

夜明けに うまさ凝縮。



Vol.1 レタス

本県は全国有数の農業県。標高100mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。今回は8月7日掲載。

JA 利根沼田

沼田市東原新町 1940-1 TEL.0278-22-6633

育苗の手間省く

利根沼田地域のレタス栽培は半世紀以上の歴史を持つ。JA利根沼田によると、東京オリンピック（1964年）と前後して食の洋風化が進み、栽培が昭和村に定着した。76年に同村が国指定産地になり、これに伴う整備事業で78、80年、久呂保、糸ヶ瀬の両地区と沼田市の赤城根地区に農協の設備として真空予冷装置が登場。夏場に鮮度を保てるようになったことで、首都圏への出荷の道が開けた。さらに野菜育苗センター＝写真⑤＝が93年、同村貝野瀬に完成、手間の掛かる苗づくりをJAが担ったことで、栽培面積拡大の足掛かりになった。

94年から市場を介した契約取引（グリーン販売）がスタート。野菜育苗センターの初代担当を務め、産地づくりに携わってきた常務の清水十三夫さんは「生産者や中央会、全農、県、市場、運送会社も含めて関係者から多くの提案をもらった」と振り返る。

現在、JA利根沼田では、久呂保、糸ヶ瀬、赤城根、片品の4地区でレタスを栽培している。生産者は計約50人。昨年の出荷量は2万1千900トンとなっている。

養液栽培技術確立へ

JA利根沼田は本年度から、沼田水稻育苗センター（沼田市下沼田町）を活用したトマト栽培に乗り出した。田植えの終わる6月中旬から翌春まで使われていない水稻育苗センターのハウスを活用。地域では珍しい養液土耕栽培技術を確立して普及させるほか、将来的には就農希望者も受け入れ、就農支援もする方針だ。

担当するのは、指導販売課内に新設された部署「マザーファーム」。JA利根沼田の自己改革の柱に位置付け、実際の農業経営に当たる。耕作放棄地の有効活用も見据えて、将来的には法人化も視野に入れる。現在は水稻育苗センターのハウスの一部（7畝）に、全農が開発した養液土耕栽培設備を設置。大玉、ミニ、フルーツなど58種類のトマトを栽培している＝写真⑥。出荷は7月中旬からスタートし、11月ごろまで続く見通し。

責任者の鈴木優夫さんは「新規就農者の研修や、組合員サービスの場としても活用したい」と話している。JA利根沼田は食農教育＝写真⑦＝に力を入れていて、小学校への出前講座や親子体験教室なども積極的に行っている。



高原の澄んだ空気に育まれたJA利根沼田のレタスの味わいは、サラダだけににとどまらない。栄養士の資格を持ち、夫や夫の両親とレタスを栽培する宮内美恵子さん（35）＝昭和三十九年のお勤めは「レタスと塩こんなの簡単パスタ」＝写真②。ゆでたパスタに、ちぎったレタスと塩昆布、缶詰のツナバターをあえ、千切りの大葉をのせたら完成。パスタの余熱でレタスをしんなりさせるのがポイント。野菜が手軽に食べられるのが魅力で、夏にびったり。市販の浅漬けの素を使ったレタスの浅漬けもこの時期お勧めの品だ。JA利根沼田のレタスは県内の各スーパーで購入できる。



契約栽培で 安定出荷

梅雨入りを間近に控えた6月上旬の午前3時過ぎ。満天の星の下、昭和村、久保の畑で、JA利根沼田レタス部会長の綿貫利彦さん（53）が家族らと収穫作業に追われていた。軽トラに積まれた灯籠器の光を頼りに、専用の包丁で根からレタスを切り離し、黙々とプラスチック製のコンテナに納めていく＝写真①。コンテナ1箱に12玉詰め、100箱たまとトラックでJAの野菜予冷庫（昭和村赤城原）に搬送する。

綿貫さんは最盛期のこの時期、1日におよそ100箱を出荷する。JA利根沼田のレタスは契約栽培が基本。通常の市場出荷の場合、価格が日によって上下動する。事前に数量と値段を決めておく、生産者は大もつけない半面、立ち直れないほどのダメージを受けずに済む。所得の見通しが立つて将来への投資もしやすくなり、安定的な取引につながるという。

毎週、生産者を集めた定例会を開いて生育状況を把握した上、翌週にセールを行うといった販売先の状況も勘案し、生産者一人ひとりに数量を割り当て電子メールで発注している。収量が想定より増えそうな場合、契約時の単価を下げることを条件に、売り先に特売を提案することもあるという。

熱々パスタと

を把握し、出荷の適期を逃しそうな兆候があれば、生産者に早めに出荷するよう助言している」（指導販売課、斉藤貴幸さん）。適期を逃すと、病気になる、傷みやすくなるからだ。きめ細かな心配りが、農家の所得と同時に、消費者の利益も守っている。

サラダの素材でおなじみのレタスは、本県を代表する農作物の一つ。農林水産省の統計によると2009年以降、出荷量全国3位を維持していて、その8割が利根沼田地域で生産されている。1992年、同地域の10JA・1酪連の合併で誕生したJA利根沼田は20年ほど前、市場を通じて量販店などに納める数量や値段を決めてから栽培する契約栽培方式を導入。首都圏の食卓にレタスを安定供給してきた一方、大規模産地化を促進してきた。レタスのみずみずしい味わいの中には、生産者とJA、関係者の取り組みがたつぷりと詰まっている。



10分で5度に

レタスは傷みやすい野菜で、鮮度が命。新鮮さを保つため、多くの工夫が凝らしてある。「鮮度を保つのが朝採り。日差しが強い日中は水分が失われて、しなびやすくなる」。生産者やJAの役員は口をそろえる。日の出前ならば朝露でみずみずしく、レタスの温度も下がって冷やしやすいという。

「収穫したその日に店頭へ並べたい」という量販店側からの要望もあって午前3時ごろからの作業。荷物がいったん集まるJAの野菜予冷庫も午前3時半ごろから稼働ヘルメット姿のJA職員がフォークリフトをきびきびと操り、輸送の準備を整えていく＝写真③。



予冷庫の中でもひときわ大きな役割を担っているのが真空予冷装置＝写真④。装置内の気圧を下げることで水分の蒸発する温度を大きく下げ、水の気化熱で冷やす仕組み。10分ほどで5度まで下がる。JA利根沼田は生産が盛んな4地区に設置している。