

飛騨ほうれんそう



高山市丹生川町
玉田 明正 さん

冬の野菜を夏に作る、 地域とともに困難を乗り越え、 全国に誇るブランド野菜を確立



岐阜の豊かな自然の恩恵を受けて育つ農産物を伝えるシリーズの14回目は、飛騨地域で夏に作られている「飛騨ほうれんそう」を取り上げます。夏のほうれん草といえば飛騨ほうれんそうといわれるほど夏場は全国各地に出荷されており、市場入荷量の大半を占めます。そんな飛騨ほうれんそうを31歳から作り始め、高山市丹生川町で規模を拡大する玉田明正さんを紹介します。

規模拡大のため 作り始めた 「飛騨ほうれんそう」

高山市で農家の子どもとして生まれ育った玉田明正さん。も心がついた時から「親の家業である農業をやりたい」と話します。妻太農林高校（現・飛騨高山高校）岐阜県農業大学校へ進学し、農業についてしっかりと学び、20歳で就農。

夏場には 市場入荷量の 大半を占める

飛騨ほうれんそうは全国有数の夏ほうれん草で、3月から12月にかけて関西、中部、関東、北陸など各地に出荷されており、盛夏期には出荷する市場の入荷量の大半を占めます。春から秋にかけて「しっかりと安定した生産ができな」と玉田さん。飛騨ほうれんそうは、夏場に同地域の特徴である朝晩の寒暖差を生かすことで、ほうれん草の味が良くなり、冬のおかげで、冬の野菜であるほうれん草を、夏場でもおいしく食べることができるようになりました。

夏の朝晩の 寒暖差が品質の 良さにつながる

土の状態を良くするためには、栄養が分散しないように畑に雑草が生えることも防がないといけません。そのため最初は、水を与え、量やタイミングに苦労しました。困難を乗り越えられた要因は、地域の長い経験に裏打ちされた農業の栽培技術を地域で共有しているから。周囲で協力し合っているから。農業を行っておりブランド野菜としての品質を保持するように心掛けていることが、玉田さんのほうれん草づくりに活かされました。現在は160アールもの広い土地でほうれん草



収穫作業の様子

最近では農作業に機械の導入を増やすなど、作業の効率化にも力を入れます。昨年は西日本豪雨の影響もあって、農業でも甚大な被害を受けました。温暖化の影響による夏の暑さ対策も大きな課題です。飛騨野菜出荷組合のほうれんそう部会長を務める玉田さんにとって、労働力不足や新規の就農者の少なさも大きな問題。それでも「農業に魅力を感じて頑張ろう」としている若者がいる。農業は頑張った分が自分に返ってくる仕事だと知ってほしいと意気込み、今後も地域の農家のお手本として、飛騨ほうれんそうを作り続けていくことに意欲を燃やします。



玉田さん(右)と田口支店長(左)

本広告に関するご意見・ご感想をお聞かせください

「飛騨りんご朝露(りんごジュース)」30缶セットを5名様にプレゼント

飛騨りんごをはじめ、良質なりんごをまるごと絞ったりんごジュース。素材そのものの甘さが生きたすっきりとした味わいです。飛騨地域の特徴である夏季の冷涼な気候と昼夜の寒暖差、豊かな水の恵みを活かした「飛騨りんご」が30%原料として使用されています。(1缶195g)

①郵便番号・住所 ②氏名 ③電話番号 ④紙面に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。
【はがき】〒500-8577(住所不要) 岐阜新聞社 営業局「ぎふの農業人」係
※個人情報(はがき)は賞品発送において使用し、適正に管理します。※当選者の発表は、賞品の発送(翌月予定)をもってかえさせていただきます。

抽選で
5名様に
プレゼント
10/18(金)
必着



JAひだ丹生川支店長
田口 正明 さん



耕そう、大地と地域の未来を。

朝晩の寒暖差から生まれた 飛騨が誇るほうれん草

生産者のこだわりが詰まった逸品を届けたい
地域の一員として地域の未来を見守るJA

