

# モニターの声 No.44

編集部

大好評のタキイ品種試作モニター。今回もたくさんの方に、試作していただきました。それでは、試作モニターの皆さんから、現場の生の声をどうぞ。

## レタス「ロマリア」

滋賀県長浜市 辻 甚逸さん



私は腎臓に持病があり、カリウム摂取量が制限されるため、生野菜は食べられません。レタスは加熱するとクタクタになってしまうので、葉がしっかりした「ロマリア」を試したいと思いました。

8月中旬と9月頭にセルトレイへ播種。発芽率は良好で、一度移植した後ハウスへ定植しました。2回目の分は露地にも植えましたが、トンネルをしても生育が遅く、寒いこの地では早めの播種が必要と感じました。ただ、1回目播種分のみトウ立ちが出てしまったので、JAの研修旅行でタキイ研究農場を訪れた際に尋ねたら、「晩抽ロマリア」がよいとのこと。次回は検討せねばと思いました。

トウ立ちしなかったものは虫食いもなくきれいに生育し、10月下旬に収穫期を迎えました。食べると加熱してもレタスの味がして、苦みが少なくおいしい。シャキシャキ感も期待通りです。私は、野菜は出荷していないのですが、道の駅への出荷話が出た時、最初に浮かんだのが「ロマリア」。きれいにできて珍しく、食べるとおいしい。実現するかは分かりませんが、まずは自分が食べる野菜は自分で作りたい。身体によいものなど、今後も工夫していくつもりです。



← 酸性土壌の改良に微生物資材を使用し、元肥は鶏ふん、油かす、化成肥料。マルチ代わりにもみ殻をまいた。

## ニンジン「オレンジ」「京くれない」

兵庫県神戸市 安藤 晶次さん  
久代さん



私たちは無農薬有機栽培の野菜を、主にイタリア料理店へ卸しています。最初は自家用でしたが、1軒の店へ出し始めると他店にもこわれて約5軒に増え、お客さんにも欲しい人が現れて15軒ほどの家庭へも宅配するようになりました。

ニンジンには特に味を重視される野菜で、中でも「恋ごころ」は色濃さとおいしさで人気です。そこで一昨年、似た特長の「オレンジ」を作ってみたら、シェフいわく「色に深みがあり味はコクがある」と大好評。継続して作ると決めました。また、「京くれない」はお正月の一般家庭向けによいと思いました。

「オレンジ」は8月3日、「京くれない」は4日に播種しました。夏まきニンジンは芽出しが難しく、コーティング種子は苦手でしたが、「芽出たいシート」を使い始めて改善。生育は順調で、10月20日ごろに抜いてみたら十分な太り具合。特に「京くれない」はすっとして美しく、乱れはほぼありません。

どの店でも「オレンジ」はもちろん好評。スープやサラダのほか、ケーキに使ってもきれいに焼き上がると絶賛です。そして意外にも「京くれない」も違った特性でよいと喜んでもらったのです。料理をするのはシェフなのだから、私たちがイタリアンには不向き…などと決めつけてはいけなさと実感しました。

さらに想定外なことに、栽培中に日本料理店との取り引きが決まり、「京くれない」を見せたら即飛びついて、どんどん出ていくようになりました。前年好評の「オレンジ」は自分でも多めにタネを買いましたが、「京くれない」は試作の小袋のみ。お正月の宅配用にはほとんど回せずうれしい誤算となりました。

納めた店で食事すると「あの野菜がこんな料理に!」「あれをこう使う!」という驚きが味わえます。注文に応えるのは大変ですが、「この野菜を使いたい!」という強い思いのある人には望むだけ届けたい。「おいしい」「きれい」と言われると、喜びで疲れも吹き飛びます。畑も増えて夫婦二人ではもう限界。でも、魅力的な新品种には少しずつ挑戦しながら、よいものを作り続けるつもりです。



← 自家製ぼかし肥料(米ぬか、油かす、魚粉、貝殻石灰)、牛ふん堆肥、竹パウダーが甘い野菜を育てる。写真は「京くれない」。



← 「家でもこの野菜を食べたい!」というお客さんに宅配で対応。「京くれない」「オレンジ」のほかにも多くのタキイ品種が好評。

## ホウレンソウ「弁天丸」 ダイコン「YRくらま」カブ「スワン」

大阪府大阪市 関藤 納さん  
玉恵さん



私たちは18年間遠方の畑へ通い、野菜作りを続けてきました。5年前にようやく同じ区内の貸し農園が見つかり、今は40坪ほどの面積に野菜、果樹、花などあらゆるものを植えています。今回モニターしたのは、どれも秋の定番品目です。

「YRくらま」「スワン」は9月2日と7日、「弁天丸」は9月21日と10月1日にタネをまきました。雨が少ない時期で、当初は毎日水やり。芽が出そろったら薬剤防除し、覆いをかけました。「弁天丸」の1回目播種分のみ、覆いが遅れて鳥にやられたものの、すぐまき直してあとは順調。暑かったり寒かったり妙な天



← 元肥は苦土石灰、かき殻石灰、牛ふん、化成肥料、油かす。薬剤防除は2回まで。収穫間近まで覆いをして鳥害から守った。写真は「スワン」。



← 天候不順のせいか虫が多く発生したが、手でとって乗り切り、見事な品が収穫できた。

候が続きましたが、病気もなく作りやすかったと思います。

11月10日ごろから、間引きも兼ねて収穫を始めました。「YRくらま」は、以前農家さんに「ダイコンならこれ!」とすすめられ、使い続けている品種です。漬物、煮物など何にしてもおいしく、家庭菜園にぴったり。また、「スワン」は間引きながら食べられて、大きくできるのも都合がいい。間引き菜はスライスして炒め物に、あとは主に漬物にしますが、やわらかくてお気に入りです。「弁天丸」は葉の色が濃くきれいで、見るからに栄養たっぷり。くさみがなく食べやすいのもいいですね。