

豊富な水と有機土壌が育む 泥の中の宝物

水をたたえた田んぼの深くに眠るのは、丸々と太ったれんこん。
日本一の産地・茨城県には、力強く有機栽培に取り組む生産者がいました。



収穫の様子。泥の中かられんこんを掘り出し、水面に浮かべた小舟のカゴに入れていきます

別ページで、
レシピをご紹介します

今回ご紹介する商品はこちら！
れんこん(カット) (有機栽培)



宅配：3月3日まで毎週取り扱う予定です。「ヴィ・ナチュール」でも取り扱っています。他の産地として、千葉県多古町旬の味産直センターからもお届けします。
店舗：取り扱っていません。



有機 JAS 認証

化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、自然界の力を生かして生産する有機栽培がされた商品が受ける認証。このマークがないものは「有機」「オーガニック」と表示できません。

イノシシのお墨付き！
有機物たっぷりの土

茨城県は、日本一の生産量を誇るれんこんの大産地。れんこんの栽培には大量の水が必要で、大きな湖として知られる霞ヶ浦周辺は、水資源の豊富な田んぼが多いからです。行方市の栗又農園もそのひとつ。2代目の栗又智さんは「いつでも冷たい井戸水があるので、近年の猛暑も水を足して水温が上がりすぎないようにしています」と説明します。



栗又農園 栗又智さん(写真中央)と外国人技能実習生のみなさん

ミネラル分に富んだフカフカの土にも恵まれ、同農園ではじゃがいもやごぼうといった根菜類を有機農法で栽培。れんこんは年間約40トンを生産しています。有機 JAS 認証を取得したのは2007年ですが、先代は約50年前から循環型農業に取り組んでいました。長年の土作りで、より肥沃な土壌になっているのでしょう。「うちの圃場は土がおいしいので、イノシシが土手を掘り返してミミズを捕るんです。田んぼにはワナギやドジョウ、エビもいます。

れんこん(カット) (有機栽培) ができるまで

① 植え付け

3月、土を耕して水を張り、前年に収穫せず取ったれんこんを、深さ30cm・等間隔に植え付けます。節から出ている新芽を成長させて、新たなれんこんを育てるので、芽を折らないよう慎重に。「水の中での手作業なので、重労働です」

② 除草・水管理

4月～8月は水面に繁茂する浮き草(雑草)をこまめに網ですくい取り、れんこんに十分な日光や栄養を行き渡らせ、水が減ったらずぐに足して水位を保ち、暑いときはかけ流して水温を下げます。「除草剤を使わないため、数日おきに草取りをするのが大変です」

③ カラ刈り(渋抜き)

花(写真A)が終わった9月、「カラ」と呼ばれる水上の茎を切ります。「B」葉から葉を通して送られる酸素を遮断することで、「赤渋」が付かなくなり、白くえぐみの少ないれんこんになります。秋以降

の収穫分は葉と茎が枯れカラ刈りは不要。れんこんは泥の中で栄養をたっぷり蓄えて生かしています。

④ 収穫・洗浄・選別・箱詰め・出荷

9月下旬から翌年2月末まで、注文に応じて収穫。高圧ホースの水流(写真C)で泥をばくし、手探りでれんこんを引き上げます。圃場内の洗い場で選別し、根や芽を切つてスポンジで丁寧に泥を落とすと、真っ白なれんこんが現れます。「E」。作業場で再度選別し、きれいな断面が見えるよう端を切り落とし、箱に詰めて計量(F)、出荷します。

⑤ 土作り

収穫が済んだところから順に、米ぬか、有機石灰、もみ殻や取り除いた浮草などから作った堆肥を加え、土に混ぜ込みます。「植え付け前にしっかりと土を作るので、追肥はしません。微生物が増えれば土が強く、病気を防いでくれます」

待っている人がいるから
真冬の作業も頑張れる

植え付けも収穫も泥の中で行うれんこん。深いところでは腰まで泥に沈み、移動するだけで一苦労です。重い高圧ホースを持ちながられんこんを引き上げる収穫作業は重労働。手探りで掘り出さずにつけ、水圧で折らないように掘り出すので神経を使います。飛び散る泥は顔にかかり、襟元から作業着の中に入ることも。真冬に最盛期を迎えるため、収穫作業は寒さとの戦いです。早朝から水面に張った水を割りながら田んぼに入り、泥の中での作業は体が芯から冷える過酷さ。「10時ごろには水が溶けてきますが、冬は日が短いので、早い時間からやらないと注文に追い付きません」。それでも、「注文が多いのは大変ですが、丹精込めて作ったものを欲しいと言ってもらえるのはうれしい。楽しみに待っている方がいると思うと、寒くても頑張れます」と智さんはにっこり。おすすめ料理を聞くと、「1cm弱の輪切りにしてバター焼きが最高ですね」と迷いなく答えてくれました。焼いても煮ても、サラダでもいいしれんこん。豊かな水と土で育った甘い有機れんこんを、ぜひいろいろな料理で楽しんでみてください。

