広報
かみす
2019年
No.314
11/1

Pick up
▶神栖市の安全安心なピーマン
▶台風15号の被害を受けた農業者の皆さまへ

まちの魅力再発見

特集

ピーマン

日本一へのストーリー

採れたてのピーマンを丸かじりすると、みずみずしさと甘みが口いっぱいに広がります。神栖市では、昭和24年ごろ波崎地域で栽培が始まりました。以来約70年、生産者が研究と努力を積み重ね、日本一の産地となりました。JAなめがたしおさい青果物生産部会の山中さんに、神栖のピーマンの物語を聞きました。

AR 広報かみすが動き出す

【COCOAR2】

アプリをダウンロードし表紙にスマートフォンをかざしてください。
詳細は12ページ

まちの魅力再発見

特集

ピーマン

日本一へのストーリー

神栖市は日本一のピーマン産地。なぜ日本一になったのか、なぜ子どもたちも喜んで食べるおいしいピーマンが育つのか、実はあまり知られていないことがたくさんあります。今回は、神栖市の誇るピーマンに迫ります。

約70年前に栽培スタート

市内のあちらこちらで見かける大型ハウスの中は、まるで緑の海。一面に広がる青々とした葉のすき間から、ツヤツヤのピーマンが顔をのぞかせます。もぎたてを生でかじると、みずみずしくて柔らかく、爽やかな香りが広がり、苦味はほとんどありません。昔のピーマンとは別物のおいしさです。

神栖市でピーマン栽培が始まったのは、終戦直後の昭和24年頃。進駐軍が食べる野菜として、アメリカ産のカリフォルニアワンダーという品種を波崎地域で栽培。当時は高級野菜でしたが、昭和35年頃には食生活が洋風化し一般家庭に広まります。その後、鹿島開発が進められた昭和40年頃から、ビニールハウスでピーマンを栽培する農家が増え、一大産地が形成されていきました。

実物大

ピーマンの〝高度成長期〟

温暖な気候と水はけの良い砂質の土は、ピーマン栽培に最適です。水はけが良いので連作障害を防ぐことができ、春と秋の年2作、良質なピーマンが育ちます。しかし日本一の産地になったのは、単に気候風土に恵まれて生産者が増えたからではありません。その裏には、人々の努力と全国的にも稀な取り組みがありました。現在、市内にはピーマンの生産団体が大きなもので4つありますが、今回はその一つ「JAなめがたしおさい青果物生産部会」の山中雅典さんに、ピーマン日本一への歩みを聞きました。

山中さんは元JA職員で、営農指導員や販売課長として神栖のピーマンを支えてきました。「当時、ピーマン先進地に学ぶため宮崎県や高知県を訪れる機会がありましたが、神栖の知名度はゼロ。悔しい思いをしました」と振り返ります。

転換期が訪れたのは平成初期。「パイプハウスが大型ハウスに建て替えられ、暖房機が入り、品種が変わり、売上も右肩上がり。いわば、ピーマンの高度成長期とも呼べる時期でした」

山中さんは、平成4年にパイプハウスを建て家族の協力を得てピーマン栽培をスタート。「やるからには日本一の産地にしたい」という思いに突き動かされ、平成14年にはJAを退職して本格的に就農しました。そして当時の石神義章部会長のもと、品種の統一、特別栽培農産物の認証取得、集出荷場の新設などに挑み、神栖市は日本

大型ハウスの中は、ピーマンの爽やかな香りが広がっている。このまちとピーマンの歴史は
昭和24年ごろ波崎地域から始まった。生産者の努力が積み重なっている。

ハチが花粉を運び受粉を促進。養液土耕栽培システムで水や肥料を調整。
環境にやさしい先進的な農業技術で、おいしいピーマンを栽培している。

波崎砂丘を有する神栖市の大地は、水はけの良い砂質の土壌。生産者の山中さんは
「ピーマンの栽培に適した風土」と話す。

一の産地へと生まれ変わっていくこととなります。

「みおぎ」に品種統一

一口に「ピーマン産地」と言っても、一般的には農家によってさまざまな品種が栽培されています。しかし、ＪＡなめがたしおさい青果物生産部会は「みおぎ」のみ。グリーンの色が濃く、柔らかくて苦味が少ないのが特徴です。

「みおぎを選んだのは、消費者に最も評判の良い品種だから。栽培が難しいため最初は反対する部会員もいましたが、それを一人ひとり説得して回って最終的に全員が納得してくれました」

約２００人にのぼる部会員が品種統一をしたのは、全国にも例がないことでした。「みおぎ」を前面に打ち出して市場にＰＲしたさきがけが、神栖のピーマンです。

「特別栽培農産物」を全員取得

自然環境にやさしい安全・安心なピーマンを作っているのも大きな特徴です。

ピーマンというのは害虫が多い作物のため、農薬をたくさん使うのが

自然環境にやさしい栽培方法で育てたピーマンです

当たり前とされてきました。山中さんたちはその常識を覆し、「天敵昆虫を使って、農薬に頼らず自然の力で栽培しよう」とチャレンジ。見事導入に成功しました。しかし、その道のりは険しいものでした。

夕食時になると、「天敵昆虫を入れたが、ピーマンが虫食いだらけで出荷できない」と毎晩のように苦情の電話が鳴り、山中さんの夕飯は冷め、一時期は温かい味噌汁を飲んだことがなかったといいます。

