

～ 最上支部現地研修会 in 最上町 ～

最上支部では若手職員を中心に、ほ場整備後の各地区の取り組み事例を学ぶために研修会を行いました

若宮地区野菜ソムリエが手掛けるリーフレタス！

若宮地区でリーフレタスの栽培を行っている中嶋さんにお話を伺いました。ハウス3棟でリーフレタス他4種類の栽培を行っており、年間約10万袋（1袋60～70g）を出荷しているそうです。ここにいたるまで、出荷先の拡大をするため、野菜ソムリエの資格を取得し、JAもがみ中央の他、スーパーや飲食店にも出荷しているそうです。



また、現在の水耕栽培方法は宮城県で指導を受け、植えの時期をずらして栽培することで、長期的に安定して収穫ができます。

栽培用水は地下水を使用していますが、水温が30℃以上になると根腐れをおこしやすくなり、夏場のハウス内環境での水温管理が大変だとおっしゃっていました。

オススメの食べ方はしゃぶしゃぶと一緒に！



若宮地区ブランドのニラ「達者 de 菜(たっしゃでな)」

若宮地区2ヶ所目は1.2haのニラ畑を家族4人で営農している下山さんとJAの担当者にお話を伺いました。

営農実績40年の下山さんは、年間12～20トンほど出荷し、中でも地区ブランドの「達者 de 菜」に力を入れているそうです。

ニラは年間最大5回の収穫ができるのですが、刈取る回数が多いと品質が落ちるのが難点です。

そこで、品質を維持するため刈取りを3回に留めて出荷しているそうです。

現在30名のニラ耕作者がおり、平均年齢は60代ですが40代も多くいるそうです。若手農家が多い理由としては、他の路地野菜（きゅうり、ナス等）に比べ、自分の都合に合わせて営農ができるため、耕作者が増えているとのこと。

将来の若手農家に期待大です！

