

差別化販売の出来るみず菜産地の育成

現在ではサラダや鍋などで定番食材となったみず菜ですが、関東で広く食べられるようになったのは近年のことです。東京の市場からの要望を受け、行方市の生産者が産地化に取り組み始めたのがきっかけで急速に栽培が拡大しました。

県銘柄産地に指定されている行方市北浦みず菜部は、先進的な産地として「安全安心で美味しいみず菜」作りを通じて、消費者に選ばれる産地となることを目指しています。普及センターでは、試験の実施や助言等を通じて活動の支援をしています。

● 高品質なみず菜作り ●

品質の優れたみず菜の栽培技術を確立するため、試験ほを設置して施肥法や品種を検討しています。試験は外観品質だけでなく、内部品質や美味しさについても評価するために、成分の分析や食味の比較を行っています。これらの取り組みを通じて品質の良いみず菜作りを目指しています。



太陽熱土壌消毒の実施により生育が改善



毎月一回の目揃え会を通じて品質を確認

● 連作障害の対策 ●

一部の圃場では、土壌病害の発生や生育の遅延など、連作障害による生産性の低下が問題となっています。

土壌消毒剤などの農薬に頼らずに生産性を維持するために、輪作作物としてトウモロコシの導入や太陽熱土壌消毒の実施を推進しています。

● 安全安心のために GAP を導入 ●

生産者の意識向上により安全・安心な農産物生産を図るため、GAPを導入しています。部内に「GAP委員会」を設け、同委員会が中心となり生産者の作業場や圃場を巡回する内部監査を年3回実施しています。監査で挙げられた課題は、部全体の課題として捉え、問題点を共有することで全体的なレベルアップを図っています。



(左) GAP内部監査の様子
(右) 異物混入防止のため、喫煙は所定の場所で