



ぼらーの花巻

CONTENTS / NO.192 / 平成26年 [2014] 2月号

ぼらーの OPENING STORIES

② 愛農土に生きる

特集1

④ 消費地で故郷の農業・農産物の大切さを再確認 ～はなまき kid's 農業塾 in 東京・横浜～

特集2

⑦ JA管内和の食

地域の話

⑩ ぼらーの NEWS

⑭ ちゃぐりんスクール

⑯ 宮農情報

⑰ 健康百科/トラブル対策講座

組合員の広場

⑱ プラザ ぼらーの

大きくなったらーぼくの夢わたしの夢ー
支店行動計画
ハートでクッキング
スマイルレポート
2014年3月の星占い
ぼらーの川柳
読者の掲示板
クロスワードパズル
家の光

⑳ JAからのお知らせ—INFORMATION From Executive Room [役員室より]

㉑ 宮沢賢治幻影 光と風と



1. 数十分かけ掘り出した、手塩にかけたキャベツを手に素敵な笑みを浮かべる掃部さんご夫婦 2. 数メートルにもなる積雪の為、収穫はブルドーザーやパワーショベルなど、重機による除雪から始まる 3. 収穫直後は根を切り落とし、茎を少し残したまま雪中に埋める。これにより雪の中で生きたまま糖度を貯え、シャキシャキとした食感も生まれる 4. 最終的にはキャベツを傷つけない様に手作業で掘り進める。顔を見せたキャベツに「発掘作業」の様だと笑みを浮かべる 5. 収穫後、一つ一つ手作業で綺麗に皮を剥き、重量を測り規格分けをする。栽培適種は「彩ひかり(あやひかり)」と「冬穫(ふゆどり)B号」だという



せっちゅう 雪中キャベツ

前郷集落協定推進組合組合長
花巻農協西和賀花卉生産組合前郷・太田支部支部長
掃部 定一さん(64) ●西和賀町沢内
佳代子さん(63)

雪国ならではの先人の知恵 新たな可能性を秘めた 極寒の地が生み出す極甘玉菜

国内屈指の豪雪地域、西和賀町。
半年も雪に閉ざされる厳しい環境下
それを糧とする先人の知恵があった。
地域「ならでは」のブランドとして
取り組む生産者の現場へ伺い話を聞いた。

キ

キャベツは幕末の1850年代に日本に伝わり、大正時代に品種改良が進められた。寒冷地に適し、栽培は北海道のほか東北地方や長野県で拡大。戦後、食糧増産と食の洋風化により生産量は急激に増加し、昭和20年頃までは一般的に「かんらん」と呼ばれていた。

大寒も過ぎた1月下旬の西和賀町沢内。身の丈ほどもある雪壁の回廊を進むと、目前に除雪で出来たであろう巨大な雪山が強烈なインパクトで我々を迎えてくれた。

父親と共に夫婦で農業を営む掃部定一さんは、暖期は水稻を基盤としてリンドウ、ユリ栽培を手掛けていた。冬期間の農業収入として、昔から西和賀町の各家庭で行われてきた「野菜の雪中貯蔵」を活かした「雪中キャベツ」の生産に取り組んでいる。

栽培したキャベツは根雪前の11月中旬ごろに収穫し一旦保管。積雪の畑に並べ降雪により天然の雪室となる。腐敗や害虫の混入予防対策が苦勞する点だという。「利益だけを考えたらとてもじゃないが継続できるものではない」「西和賀町という豪雪地域ならではの付加価値がブランド化し、地域農業が盛り上がってくれば」と笑顔で語る掃部さんご夫婦。雪穴を手作業で掘り進め、手塩にかけたキャベツ達が顔を見せた際の我が子に久々再会したかの様な温かな表情が印象的だった。