

かみす

Pick up

▶災害時には適切な避難行動を！

特集

まちの魅力再発見

ミニパプリカ

元気を届ける新しい風

つやつやと輝く赤・黄・オレンジ……。見ているだけで元気が湧いてきます。2012年に市内で栽培を本格化した生産者の飯田さんは、衝撃の出会いだった」と語りました。出荷の最盛期を迎えた今、ミニパプリカの魅力と生産者の取り組みを紹介します。

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

ミニパプリカ

元気を届ける新しい風

カラフルで食卓をハツと明るくするパプリカ。神栖市では、全国でも希少なミニパプリカが栽培され、加工品も作られています。今回は、夏に旬を迎えるミニパプリカの魅力や栽培法、生産者の熱い思いに迫ります。

色鮮やかな実をつけるミニパプリカ。まるでフルーツを食べているようなさわやかな甘さ

パプリカとピーマンの関係は？

赤に黄色にオレンジ、まるで太陽をいっぱい浴びた南国フルーツのように、ツヤツヤと色鮮やかなパプリカ。食卓が一気に華やかになり、見ただけで元気が出そうです。

ところで、緑色のピーマンも熟すと真っ赤に色づくことを知っていますか？ でも、赤くなったらピーマンがパプリカなわけではありません。どちらもナス科トウガラシ属の植物で、いわば「辛くないトウガラシ」の仲間ですが、ピーマンよりも甘みの増した品種がパプリカです。

日本に初めてお目見えしたのは1993年で、オランダから輸入されました。国内での歴史はまだ新しい野菜といえますが、最近はスーパーやレストランで目にする機会が増えています。

イチゴと同じくらい甘い！

パプリカの約9割は輸入されており、国産品はわずか1割。その中でもさらに希少なミニパプリカが神戸市で栽培されています。大きさは普通のパプリカの3分の1以下で、さらに小さなマイクロサイズもあり、

見た目のかわいらしさに心がくすぐられます。生産者で株式会社アグリニューウインズ代表取締役の飯田等さんに、ミニパプリカの魅力を聞きました。

「赤とオレンジは糖度が13度もあり、イチゴと同じくらい甘いんです。黄色は糖度10度でさっぱりした味わいですね。輪切りにしてサラダに乗せればかわいらしいですし、食べきりサイズで使いやすいのも魅力。火を通して色が変わらないので、いろいろな料理で味と色と形を楽しむことができます」

オランダでは、お菓子感覚で食べられることから「スナックペッパー」とも呼ばれているのだとか。確かに、フルーツのようにジュー

シーで、シャキシャキ噛むと口いっぱい甘みが広がり、おやつ代わりに食べたくなる美味しさです。

ミニパプリカと衝撃の出会い

ところで、なぜ神戸市でミニパプリカの栽培が始まったのでしょうか？ 日本一のピーマン産地であることと、何か関係はあるのでしょうか？

市内で初めてミニパプリカ栽培を手掛けた飯田さんに、導入の経緯から栽培法まで詳しく聞いてみました。そもそも飯田家は代々続く農家で、ピーマ

ン栽培を主力としたのは父の代から。飯田さん自身は都内で飲食店勤務をした後、30歳でUターンし一からピーマン栽培を学びました。そこで芽生えたのが、「農業に新しい風



実物大

を吹かせたい」という熱い思いです。2012年に仲間9人で会社を立ち上げ、加工・販売の拠点となる直売所「WINDS BASE」をオープンしました。

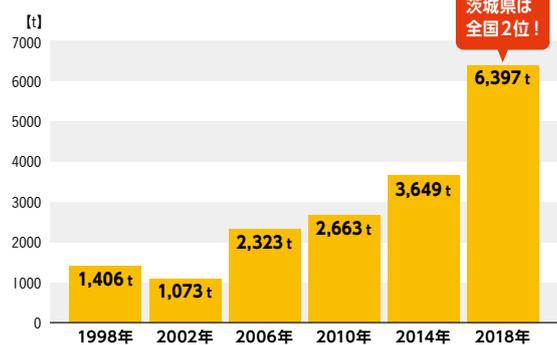
「それまでハウスの中には全てピーマン。緑一色ですから何か色の付いたものを作りたいくて、トマトや普通サイズのパプリカを植えてみました。そんな時、たまたま視察に来た、オランダの種苗会社の方からミニパプリカの種を頂いたので、試しに20本育ててみたら、もの

すごく甘い。衝撃を受けました」



生産者 飯田さん

パプリカ全国収穫量



茨城県は
全国2位！

出典：「地域特産野菜生産状況調査」（農林水産省）



二酸化炭素センサー(上)とLEDライト(中)。ハウス内の二酸化炭素濃度や光を調整し光合成を促進する。さらに農場はWi-Fi環境が整っていて、センサーの数値はスマートフォンで確認できる(下)。また、ここでは20~40歳代の人も多く働いている(右)



