



簡単そうなのに、成し遂げられないこと

農薬を使わずに栽培するというと一見、簡単そうなことだと思われるのかもしれない。

やっていたことをただやめるだけだと聞かせるのかもしれない。でも実際にはそれが難しく、なかなかできないことである。

そのような厳しい状況の中で結果を出してきた生産者たちは、己に妥協しないチャレンジジャーナリストだ。

そういった先人たちの努力の結晶があるからこそ、おいしい料理を安心して味わうことができるし、世の中がより良い時代が変わっていくのだと思う。

自然食ねっと株式会社 石綿信之

「ファームレター」Vol.12
2017年5月25日号（毎月発行）
発行／自然食ねっと株式会社
デザイン／株式会社ナシカ
文・編集／石川千晶 写真／浦岡伸行



SOH ファームの情報を映像でご覧いただけます。

食の安全を願う生産者のネットワーク

自然食ねっと

消費者や企業に有機作物や加工品を身近に感じていただけるよう、安定的でタイムリーな商品提供と的確な情報提供を行える体制の構築を目的として、有機生産者が中心となって設立いたしました。

〒039-4401 青森県むつ市大畑町新町65-2 TEL: 0120-06-8313

©自然農法産品のネット販売



ふるさと21 www.fsec.jp

ふるさと21

検索

*SOH ファームの商品は上記サイトでご購入いただけます。

SoH Farm

SOH ファーム

土と創る志布志ピーマン

栽培規模・品質ともに日本一へ。
岸邊重正の有言実行



種さえも味わえる極みピーマン丸かじり

トマトの約4倍、レモンの2倍のビタミンCを含み、カロテンも豊富なピーマン。指定産地として認定されている鹿児島県志布志市に90軒以上あるピーマン農家のうち唯一、SOHファームだけが有機JAS認証を取得しているという。

ハウスに一步入ると、濃い緑色の艶やかな果実が光沢を放つ。クロフィル（葉緑素）が濃いため抗酸化作用に優れ、一般のピーマンと比較してビタミンCが150%以上と栄養価が高い。肉厚でジューシー、苦みが少ない極上のピーマンは、生食でも子どもでも食べやすい甘み特徴だ。

代表取締役社長の岸邊重正さんは、制御システムの技術者として、技能オリンピック全国2位に輝いた実績を持つ。世界大会に行けなかった悔しさから、指導者として4名もの優勝者を輩出し、46歳の若さで現代の名工に選ばれたことも。「日本一」を念頭に置き、農業の世界でも人と違うことに挑戦する。逃げられないよう自分にプレッシャーを与え、追い込み、希少な有機ピーマン作りに励んでいる。

SOH ファームの商品

有機JAS ピーマン サイズ混合
5kg(約100～130個入り)

※価格は時価。商品の詳細は「ふるさと21」サイト
(www.fsec.jp)をご覧ください。

SOH ファーム 鹿児島県志布志市志布志町内之倉138-2



*写真はイメージです。

北山和彦さん(右)は頼れる片腕



「SOHファーム 岸邊重正さん」

困難な分野で頂点を目指す

生食に向くフルーティなおいしさを

消毒された輸入の種ではなく、千葉で採種した健康な種でピーマンを育てています。「さらさら」という品種で、うちでは「極み」と命名しています。5〜6種類の品種を作ってみて、苦みやエグミの少ない、子どもでも食べられるこのピーマンにたどり着きました。加熱して食べることが多いピーマンですが、鮮度が良くて軟らかいので、サラダにしたり、鰹節を乗せてしょうゆを垂らしたり、できれば生食で種ごと食べてほしいと思っています。普通は捨てられてしまう種の部分に、カリウムが豊富だからです。

有機野菜は厳しい規格下で生産されているため、安心安全です。無農薬野菜は圃場の土に農薬や化学肥料が残っていますが、今年無農薬で作れば「無農薬野菜」として販売されますが、「有機野菜」は種を蒔く2年以上前から、圃場の土に化学的に合成された肥料・農薬を使用していないことが基本です。うちの有機ピーマンは日持ちも長く、冷蔵庫の野菜室で1か月は鮮度を維持できます。

