていました。28歳の時に地元に戻り、葉タバコの生産からスタートしました。西日本最大規模にまで拡大し、その後、ハウス栽培でイチゴの生産に乗り出しました。それから10年ほど経ち、試行錯誤の末、ようやく現在のかたちに。今ではミニトマトは「アイコ」「サンチェリー」をつくっています。冬場はほ

うれん草をつくっていますが、今年からアスパラガスを準備中です。アスパラは春先3月ごろから11月ぐらまで生産できます。あまり手がかからないこともあり、経営的にも安定化を図れそうなので、期待しています。


どこも同じでしょうけど、私が農業を始めたころに比べて、高森町も概ね気温が高くなってきたように感じます。私がずっとメモをとっているものを見る限りでは、冬場の気温は2℃ほど上がっているのではないかと思います。地球の温暖化は高森町でも顕著になってきました。寒暖の差が激しく、春と秋が少なくなってきた今の時代、ますます農業は大変になってきています。ただ、高森町の人たちの人間性はとても良く、助け合いの精神を持っています。自衛官出身という異色の経歴を持つ私でも親切に受け入れてくれる風土があり、大好きな町です。

今は2人の子どもの将来が楽しみです。子どもたちのためにも、農業をもっと研究して、おいしい農作物を提供していきたいですね。

50°C洗い × 低温真空調理

ベジタが誇る「カット野菜」のおいしさの秘密は、2つの機器による特殊な製法にあります。素材が持つ本来の味を際立たせることができる最新のテクノロジーを動画でご紹介!



 COCOAR2 アプリをインストールして動画を再生!

Android
の場合



Google play store からアプリ検索

cocoar2



iPhone
の場合



App store からアプリ検索

cocoar2

簡単!

ベジタ

レシピ

今月のテーマ

「ごぼう」

50°C洗いをすることにより、表面に付いた汚れなどが簡単に落とせます。さらに鮮度がよくなり保存性も高まり、アクや臭みが消え旨みも増し、50°Cの温度により酵素が働き、甘みも増します!



ごぼうのポタージュスープ

スチームパックからごぼうを取り出し、豆乳と一緒にトロトロになるまで、ミキサーにかけます。お好みで塩とブラックペッパーで味付けして、出来上がり。



ごぼうと豚肉のみそ炒め

豚肉をオリーブオイルで炒めたあと、スチームパックから取り出したごぼうを軽く炒めて酒とみりん、味噌で味付けて完成!



農業法人株式会社ベジタ

【会社概要】

代表取締役 外口栄一

本社 熊本市西区蓮台寺 1-2-31

工場 熊本市西区田崎 484

TEL 096-355-0660

FAX 096-359-5240

E-mail hokaguchi@vegeta.kumamoto.jp

【主な事業】

カット野菜、低温真空調理食品

【関連グループ】

阿蘇ベジタ農園

オーガニックプロデュース 津山青果

餃子屋ちゃおず