

小松菜とほうれん草に特化し 大量生産を実現

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

ろでしょうか。

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

業である農家を継ぎます。

思っていましたが、全くそ がすごい量だったので毎 と簡単にできるものだと んなことはありませんで しましたし、とにかく出荷 した。父ともよく喧嘩を 「就農した当時は、もっ

は、ご長男と一緒に農業を営んでいます。 日が大変でした」と当時を振り返ります。現在

そして、自宅の敷地内に10㎡あります。 北口近くにビニールハウス2棟を含む60㎡、 側にビニールハウス4棟を含む19㎡と、中神駅 畑は、市役所通りと太師通りが交差する南

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

ます」と指田さんは話します。来、小松菜とほうれん草を中心に栽培していするようになったので撤退しました。それ以が、他県に根っこを生産委託してから値崩れが、他県に根ってを生産委託してから値崩れ

業で行う必要があります。 穫することができます。 まきで30日~60日、 生育がとても早いことも魅力です。 機械での収穫が難しく一つひとつ丁寧に手作 春まきで30~40日、 間を通して栽培することができます。 ~7回の作付けすることが可能です。 小松菜は耐寒性と耐暑性に優れてお 冬まきで6日~90日で収 夏まきで25日~30日、秋 ハウス栽培では年5 露地栽培の 一方で、 り、 また、 年

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

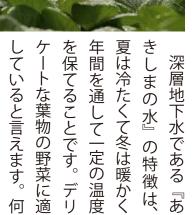
ともあるそうです。業まつりやイベントなどでまれに直売するこ良さから市場への出荷に特化しています。産

「あきしまの水」は農家の味方

ちろんハウス栽培は例外ですが、畑の近くに水くて安心なので沢山まくことができます。も難しさがありますが、『あきしまの水』なら安「東京都の水道水を畑にまくにはコスト的な



は係外ですが、火の込べにとっても健康的ではないでしょうが。特に夏の気温が高いとか。特に夏の気温が高いとがに水をまけるのは、野菜か。特に夏の気温が高いといのではないでしょうが。特に夏の気温が高いといるといる



養の吸収率が良いと聞きます」。 が白くならないように感じます。 雹の害が でも比較的安定していると思います。 雹の害が は言います。 さらに「昭島の土地は、多摩地区 が白くならないように感じます」と指田さん 安全に安心して使えるのがありがたいです。 カ

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

さんからは、逞しさと希望が感じられます。い手が減り続ける中、親子で農業を営む指田たの2人と言われています。日本の農業の担体の人口を10人と仮定した場合、農家はたっ

小松菜のおいしい食べ方指田さんがすすめる

「小松菜&鯖缶のペペロンチーノがおすすめ

より『あきしまの水』は、

です。ペペロンチーノのです。ペペロンチーノのです。ペペロンチーノのは、生の小松菜と鯖缶をいしさが引き出せます」。

