



## 生産品目

米、小松菜

## 生産するうえでのこだわり

ハウス施設では、病害虫や雑草の発生を抑えて健全な土づくりを進めるため、夏季には1作を休作し、太陽熱処理による土壌消毒を行っています。また、長年の観察を通じて害虫の侵入経路を把握し、ビニールの張り方や施設構造を工夫することで、害虫の侵入を防ぐ栽培管理を実践しています。



▲害虫の侵入を防ぐビニールの張り方

## 苦労している点

米は、イノシシやシカによる獣害に加え、猛暑への対応や合鴨農法における合鴨の世話、さらには天敵から合鴨を守るための対策などに多くの手間と時間を要しています。大きく育った合鴨が、一晩で数十羽いなくなったこともあります。また、学校給食向けの小松菜は、年間を通じた出荷が求められますが、標高が高いため、冬場には小松菜が凍ってしまうこともあります。

## 自己紹介

なかむら たかし

中村 隆志さん（山都町）

J Aに勤めていましたが、結婚後しばらくしてから義父のもとで就農しました。もともと義父は農薬や化学肥料を使用せずに米と小松菜を栽培し、生協へ出荷していたため、有機J A S認証の取得は考えていませんでした。しかし、私が就農するにあたり、さらなる付加価値の向上を目指し、以前から有機農業に取り組む実父からも助言を受けながら、有機J A S認証を取得しました。



## 小松菜のおすすめの食べ方

味噌汁の具はもちろん、高菜のように刻んでおにぎりや混ぜご飯の具としてもおすすめです。色合いが良かったためスモージーの材料にも適しており、幅広い料理に活用できます。

## 消費者の皆さんへ

気候変動や獣害に対応しながら地域全体で連携し、有機農業を発展させていければと考えています。山都町の学校給食に使ってもらっていますが、今後も子どもたちに地元の有機農産物を届けるとともに、皆さんにもその魅力を知っていただきたいです。

## 販売先

- ・グリーンコープ生協くまもと
- ・山都町小中学校給食用