

開聞岳の恵みを受けて育てるキャベツ

気象の変化と向き合い対応策を検討



株式会社 大吉農園 だいきち
(鹿児島県指宿市)
専務取締役 大吉枝美さん おおよし えみ

山の麓に広がるキャベツ畑

鹿児島中央駅から指宿枕崎線でおおよそ1時間半。指宿駅から、さらに車で向かった大吉農園は、薩摩半島の最南端、長崎鼻と呼ばれる岬にほど近い。眼前に円錐形をした大きな開聞岳があり、雄峰に抱かれるようにして畑が広がっている。

「いらっしやーい」と明るい声で迎えてくれたのは大吉枝美さん(49歳)。

「畑では、春キャベツの収穫真っ盛りなんです。午前中に収穫を終えます」と聞いて、枝美さんの車に乗り込み、畑へ直行した。

なだらかな台地は、見渡す限り一面キャベツ畑だ。作業中のスタッフが小さく見える。

枝美さんが、持参していたナイフで手際よくキャベツを切つて渡してくれる。

「食べてみてください。おいしいと思う」
水が滴る生のキャベツを口に放り込むと、なんと甘くて、みずみずしいことか。

「ね、このままで十分おいしいんです。豊かな地下水と開聞岳の火山噴出物が厚く堆積しているので、ここは通気性と透水性に優れた土壌なんです」と枝美さん。

畑では、スタッフたちが1玉1玉、目で大きさを異物チェックをして収穫。段ボール1箱に8玉を詰めていく。誰もが手早いうえに段取りよい働きっぷりで、声をかけるものはばかられる。段ボールは、一風変わった車に積み込んで倉庫へと運ばれる。



「群馬県に夫と勉強に行ったときに見て、効率がいいので採用したキャベツ専用車で、8玉入り10^キ箱が80ケース積めます」
 何度も行き来する専用車。今朝だけでも収穫量はおよそ12^トだとか。
 「大体は鹿児島県内へ出荷します。約30^トは、シンガポールや香港へ輸出しています」
 枝美さんは、輸出のためにASIA GAP認証も取得したのだという。



P17: 柔らかい春キャベツを手に大吉枝美さん
 P18: 開聞岳を臨む畑でキャベツの収穫中。手際よく段ボールに詰めて専用車に積み込むと、冷蔵保管庫へ運ばれる(上段左) 人気のケールは、枝美さん考案のラッピング。アスパラガスは、今年初出荷(上段右上) キャベツを半分に切ると、切り口から水が滴る(上段右下) スタッフは、特定技能実習生を含め総勢21人。女性が多く、大型機械を乗りこなすベテランも(中段) 事務に追われる枝美さん(下段)



看護師から農業の世界へ

「枝美さんは、農作業はしないのですか？」
 「前は一緒にやっていたんですけど、畑がどんどん大きくなるにつれて、人の手配や出荷の納品書とか経理とかが大変になって。夫は畑一筋の人で一切事務をしないので、

私がパソコン相手に事務や数字に追われています」

大吉農園のスタートは、2006年。夫の徹治さん(53歳)が祖父母の畑を継いだため、看護師として勤務していた病院を退職し、就農することになった。わずか14^年からの出発だった。

「最初は必死でした。小さな畑を、夫の祖父母に教えてもらいながら作業しました」

ところが離農者や農地の相続者から依頼などが相次ぎ、畑面積は年々歳歳増える一方。

「連作になるので」と休むサツマイモ農家の畑でキャベツを作らせてもらったところ、キャベツの後ではカリウムが畑に多く残るために、太ったサツマイモがとれると判明した。

「輪作の勉強をしたところ、キャベツと枝豆や、キャベツとサツマイモの組み合わせが相性がいいとわかって、枝豆も植えることになり、輪作農地がまた増えました。今や53・8^畓です」

なんと東京ドーム11個分だ。22年には法人化して、枝美さんは株式会社大吉農園の専務取締役を担うことになった。

野菜のラッピングで販路開拓

女性農業次世代リーダー育成塾に通って輸出や経営の勉強を始めたのは2014年。「ただ作って売るだけでは面白くない。せっかくなら好きな野菜を育てたい」と



選別梱包室では、女性スタッフたちが早朝に収穫したアスパラガスやケールを選別して梱包(上) 「よく働いてくれる夫なんです」と言う枝美さんに、徹治さんは照れ笑い(下)

「ケールはめんどくさい」と洩る徹治さんを説得し、畑の隅に1列だけケールを植えた。収穫したケールを東京のマルシェに持参したところ「ケールって日本ではなかなか売ってないのよ」と消費者の喜ぶ声を耳にした。都内のスーパーを見て回ると、たしかにあまり目にしない。

かくして営業力がむくむくと頭をもたげ、ケールにどんなはまっていた枝美さんは、各種のケール生産に踏み切った。黒キャベツともいわれるカーボロネロ、スウィートケール、サラダ用のカーリーケールなど。枝美さんの展開力は、それだけではない。福岡県で開催された農業女子プロジェクトの勉強会にも足を運んで参加したのだ。

「私、ラッピングが大好きなんです。でもキャベツにリボンを結んで売るわけにはいかない(笑)。私たちの野菜をラッピングで差別化するにはどうしたらいいだろうか」と。そこで、思いがけない出会いがあった。「ケールのブーケを母の日に出品しませんか」

東京の百貨店のバイヤーさんから打診があったのだ。リピーターをつくるためには農園のマークが必要とアドバイスされて、大吉農園のマーク作りやパッケージデザインの発注に奔走した。そのうえ、パッケージには、ケール初心者のために、料理レシピも添付したのだ。

「これが、種類の違うケールをシリーズで買っていただけじゃなかったにもなりました」母の日の結果は、早々に完売。以来、百貨店の野菜売り場には、大吉農園のケールの袋が並んでいる。

「毎年毎年一年生」で気象変化に対応

薩摩半島最南端にほど近い土地だから、夏の暑さはすさまじい。

「畑にいと長靴が熱くなって、11時半を過ぎたら作業できないです」

野菜に水をあげるタイミンが非常に大事だが「このエリアは、池田湖から流れてくる灌漑用水かんがいを使って畑全体に水をまけます。タイミンがさえ逃さなければ、暑い時期にも植えることができます」。

植えて3年目のアスパラガスやケールの畑には、水産加工業が盛んな指宿市だけに出汁を取った後の魚カスをまいている。

「雨が降るとその塊がふわっと大きくなっているの、自然の給水ボリマーの働きをしているのではないかしら」

キャベツには、干ばつに強くする液肥を定植前に灌注かんちゅう。高温対策をしているのだとか。

近年、鹿児島県では集中豪雨が多くなった。しとしと降る長梅雨はむしろ少なく、線状降水帯により24時間で400ミリの雨が降ることもあった。

「刻々と変化する日本の気象状況に、漫然と同じことを続けていては駄目で、スキルアップしていかないと対応できないと思います」

本を読んだり、YouTubeで調べたりするのは、枝美さんの役目。大事なところはピックアップして徹治さんにも見てもらい、2人で対策を検討するそう。去年とまく種を変えたり、テスト品種を幾つか育ててみたりもする。

さらに畑のデータをずっと記録しているの、今年は3年前の気象条件に似てラニーニャ現象の傾向があると思えば、相談して寒さに強い品種を植えたりもする。

『毎年毎年一年生』と、おばあちゃんたちが言っていたけれど、そのとおりだと思います」

かみしめるように、枝美さんが結んだ。

(片柳草生／文 衛藤克樹／撮影)