

水道水を畑にまけるのは 昭島の農家の強み



指田 守昭さん

小松菜とほうれん草に特化し 大量生産を実現

皆さんは「小松菜」と聞くと、どんなイメージを思い浮かべますか。それは、おひたしや炒め物などの定番の料理でしょうか。それとも、シャキシャキとした歯ごたえ、あるいはカルシウムやビタミンCが豊富な野菜といったところでしょ

うでしょうか。



指田守昭さんは高校を卒業後、4年間国内でのオートバイレース活動を行った後、15年間、空港で地上勤務をしていました。その後、お子さんが生まれたのを機に37歳のときに家

業である農家を継ぎます。

「就農した当時は、もっと簡単にできるものだと思っていましたが、全くそんなことはありませんでした。父ともよく喧嘩をしましたし、とにかく出荷がすごい量だったので毎日が大変でした」と当時を振り返ります。現在は、ご長男と一緒に農業を営んでいます。



畑は、市役所通りと太師通りが交差する南側にビニールハウス4棟を含む¹⁹⁰⁰m²と、中神駅北口近くにビニールハウス2棟を含む¹⁶⁰⁰m²、そして、自宅の敷地内に10²m²あります。

「現在造園業を行っている本家から分家して、昭和9年くらいから祖父が農業を始めた」と聞いています。

昔はウド栽培なども主力としていましたが、他県に根つこを生産委託してから値崩れするようになったので撤退しました。それ以来、小松菜とほうれん草を中心に栽培しています」と指田さんは話します。

小松菜は耐寒性と耐暑性に優れており、年間を通して栽培することができます。また、生育がとても早いことも魅力です。露地栽培の春まきで30〜40日、夏まきで25日〜30日、秋まきで30日〜60日、冬まきで60日〜90日で収穫することができます。ハウス栽培では年5〜7回の作付けすることが可能です。一方で、機械での収穫が難しく一つひとつ丁寧に手作業で行う必要があります。

指田さんの畑では、年間、約13トンを生産しており、小松菜においては昭島市内で第1位の収穫量を誇ります。その量の多さや質の



深層地下水である『あきしまの水』の特徴は、夏は冷たくて冬は暖かく年間を通して一定の温度を保てることです。デリケートな葉物の野菜に適していると言えます。何より『あきしまの水』は、

安全に安心して使えるのがありがたいです。カルキが少ないせいか、スプリングラーのチューブが白くならないように感じます」と指田さんは言います。さらに「昭島の土地は、多摩地区でも比較的安定していると思います。雹ひょうの害が少なく、土壌が火山灰でアルカリ性らしく栄養の吸収率が良いと聞きます」。

「あきしまの水」と豊かな大地は、農業を営む上で大きな恩恵をもたらしています。日本全

良さから市場への出荷に特化しています。産業まつりやイベントなどでまれに直売することもあるそうです。

「あきしまの水」は農家の味方

「東京都の水道水を畑にまくにはコスト的な難しさがありますが、『あきしまの水』なら安く安心して沢山まくことができます。もちろんハウス栽培は例外ですが、畑の近くに水道を設置している農家は、近隣の市町村を見渡しても珍しいのではないのでしょうか。特に夏の気温が高いときに水をまけるのは、野菜にとっても健康的で嬉しいはずです。」



体の人口を100人と仮定した場合、農家はたったの2人と言われています。日本の農業の担い手が減り続ける中、親子で農業を営む指田さんからは、逞しさと希望が感じられます。

指田さんがすすめる 小松菜のおいしい食べ方

「小松菜&鯖缶のペペロンチーノがおすすめです。ペペロンチーノのベースができたら最後に、生の小松菜と鯖缶を30秒くらい入れてサッと炒めると小松菜本来のおいしさが引き出せます」。ぜひ、試してみてください。

