



セルリー「トップセラー」を 水耕栽培で小株どり出荷！ 〜バリエーション豊富な料理提案で需要を拡大！〜

(編集部)



「水耕栽培はストレスがかからず、作物のもつ力を一番出しやすいと思う」と話す貴山さん。生育適温20℃の環境を維持し、太陽光でしっかり育てる。栽培が難しくなる夏と冬はひと工夫することで安定生産につなげている。

「トップセラー」の 小株どりに挑戦！

滋賀県野洲市の貴山英男さん（イーフーム健彩菜園）は、4年前よりセルリー「トップセラー」を栽培される生産者です。それまでミズナ中心の水耕栽培でしたが水耕栽培のメリットを生かした別の目新しい品目はないかと考えていました。約20種類ものハーブを中心に中国野菜などの試作を重ね、その中で周年栽培ができるなどの栽培条件にぴったりと当てはまったのが「トップセラー」でした。

「決め手は、やっぱり私が食べてみておいしかったことと、ほかで販売がなかったこと」と貴山さんは話されます。「トップセラー」が小株どりできる点もたいへん気に入られました。現在、約20aのハウス内に約8割の作付けで、小株どり出荷を行うことで差別化を図

よきパートナーである奥様と。包装袋は出荷先によって4種類を使い分け効果的にPR。



栽培性と食味のよさに 手応え

「トップセラー」は播種から約90〜120日の草丈約40cmに育ったものから順次収穫されます。収穫作業は毎朝5時にはスタートし、調製後、午前7時には出荷先へ搬入が始まります。そのため、品種には作業性のよさが求められますが、貴山さんは「トップセラー」を「立性で収穫しやすい」と作業性を評価します。栽培面は「丁寧に手間をかけるほどおいしいものが作れるんです」と話されるように、セルリーの生育適温とされる20℃を年中キープし、薬剤使用は最小限にとどめるなど、ベストな環境下で育つ「トップセラー」は、香りがマイルドで、スジが少なく、葉から茎まですべておいしく食べられると出荷先でも評判です。



土曜、日曜は特に来店客が多く、「トップセラー」は好調に売れていく。品薄の状況はインターネットで確認できるため、補充は余裕をもって行っている。



収穫後は機械で下葉処理を行い袋詰めされる。細軸でみずみずしい「トップセラー」は出荷まで予冷庫に入れてしっかり鮮度管理。



チームワークのとれたスタッフの皆様。良品生産への探求も欠かさない。



近江野菜の台所レストランの「トップセラー」の素材を生かした料理の一品。



ファーマーズ・マーケットおうみんちのレストランではおひたしや炒め物などで新鮮な「トップセラー」が食べられる。貴山さんいわく、食味のよい「トップセラー」は餃子やエビチリ、すき焼きなどどんな料理にもマッチするとのこと。



貴山さんの「トップセラー」が食べられるお店

- JAおうみ富士ファーマーズ・マーケットおうみんち 守山本店 (滋賀県守山市洲本町2785 TEL.077-585-8318)
- 菜園レストラン 近江野菜の台所 (滋賀県大津市玉野浦 1-1 TEL.077-547-2255)

現在の年間出荷量は約10tで、年間を通して安定供給できる生産体制を指されています。

消費者のハートをつかんだ そのおいしさ!

今では「トップセラー」を作りこなす貴山さんですが、栽培当初はうまく作れず、特に1年目は育苗段階で試行錯誤したといえます。また、出荷しても小株どり水耕セルリーの知名度が低かったため、消費者にうまくPRできず、まったくといっていいほど売れない状態でした。

しかし、生産者目線でいろいろな食べ方を提案していくうちに、次第に状況は好転。直売所スタッフから消費者へ貴山さんのセルリーのおいしさが口コミで広まり、売り場で注目されるようになったのです。「もっとたくさんの方に食べてほしい」という思いから奥さま考案のオリジナルレシピを陳列横に配置し、食味のよさを強調したキヤッチフレーズを添えるなど、特に来店客に多い主婦層に食べ方やおいしさが伝わる工夫をしています。その効果が表れ始め、今では安定した売り上げで、直売所の定番人気商品となっています。

出荷先の一つである滋賀県内で最大規模を誇るファーマーズ・マーケット

おうみんちでは、隣接するレストランのメニューにも登場し、幅広い年齢層から「スジが少なく、香りも控えめで食べやすい」「シャキシャキとした歯ごたえがいい」といった好評の声が寄せられます。また、大津市の「近江野菜の台所」レストランでは、酸味のあるデザートに使用されるなど、新感覚の料理へも対応できる野菜として、シエフからも熱い支持を得ています。

マーケット拡大に向けて

一般にセルリーはサラダ利用が多く、需要も春から秋に高まり冬場は減少する傾向が強い品目です。貴山さんは、今後は年間を通して調理提案をすることで、和・洋・中といったいろいろなバリエーションで年中食べられることをアピールしていきたいと意気込みられます。セルリー全体のマーケット拡大も大きな課題です。「生産者ももっと盛り上げていく努力が必要です。宣伝の仕方次第で需要が拡大する可能性のある野菜」と期待されます。

現在、貴山さんの作る「トップセラー」は「イーファーム・健彩菜園」のブランドで、滋賀県内をはじめ京都、大阪に限定的にしか出回っていません。将来は全国出荷も視野に入れて、日々安心・安全な良品生産への取り組みが続けられます。