

# ふるさとの 育む人

#08 「ほうれんそう」

育む人 柿崎 大二郎 さん

横手市平鹿地区・36歳。農業歴11年。

ほうれんそうと小松菜を1ha、菌床しいたけを4万菌床栽培。



## ジャンルを問わないマルチな人気野菜

鮮やかな緑色と優しい味わいが魅力の「ほうれんそう」。おひたしや炒め物、汁ものはもちろんのこと、グラタンやパスタなど、料理のジャンルを問わず利用でき、まさに人気野菜の一つです。また、ほうれんそうは栄養価が非常に高く、ビタミンや鉄分、食物繊維などの栄養素を豊富に含んでいることから「総合栄養野菜」と評されるほど。横手産の出荷は10月から11月にかけてピークを迎え、2月頃まで続きます。



## 横手市内の7割を生産する組合のひとり



JA秋田ふるさと管内では、年間191ト（H21年度実績）を出荷。このうち約7割の量にあたる135トは、「平鹿町ハウス団地組合」（横手市平鹿町十五野、代表・伊藤博さん）で生産されています。同組合の構成員7人のうちのひとり、柿崎大二郎さんは、就農12年目。大学を卒業後1年間、県の農業試験場で研修を積み、その後、平成11年の同組合設立と同時に就農しました。現在は、菌床しいたけ4万菌床のほか、ほうれんそう（11月下旬まで）と小松菜を合わせ1畝を栽培しています。

## 仲間とともに前を向いて歩む

組合では、7人全員がほうれんそうの栽培を行っており、大二郎さん自身も就農当初から取り組んでいる思い入れのある品目。横手市内での栽培は、夏場の高温や冬場の豪雪に見舞われるため、難しいとされていますが、団地であることのメリットを活かし、コミュニケーションを密に取ることで、難題を克服。高品質・安定出荷を実現しています。「今後も仲間とともに前を向いて歩んでいきたい」と笑顔で語る大二郎さん。寒さ厳しいこの冬も、ハウス団地では、農に生きる生産者の力強き息づかいが聞こえてきます。



彩り豊かでちょっとリッチ！おもてなしにも！

## 『ほうれんそうのキッシュ』

### 【材料（2人分）】

- ・ほうれん草 1/2束 ・ベーコン 2枚 ・たまご 1個 ・牛乳 50ml
- ・マヨネーズ 大さじ1 ・ピザ用チーズ 少々 ・塩コショウ 少々

### 【作り方】

- ①ほうれん草は5cm幅に、ベーコンは1cm幅に切り、サラダ油を熱したフライパンで軽く炒める
- ②卵・牛乳・マヨネーズ・チーズ・塩コショウはボウルに混ぜる
- ③②に①を加え混ぜたら、耐熱皿に入れる。180℃に熱したオーブンで15分程度焼き、焦げ目が付いたら完成！