

ふるさとの育む人

#27
「食用菊」




育む人 **真田 勇さん** 平鹿地区 67歳

生產品目：食用菊ハウス4棟（240坪）、スイカ20畝、水稻1.5畝

さわやかな香りと彩りを届けてくれる「食用菊」

シャキシャキとした食感とほろ苦い甘みが魅力の食用菊一。日本には、中国から薬用植物として伝わってきたとされ、菊の花びらを食べる習慣は、江戸時代から始まったといわれています。

JA秋田ふるさと産の食用菊は、鮮やかな黄色と豊かな香りが特徴。おひたしやゴマ和え、酢の物など、食卓を彩る逸品として人気を誇ります。その栄養価は、高血圧を予防するカリウムや整腸作用のある食物繊維を多く含んでいます。

横手市では、当JA食用菊部会の生産者22人が、統一品種「いわかぜ」を栽培。6月下旬から10月下旬にかけて出荷し、昨年度は約12トンを生産しています。



横手市ではいま、まさに収穫の時期

平鹿地区の真田勇さんは、同部会の副部長。28年前から米とともに生産を続けており、食用菊の生産拡大に貢献している1人です。

食用菊の栽培は、3月上旬の残雪の除雪作業から開始。しかし、今年4月上旬に発生した爆弾低気圧の影響で、4棟あったハウスのうち1棟に被害が及び、残り3棟での栽培を余儀なくされました。そうした中、4月中旬、ハウス全体で約5千本の苗を定植。水管理や病害虫の防除などの栽培管理を地道に行い、いま、収穫の時期を迎えています。その栽培は、土壌の水分が多すぎると根のはり具合や花の変色などの影響につながるため、勇さんは「管理作業の1つひとつに細やかさが必要。一瞬たりとも目を離さないようにしたい」と、常にその生育状況に目を光らせています。



新鮮な食用菊を届けるために

6月下旬から始まった出荷は、10月下旬まで続く長丁場。早朝から花の一つひとつを手作業で収穫した後、自宅での選別作業などを経て出荷します。出荷ピークとなる7月中旬以降の収穫作業は朝と夕方の方の2回にわたり、1日の出荷量は450パック分に上るため、まさに体力勝負。毎日、午前10時までに出荷所に届け、新鮮な食用菊を市場へ送り出しています。

「今後は暴風被害にあったハウスを復旧させ、再びハウス4棟で生産したい」と自らを鼓舞する勇さん。食卓に鮮やかな彩りを届けるため、地道な努力を続ける勇さんの挑戦は続いています。

