



↑「ヘルシエ」を栽培いただいた松嶋多喜男さん。



↑密植栽培された「ヘルシエ」の下部の様子。



↑草姿のすっきりした「グリーンソード」(右)に対し、草勢が強く草丈も高い「ヘルシエ」(左)。



オクラ

埼玉県
千葉県

甘さと粘りがくせになる、オクラを超えた「ネバオクラ」 新品種「ヘルシエ」最速導入レポート

(編集部)



新品種の「ヘルシエ」(青果名…ネバオクラ)を求めて、試作に取り組んでいたいただいた生産者を訪ねました。

埼玉県深谷市 松嶋農園さんの事例

リピーターが つき始めている

日本一の暑さを記録した埼玉県の熊谷市のお隣の町、ネギで有名な深谷市。松嶋農園さんは、当地で4代続く生産者です。代表の多喜男さんはしばらく医薬品関係の会社勤めを経験したのち就農して30年あまり。現在は息子さん2人も就職先としても松嶋農園に魅力を感じ就農。2年前から会社組織にされています。

昔から稲はなく、畑作と養蚕を主体に、父の代には苗売りもされていたという松嶋農園さん。現在の主な生産物は春と秋のブロッコリーや、白ネギにカット加工用のロメインレタスなどを、



↑「グリーンソード」や「アーリーファイブ」を栽培してきた松嶋さんも、「ヘルシエ」の食味は全く異なると太鼓判を押す。この違いをどう価格に反映できるか思案を巡らす。



← 風よけに圃場の周囲をスイートコーンが囲む。



↑12×15cmの株間で毎日収穫が続くよう1穴3〜4株で栽培。



← 超密植栽培による細作りで果梗部が細くやわらかい。



← 収穫されたネバオクラ「ヘルシエ」。

夏季はスイートコーンを栽培されています。オクラの栽培は10年くらい前からで、品種は「アーリーファイブ」と「グリーンソード」。5月のハウスからスタートし露地とあわせ27aほど栽培されています。そんな畑の一面に、「ヘルシエ」が300株ほど定植されました。足が速く鮮度が命のオクラは主に地元の深谷中央青果さんへ出荷。地元のイトーヨーカドーさんなどに並びます。今年タネから試作した「ヘルシエ」は、タネが届いたのが5月17日で定植が6月20日から。今回は本数も少なく、通常オクラは日に300袋出せますが、「ヘルシエ」は130g9本入りを80〜100袋しか賄えないため、大型店舗のイトーヨーカドーアリオ深谷店のインナイショップの直売コーナーに絞って様子を見ているそうです。「初年度なので価格も通常オクラと同じで販売されていますが、最初に買った方でほちりピーターがついてきています。一度に3袋とかまとめ買いされていく様子を見ますよ」

松嶋さん自身「ヘルシエ」は「オクラとは差別化してプレミアム感を出したい。この粘りは食べてみればよくわかりますから」と、自分も惚れ込んだ食感を如何に価格に反映できるか、売り方を思案中でした。

栽培の工夫は超密植栽培

「ヘルシエ」のよさをさらに引き出すために松嶋さんの栽培は工夫がありました。それは12×15cmの株間でひと穴に3粒まきの超密植栽培。これは丸オクラである「ヘルシエ」のやわらかい特長を生かすために、細くやわらかく作りたいとの狙いです。樹が太くなり果梗部も太くなると果肉もかたくなりおいしくなくなるそうです。さらに果梗部の切り口が時間とともに黒く着色し

鮮度感を損なうため果梗部は細くしてなるべく目立たないようにする工夫だとか。通常オクラより白い「ヘルシエ」ならなおさらです。

「ヘルシエ」の栽培性

「タキイの品種は発芽勢がいいですね。この品種も発芽がよかったですね」という松嶋さんは苗売りを手掛けていただけあって、「苗半作」の大切さを知る生産者さんです。樹勢は極早生早出し向きの「アーリーファイブ」よりは弱く「グリーンソード」よりは強め、生育はゆっくりだと感じておられます。草姿は畑を見せていただいたら一目瞭然。草丈は低い順から「アーリーファイブ」「グリーンソード」「ヘルシエ」となります。「花も粘りがあって食べられますよ」と初めてオクラの花を食べてみましたが確かに粘りがあってオクラの味がしました。

