



↑今回紹介の生産者の方々は3軒とも、露地とハウス栽培でコマツナを周年出荷されている。

コマツナ「菜々音」で 夏場の収量UPを目指す！

(編集部)



埼玉県越谷市の
コマツナ生産

今回ご紹介する生産者の大熊さん、藤井さん、若谷さんは、JA越谷市やJAさいたまを通じて新鮮なコマツナを出荷されています。メンバーのほとんどは、ハウスや露地で周年栽培され、今では年間の出荷量が栽培開始当時の約2倍にもなっている元気な生産者さんたちです。

「菜々音」導入に至る
三つのポイント

周年でコマツナを出荷されている3軒の方々のお話では、特に高温となる夏場が作りづらく、白さび病の発生に悩まされ、これまで決め手となる品種が見つからない状況だったそうです。

そこで、地元(有)中野屋種苗店さんより「菜々音」という名前がまだついていないころの試交品種を紹介され、3年前から試験的な栽培を行ってみたところ、白さび病もほとんど発生せず、よい結果であったため栽培を決められました。現在は、4〜9月まで播種を行い、春夏秋と長期間、「菜々音」を出荷されています。

生産者の方々が「菜々音」の本格導入に至った点は、大きく分けて三つあります。まず一つ目は収量性です。夏場は生育日数が短いため、従来品種では株がやせたまま収穫適期になり、収穫作業ばかりに追われ出荷数量が伸び悩むという点が問題でした。「菜々音」の導入を機に、じっくりとした生育で収量が上がリ、夏場の出荷数量も増加して安定的な計画出荷につながっています。

二つ目は作業性です。立性の草姿で、しなやかな軸は、収穫・調製作業の時間短縮に有効です。特に「機械でパッ



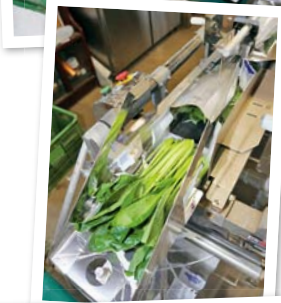
↑ベタがけで生育促進と虫よけを図る。



↑耐暑性にすぐれ、高温期でもじっくりと生育する「菜々音」。



↑白さび病と萎黄病に耐病性をもつ「菜々音」。



↑収穫したコマツナを袋詰め前に水洗い。より鮮度も増す。

←重さを量って小分けにしたものを1袋ずつ機械で包装。



→収穫したその場で根と下葉を取り除く。「菜々音」は葉の絡みが少なく下葉が取りやすい。



←立性の草姿としなやかで折れにくい葉柄の「菜々音」は、時間に追われる収穫・調製作業もスムーズ。



↑息子さんと一緒にコマツナを栽培される大熊敏夫さん。



↑コマツナ栽培の次代を担う大熊良幸さん(左)と藤井光樹さん(右)。若い力が頼もしい。



ク詰めをする際、葉の傷みや軸の折れが非常に少ない品種だね」と今回紹介している皆さまともに高評価でした。最後の三つ目は、夏場に出る葉のカップリングが少ない点です。夏場は、灌水を控え目に栽培するため、従来品種は葉がカップリングを起こし、商品性が落ちてしまっていたそうですが、「菜々音」は葉肉が厚く乾燥に強いため、葉のカップ症状も従来品種と比較して非常に少なく、袋に入れた際の荷姿もきれいに見えるそうです。

冬場の安定生産が課題

今後の課題については、冬場の安定出荷につながる品種が必要とのこと。「ここ最近の冬のように急に温度が下がってしまって生育が遅延したり、逆に暖冬で生育が大幅に前進してしまう年もあったり、安定的な計画出荷を実現できる品種がないため、種苗会社にはぜひ、そういった品種を販売して欲しい」と生産者の方々の高い意欲が感じられるお話を伺いました。

地域概況



越谷市は埼玉県南東部に位置し、東京都心から30km圏内という交通の便に恵まれ、急速に都市化が進んでいる地域です。気候は太平洋型気候に属し、夏は暑い日が続く、冬も晴天が多く空気が乾燥しています。また、市内にはいくつもの川が流れ、農業用排水路が縦横に走っていて、古くから稲作を中心とした農業が営まれてきました。近年では都市近郊産地として、コマツナのほかに、ネギ、エダマメ、クワイなどの特産物があります。