また、天敵昆虫の導入に、最初から生産者の足並みが揃ったわけではありません。そこで、何年もかけて一人ひとり説得して回りました。

並行して、養液土耕栽培の普及に取り組みました。これは、コンピュータで管理しながら必要な時に必要なだけ水と肥料を与える、環境にやさしい栽培法です。

これらの取り組みにより栽培技術が向上し、平成15年に部会員全員が**エコファーマー**[*1]に認定。さらに平成23年には、同じく全員のピーマンが**特別栽培農産物**[*2]の認証を取得しています。これは全国的にも稀なことで、神栖の誇りとなっています。

*1 エコファーマーとは、環境にやさしい農業に取り組んでいる農業者を茨城県が認定したもの

*2 特別栽培農産物とは、農薬の使用回数や化学肥料の削減など一定の条件を満たして生産された農産物を茨城県が認定したもの

集出荷場の大きな効果

平成20年には、待望の集出荷場が稼働し始めました。これは、ピーマンの選別・重量計測・箱詰め・出荷までを行なう施設で、1日最大60トンもの処理能力があります。全国初となる重量別自動選別機は、部会役員と機械メーカーが一緒になって作り上げたそうです。

「以前は、どの農家も夜なべして選別をしなければなりませんでしたが、集出荷場ができてから、夜は家族でゆっくり過ごせるようになりました。その分ピーマン栽培に集中でき、収量が向上。そういう親の背中を見て、企業を辞めてピーマン農家を継ぐ人が一気に増え、青年部が40

出荷を待つ箱詰めされたピーマン「みおぎ」

JAしおさい青果物生産部会集出荷場

1日最大60トンの処理能力が日本一の出荷量を支える

以前のピーマン出荷風景

人近くになりました。集出荷場の力は非常に大きいですね」

『特別栽培　みおぎ』と印刷された箱に詰められたピーマンが、毎日続々と出荷されていきます。

堂々のピーマン日本一

現在、全国のピーマン出荷量の約4分の1を茨城県産が占め、その9割以上が鹿行地区で栽培されています。神栖市は、作付面積・出荷量・販売額のいずれも日本一を達成し、『ピーマン日本一のまち』として全国にその名を知られるようになりました。平成29年産の神栖市産ピーマンの出荷量は、2万7490トンにのぼります。

そのうち、JAなめがたしおさい青果物生産部会では年間8000トンを出荷。市場からは「全然足りません。どんな形のピーマンでもいいから送ってください。必ず売れます」と熱望されているとのこと。ピーマン一筋に歩んできた山中さんは、「食べておいしいとか、農薬を使っていないとか、それが大事なんですよね」と感慨深く語ります。

神栖のピーマンは、まだまだ進化を続けています。これから力を入れていくのは、環境制御型の栽培。大型ハウスに炭酸ガス発生装置を入れ、温度・湿度を管理し、しっかりと光合成をさせて収量を上げていくことを目指しています。

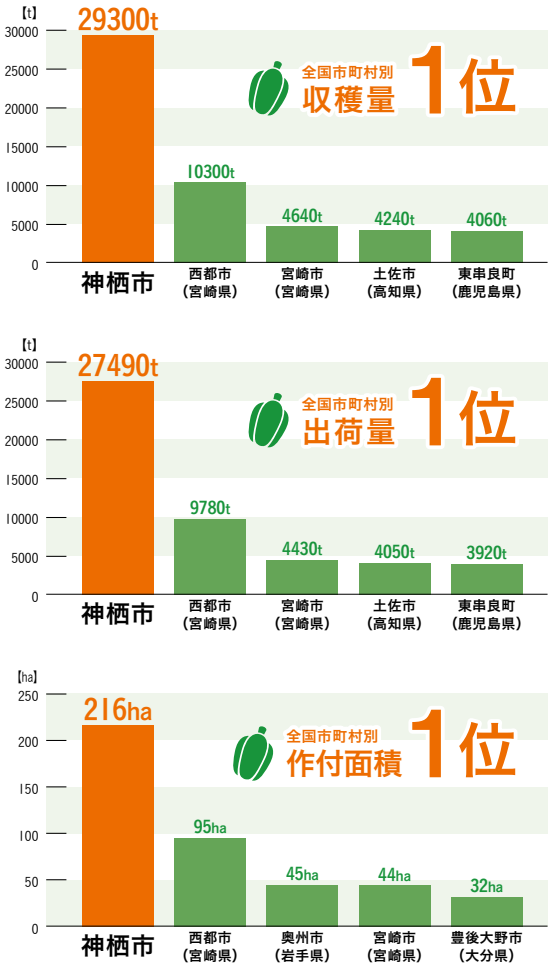
みんな「おいしい！」と笑顔に

ピーマンといえば、よく「子どもが嫌いな野菜」に挙げられますが、神栖市では地元で採れた「みおぎ」が大好きな子どもたちがたくさんいます。

山中さんの大型ハウスに親子連れが訪ねて来たとき、子どもに「生で食べてごらん」とすすめると、「おじちゃん、このピーマンおいしい！」と笑顔を見せたそうです。これは、苦味の少ない「みおぎ」だからこそ。「うちの子はピーマンが嫌い」と思い込んでいた母親が、目を丸くすることも多いのだとか。

ピーマンを知り尽くす山中さんに、イチオシの食べ方を聞きました。「丸焼きにしてかつお節と醤油をかけると、10個ぐらいペロリといけますよ。丸焼きは、実の中の水分で蒸されて種までおいしく食べられるんです」と、自然に顔がほころびます。

たくさんの生産者の努力が実り、元気に育った神栖市のピーマン。採れたてのみずみずしさを、ぜひ味わってください。



出典：「作物統計調査 作況調査（野菜）平成29年産野菜生産出荷統計」（農林水産省）