「ネバオクラ」をどう売るか

イトーヨーカドーやセブンイレブンなどの出荷先をもつ松嶋さんですが、店舗当たりの量を少なくして出荷する店舗数を増やして行きたいという中で、10円、20円の付加価値を如何に伝えられるかを、食味と食感で差別化できる品種としてリピーターの拡大を楽しみにしておられました。



↑収穫時に折り曲げても折れずに戻りやすいという「ヘルシエ」。



↑就農3年目の藤井さんは根深ネギやイモに米も栽培するが、15aのオクラすべてが「ヘルシエ」だ。



↑どうしても屈み仕事になることから高畝にできないかなど思案中。



↑千葉県で「ヘルシエ」を栽培いただいた鈴木隼人代表と生産者の藤井貴之さん(右)。

←収穫された「ヘルシエ」の販売は鈴木代表が担う。

千葉県山武市 野菜クラブ千葉さんの事例

潮風が香り、道路沿いに植えられたヤシの木が南国を思わせ、心なしか太陽の日差しが多い千葉県山武市木戸。

4人の生産者グループで栽培・出荷するのが野菜クラブ千葉の鈴木隼人代表です。アシタバが自生するという海岸沿いの地域は、温暖で野菜作りに優位な土地。鈴木さんは新しい野菜の提案があれば、栽培方法・荷姿、時期などを考えてから、とりあえずやってみるタイプ。PCでPOPづくりなど朝飯前の生産者であり流通や販売にも精通されています。そんな鈴木さんですから、ファイトリッチシリーズの新顔と



↑↑「ヘルシエ」の味にほれ込む鈴木さん。自作のPOPでも熱い思いが伝わる。



聞けば、出荷先の窓口である東京シティ青果へ出荷サンプルを「売り先と値段よろしく!」と届けるわけです。

今夏、「ヘルシエ」の栽培に当たるのはグループ内で新規就農3年目の藤井孝之さんです。8畝で15aのオクラはすべて「ヘルシエ」。かゆくなるのを防ぐためゴム手袋をして収穫する藤井さん。1日20〜30kgを目標に毎日収穫されています。早朝5時からの収穫ですが、照りつける太陽は朝から容赦ありません。どうしても収穫が、屈み仕事になるオクラ。精悍に日焼けした藤井さんの頬を伝う汗に就農にかける真面目な思いが伝わってきました。「ヘルシエ」は、収穫の際に丸莢なので折れにくく、虫もつかなく扱いやすいというのが栽培されている感想です。

「ヘルシエ」をすすめた理由

藤井さんは就農3年目ですが、オクラの栽培経験があったので、「ヘルシエ」の栽培をすすめたという鈴木さん。新規就農者は資本金が乏しく、日々生産費が出ていき生活費も必要です。秋冬ネギの場合、半年以上収入のない期間が続くので、夏場の収入源にと考えられたようです。

野菜クラブ千葉も、新規就農者のリスクを少なくするために、「年に数回しか使わないトラクターや

選果の道具、定植や収穫などの手間賃もしめます」と言う鈴木さん。

多くの野菜を扱ってきた鈴木さんですが、今回「ヘルシエ」については、「自分で食べてみてうまいと思うし、丸オクラという今までのカテゴリーでなくネバオクラという今までと違うものと言ってもいいのでは」というほどのお気に入りです。「一層、オクラといわない方がいいくらい」と違いをアピールしたい考えももちのようです。

東京シティ青果さんにおうかがいしました

販売が始まってから1週間。出荷先の東京シティ青果野菜部太田課長にお聞きすると、まずは「食べてもらってから」と、仲卸さんを絞って反応を見ているとのことでした。

出荷前に鈴木さんと打ち合わせを行い、店頭価格100円に合わせ量目、入数などを決めたそうです。実は口コミで少しずつ問い合わせも来ているとか。自身もネバオクラを「これはうまい」と感じたという太田課長。「ゆがいて縦に切って浅漬で食べてもいいしいのではないかと、食べ方や売り方の提案も。

「お客様に浸透するまでには、かなり時間がかかりそうです」と厳しいプロの目線でしたが笑顔が見られました。