10年くらい前から有機で作っているアスパラも筋がなく、生で食べられます。シーズン中でも一週間に10キロ程度と絶対的な収量が少ないのです

が、「いくら出しても買いたい」と言ってくださるリピーターの方もいます。有機で栽培できるか試したくて、アボカドの苗も育てています。順調にければ3年後ぐらいに収穫を始める予定です。有機JAS認証を取得した国産アスパラやアボカドはほとんどないほど、栽培が困難です。

微生物に土を耕してもらおう

技術者として勤めた東京の発電事業関係企業を退職し、2002年に鹿児島県志布志市にUターンしました。志布志市農業公社でピーマン生産の研修を受け、翌年に就農しましたが、化学農薬が自分の体に良くないという思いが次第に強くなりました。土を柔らかくしてくれる微生物を殺さない農業をやりたいと、2006年から有機JAS認証に向けて取り組み始めました。最初の3年ぐらいは育ちが特に悪く、病害虫にもやられ、逃げるか続けるかというほど、ひどい目に遭いました。家内からも「これでは続けられないから、有機をやめたほうがいい」と何度も言われたほどです。

有機の土作りには8〜10年かかるといわれますが、15年でやっとここまでこられた気がします。圃場の広さは74アール。目が行き届かなくなるというので、面積を増やさず精度を上げていこうと思っています。いまの目標は1反あたり15トンの収量です。慣行栽培では18〜22トンの収量をあげる人もいます。過去最高の収量だった3年前に、一番質の良い第1圃場で15トンの実績を出しましたが、全圃場の平均は10〜11トンでした。全体を底上げするのは大変です。

防除に天敵を活用する

アブラムシが大量発生して2カ月ほどまったく

収穫できなかった圃場もあります。防除のため、テントウムシを中心に10種類ほどの天敵を投入し、虫やダニを駆除しています。テントウムシは成虫になって2週間くらい活躍し、幼虫のときにも捕捉をしてくれます。天敵を温存させるためのバンカープラントの環境をいかに作り、天敵の数を増やしていくのが重要です。試行錯誤しながら最適な方法を模索しています。

オランダから輸入している天敵もいるので、手配や投入のタイミングを間違えると、害虫が爆発的に繁殖してしまいます。即効性がある安価な化学農薬・肥料を使えないので、この面積の天敵代だけで1年間に100万円以上かかります。常に観察し、効率よく天敵が働ける環境づくりを考え、経費を抑えていかなければなりません。

後継者育成のために組織化

一定の品質で農産物を提供し続けることは非常に難しく、永遠の課題だと思っています。精度を上げていくためには、ある程度の規模まで拡大することも必要です。いつ来るかわからない台風にも耐えら第3圃場として風速70メートルの台風にも耐えら

れる堅牢なハウスを作りました。そして、これまで作り上げてきたノウハウを後継者に系統的に引き継いでいくために、2011年に株式会社として法人化し、安定生産・供給を目指し、新規就農者の育成にも力を注いでいます。

もしかしたら、はためからはすごいことをやっていると見えるように見られるかもしれませんが、そういうプレッシャーを感じて、眠れないくらい考えてしまう夜もあります。でも、「大変だけど面白い」、そう言えないとだめだと思っんです。私はいま、価値のあるものを作っていることを誇れます。「自分が死ぬときに、それなりに一生懸命生きた人だと思っ死にたいから、こうやってがんばっているんだよ」と、いつも家内に話しています。



見ただけで感動する作り物のような美しさ

営業課長兼第2農場長 北山和彦さん

元々運送会社にて、ここは得意先でした。農業に携わったことはなかったのですが、このピーマンは自信を持っておいしいといえる品質だから必ず売れると思っていました。運送会社を辞め、ピーマン作りに取り組んで4年になります。

緑だけではなく他の色も欲しいというお客さんの要望で、カラーピーマンを有機で作り始めて3年目です。赤やオレンジに色づくまで、花が咲いてから長くて80日かかるので、グリーンよりも栽培が難しく、たとえ病害虫を防げても、ひびが入るとB品になってしまいます。

シグナルという品種ですが、慣行栽培の同じ品種とは味や香りが全然違います。梨かリンゴのような味わいという方もいます。水やりや湿度



樹熟させることで鮮やかな赤・黄・橙色に変化

など、グリーンとは管理の仕方が違うので、将来的には小さなハウスにカラーピーマンを全部まとめようと、毎年少しずつ増やしています。