「これならいける！」と確信した飯田さんは、さっそくオランダから種を取り寄せ、仲間と共に本格的に栽培をスタートしました。

ハウス内にIT技術がいっぱい

ミニパプリカの作付けは3月と9月の年2回。種をまいて約2カ月後に定植すると、すぐに花が咲いて鈴なりに実をつけます。緑の実が赤、黄、オレンジに色づいたら収穫のサイン。約60日かけて次々と収穫していきます。

飯田さんは以前からピーマン栽培に新しい技術を積極的に取り入れており、それがミニパプリカ栽培にも生かされています。特に際立っているのは、IT技術の導入です。ハウスを案内してもらうと、ライブカメラ、温度センサー、光センサー、二酸化炭素センサーなどが設置されており、栽培の自動化やデータ化など、農業技術の進化を実感できます。

さらに、足元を見ると溶液土耕栽培システムで水と肥料を管理。目を上げると、青色LEDライトがずらりと点灯しています。「LEDライトは、作物に日照時間が長いと錯覚させて光合成を促進するのが狙いで

す。加えて、ガス暖房器で二酸化炭素をハウス内に充満させ、太陽が出た瞬間に光合成が始まるような環境を整えておきます。こうして光合成が盛んに行なわれることにより、色づきが良くなり、樹の生育も良くなります」

ピーマン産地の強みを生かして

こうした優れた技術により、ミニパプリカの通年栽培を実現。栽培効率にも優れ、オランダに比べ10アール当たりの収穫量は約2.5倍にのびります。これが実現できたのは、神栖市が日本一のピーマン産地であることと無縁ではありません。

「神栖市の風土は、ピーマンと同じくミニパプリカの生育にも適しています。特に、水はけの良い砂土が連作障害を防いでくれるのが最大のポイントです。また、ミニパプリカは背が高く伸びないので、ピーマンのハウスで栽培できます。栽培方法はピーマンと共通する部分が多いの



パプリカの花はピーマンの花に似ている



2019年6月撮影

ミニパプリカを「スイートカクテルペッパー」としてブランド化(上)。6次産業の取り組みで誕生した「スイートカクテルペッパーピクルス」(中)。ウインズベースの作業場(下)



神栖市のふるさと納税返礼品には、ミニパプリカや加工品に加え、収穫体験も用意されています。以前から飯田さんは、地元の子どもたちや家族連れの収穫体験を快く受け入れてきました。今年は新型コロナウイルスの影響で一時休止していますが、再開できる日を楽しみにしているとのこと。「子どもたちがもぎたてを生でバリバリ食べていくんですよ」とうれしそうに話してくれました。

神栖市の農業に、新しい風を吹き込んだミニパプリカ。6月から8月は、収穫のピークを迎えます。ビタミンやカロテンなど栄養豊富で、子どもの野菜嫌いを吹き飛ばすような甘さが魅力。今年の夏は、地元育ちのミニパプリカから元気をもらいましょう！

『スイートカクテルペッパー』をPR

ピーマン栽培の技術をベースに、トントンの拍子で進んできたように思えますが、実はその裏には大変な苦労がありました。それは、「いかに売るか」という大きな壁です。

栽培を始めるとすぐ、飯田さんは商品を手に市場を回り、販路開拓へと動き出しました。どうすれば市場にアピールできるかを考えた末、インパクトのある商品名をつけよう

思い立ちます。そして、カラフルなミニパプリカの取り合わせをお酒のカクテルになぞらえ、『スイートカクテルペッパー』と命名し、商標登録。お洒落なパッケージにもこだわりました。

これまでにない商品のため販路開拓は難航しましたが、2年ほど市場に通ううちようやく取り扱いが決まります。

「ところが、買い手がつかなければ市場としても商売になりませんが、まともな値が付きません。出荷するたびに大赤字となる状況が続きました。よく心が折れなかつたと思います。でも、自分から動かなければ何も始まりませんから」と当時を振り返る飯田さん。諦めることなく市場に通い、さまざまな商談会にも

繰り返し足を運ぶうち、大手スーパー、ホテル、道の駅など徐々に取引先が増えていったといいます。さらに昨年、テレビ番組で紹介され知名度が一気に上昇。売り上げも順調に伸びています。

現在、スイートカクテルペッパーは6軒の生産者で年間30トンを生産するまでに成長しました。

新しい風が人とまちを元気に

販路拡大と同時に、ミニパプリカの加工品開発にも意欲的に取り組んできました。「熟しすぎて柔らかくなつたものや市場に出せないものは、捨てるしかありません。それがもつたいなくて、何とか捨てずに活用しよう」と、ピクルスやレトルトカレー、餃子などを商品化しました」



パプリカの収穫体験

