



▲効率のよい経営をめざして  
(みごとに成長した水耕ミツバと橘川さん)

若い  
農業経営者

質的向上めざす

水耕ミツバに活路

橘川文一さん(中台)

一昨年までは露地野菜二〇〇a、水稲五〇a、コサックメロン二〇aの経営でしたが、両親と私たちが夫婦では労力不足でなかなか思うように手が回らず、さらに連作障

害などで収量が低下し、収入が不安定でした。

そんな矢先、近所の石橋勇さんから「水耕ミツバをやってみては...」と勧められ、機会を得て先進地の多古町や野田市の経営農家を視察しました。そこで経営者から聞いた話をまとめてみると、水耕ミツバは①年間を通して仕事が平均化している。②ここ数年価格が安定している等で、自分の求めていたものはこれだと思い、さっそく導入に踏み切りました。

昨年は水稲五〇a、コサックメロン一〇a、そして水耕ミツバ一〇aでスタートした訳ですが、ミツバが思ったより手がかかり、六月から九月までの高値時に出荷数が少なく、管理が不十分だったためべト病、菌核などの病気やペーハーの異状で、根に障害が出たりしてしまいました。

この経験を生かして、今年は高値時に出荷をもっていけるようにするため、コサックメロンの栽培を二aに減らし、水稲をやめ、畑はマキ、モッコクなどを植樹し、労力の集中化を図りました。これによって作からも安定し、出荷に切れ目が出来なくなりました。

今後は試験場で好結果を生んだ活生炭等を使用して、夏場の株を十分に太らせ、他産地に負けない質のよい水耕ミツバを作って行きたいと思っています。

しょうゆ工場



横芝小3年 斉藤朱美

五月八日は、楽しい見学りよこです。

前の日まで雨がつつづいていたので天気がいよいよ晴れていたので、よかったです。思いました。はじめに魚市場に行きました。バスからおりてかいだんを上りました。二階から魚を見ると、数字が書いてありました。私はなんで書いてあるのかなと思いました。大きいこおりもありました。びっくりしました。

魚市場のとなりは港です。わりと小さなぎよせんがいっぱいありました。はじめバスからおりてどんなふねかなと思いました。

次はしょうゆ工場です。友だちが「くさい」といっていました。しょうゆのできるまでのきかいをみせてもらい、工場の人にせつめいを聞きました。はじめにこむぎを大きなかまにいれ、ひきわります。そのつぎにヤマサのたねこうじをくわえます。それからちよう

どいい温度としつ度のこうじむろの中におくと、こうじがいきりまです。それからろみをつくりまです。でき上ったろみはあつさくきという大きなきかいでしぼります。それがしょうゆのかすです。しぼったしょうゆにねつをくわえます。その時かおりをつけます。火いれのおわったしょうゆはげんじゅうにけんざされまです。こうしてうまれたヤマサしょうゆは、びんやかんにつめて全国におくり出されるそうです。

えいがみせてもらい、おみやげに小さいびんにはいったしょうゆをいただきました。毎日ごはんの時にしょうゆこうじようを思い出します。しょうゆができてあがるまでは、こうじようではたらく人たちはたいへんだなと思いました。

◎訂正とお詫び

五月発行の広報よこしば一六四号八面の新総務員紹介の中で、加藤幹夫(橋本)を加瀬幹夫に、印東肇(鳥喰上)を印東蔵に、廣瀬安男(入間)を廣瀬安男に訂正、また人事異動の中で、議事事務局石橋広美(旧企画課)が脱漏してました。