

ひるがの高原だいこん



色白できめ細か、鮮度にこだわったみずみずしい夏大根

岐阜県の豊かな自然が育む農産物と生産農家を紹介するシリーズの17回目は、「ひるがの高原だいこん」です。郡上市の北西部、標高800～1000メートルに広がるひるがの高原。夏でも涼しく昼夜の寒暖差が激しい気候と、水はけの良い土から生まれる、色白でみずみずしい「ひるがの高原だいこん」。おいしく安全な大根を栽培しながら人材育成にも注力する清水勇人さんにこだわりを伺いました。

代表取締役社長
清水勇人さん

郡上市高鷲町
株式会社エスタンシアのみなさん

深夜2時から手で収穫 鮮度を保ったまま市場へ

「ひるがの高原だいこんが他産地の大根と違うのは鮮度です」と話す清水勇人さん。ひるがの高原だいこんの農場は標高約900mの高冷地に位置し、昼夜の寒暖差が激しく、加えて長良川の源流でもあるこの地域は糖度がよくおいしい野菜が育つ条件が揃っています。ひるがの高原の大根栽培は漬物用として始まりました。

「漬物を作って御母衣ダム工事現場の作業員宿舎に納めていたと聞いています。岐阜の市場の仲買さんが、こんなにいい大根ができるなら市場に出してくれと。そして、1962（昭和37）年から大根の出荷が始まりました」

清水さんは先代からの農地を引き継ぎ約55年。大根づくりの1年は4月の播種からスタートです。

「4月中旬から8月中旬まで5日間隔で種をまきます。収穫は、6月中旬から10月中旬くらいまで。大根はアブラナ科で虫がつきやすいので、冬大根と比べて夏のほうが病害虫のリスクが高く管理が重要なんです。何より防除体制を整えることが大切です」

大根の収穫作業は日の出前。まだ明けきらぬところか、真夜中の2時から作業を開始します。

「大根が一番水分を保っている状態で収穫するために深夜2時から作業を始めて日の出くらいまでに済ませます。その後は泥などをおまかに取る。この荒洗いは機械で行いますが、仕上げは手洗い。見た目にもこだわっています」

消費者の皆さんからの 「おいしい」がやりがい

ひるがの高原だいこん生産出荷組合では、新鮮さを保つためにスピードだけではなく、温度管理にも気を配っています。同組合事務局の山下浩司さんは「農家さんが朝、収穫した大根をJAが夕方6時まで受け取ります。それをなるべく早く冷蔵庫へ移す。出荷場で予冷をかけて運送も冷蔵車。市場でも冷蔵庫の冷気とクーラーで結露、売り場まで温度を一定にすることで鮮度を保ちます」と、おいしさの秘密の一端を語ります。

収穫時期の作業は夜中に始まり、葉切り、大根洗い、選別・箱詰め、出



ひるがの高原だいこん



1本1本丁寧に手作業で土を落としていく



高原の寒暖差と澄んだ空気が大根の旨味を育む

荷場への運送、種まき、栽培管理、防除と大忙し。作業が早く始まったから早く終わるというわけではありません。「手で収穫し、洗いは選別も人の手を通して行い、人間の目で良し悪しを見極めることが高い品質を保つためのこだわりです。重量野菜なので中腰作業が多く体はきついですが、良い大根をお届けすることで消費者の皆さんに喜んでいただけるし、ひるがの高原だいこんの評価も高くなります。直売所でお客さんに、おいしかったからまた買いに来た」と言っていたら、報われた気がします」と清水さん。

大型農機具導入の際は アグリサポートを活用

清水さんは約10年前に株式会社エスタンシアを設立。雇用面と大型農機具導入を考えてのことでした。

「高齢で農業を続けられなくなった人から土地を任せられたことで栽培面積が増え、現在の栽培面積は親父から継いだころと比べると2倍以上。うちだけで大根畑は20haあります。組合全体では90～95haで年間約50万トンの大根を栽培しています」

大型農機具導入の際は、JAのアグリサポート資金（※）を活用。特に法人化してからは、JAは良き相談相手であると同時に、「大根だけに特化するのではなく、人参やアスパラ、トマトなど他の品目と連携しながら後継者の育成に取り組んでいく必要があると思っています」と産地全体の未来を見据えたJAの後継者育成にも積極的に協力しています。

「組合員22人が団結して、ひるがの高原だいこんの良さをものごとくさんの方に知っていただきたいです」

清水さんの会社名「エスタンシア」はスペイン語で「大農場」という意味。おいしい野菜の「大農場」ひるがの高原から、今日も新鮮な野菜が市場へと届きます。

農の現場から／JAめぐみの郡上営農経済センター 滝ヶ平雄太さん



JAめぐみの中では、地域活性化と農業所得増大に向け一丸となって取り組む中、新規就農者・農業後継者の育成支援にも力を入れています。また、管内のさまざまな農畜産物や加工品の担い手による協議会を立ち上げ、勉強会を開いたり、産地を盛り上げるための方を話し合う活動のほか、「就農塾」や「トマトの学校」「実証圃場」など就農前の支援から、就農後のサポートまで地域に密着した事業を展開しています。農家さんそれぞれが必要とする提案や情報提供を心掛けています。



耕そう、大地と地域の未来。

収穫、洗い、選別を全て人の手で。
産地特有の涼しさを活かした真夏の夏大根は、
たっぷり水分を蓄えた、みずみずしい食感が特徴。
口いっぱい自然の旨味が溢れます。

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



JAぎふ / JAにしみの / JAいび川 / JAめぐみの / JAとうと / JAひがしみの / JAひだ
—— 岐阜県下JAは農業のメインバンクです ——

本広告に関するご意見や
感想をお聞かせください。
抽選で「JAめぐみのとれたた
ひるば人気セレクション」を
プレゼント！

抽選で
5名様
に
プレゼント



ファーマーズマーケットで人気の白川
茶「匠」（緑茶）、「焙」（ほうじ茶）、米3
種類のお試しセット（岐阜県産コシヒ
カリ・ハツシモ・ミルキークイーン）、無添加・
無着色の梅干し「延年しそ漬梅」、手
作り味噌5種類のセット「みそごのみ」
の詰め合わせです。

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 営業局
「ぎふの農業人」係

7月20日（月）
必着

※設備資金から運転資金まで、幅広い用途に活用できるJAの農業資金。
詳しくは、JAまでお問合せください。