

『甘くておいしい』と喜んでもらえるのがうれしい。

秋田県仙北市・ホウレンソウ生産者 佐藤信行さん

(秋田さがけ 平成25年10月30日版 より)

仙北市では中心作物のコメのほか、ホウレンソウやシイタケ、リンゴといった野菜、花卉（かき）の栽培も盛んだ。現場では品質の高い

作物を消費者に届けようと日々努力が続いている。同市の農業を支える生産者の姿を紹介する。

仙北市の「農」を支える生産者たち

品質向上へ日々努力



仙北市西木地域特産のホウレンソウが広がり、農家50戸が生産に取り組み。JA秋田おほ

ホウレンソウ

佐藤 信行さん(64) 西木町上桧木内

仙北エリア園芸協議会のホウレンソウ部会長を務める佐藤信行さんもその一人。15年前に栽培を始め、150平方メートルのハウス13棟で栽培している。

最も重視するのが土づくり。土壌中の有害な雑菌の発生を抑える「VS菌」と呼ばれる微生物を活用する。付加価値の高い野菜を作ろうと西木地域で10年前に取り組みが始まり、現在は15戸が「VSホウレンソウ」の名称でJA秋田おほ

内では同じビニールハウスの冬場に寒締めホウレンソウを出荷。甘みが強く、荷する農家もいる。だが、高台にある佐藤さんの畑は毎年3月

近い積雪に見舞われる。平地に比べて雪解けも遅い。堆肥のほか、菜種の絞

りかき米ぬかやV5菌を混ぜ合わせて発酵させ、40日ほど寝かせて作った堆肥をハウスに入れる。堆肥のほか、菜種の絞

りかき米ぬかやV5菌を混ぜ合わせて発酵させ、40日ほど寝かせて作った堆肥をハウスに入れる。堆肥のほか、菜種の絞

りかき米ぬかやV5菌を混ぜ合わせて発酵させ、40日ほど寝かせて作った堆肥をハウスに入れる。堆肥のほか、菜種の絞

りかき米ぬかやV5菌を混ぜ合わせて発酵させ、40日ほど寝かせて作った堆肥をハウスに入れる。堆肥のほか、菜種の絞



収穫したホウレンソウは鮮度の高いうちに袋詰めする

水やりとハウスの温度管理も品質を左右する。ハウスを毎年見回り状態を確かめている。ホウレンソウは暑さに弱く、特に夏場は慎重な管理が必要。ここでもこだわりの土が効果を発揮する。「柔らかくて水はけが良く、保水性も高い。夏場もしっかり成長してくれる」と胸を張る。話す。

佐藤さんは長年大工として働

き、実家で農業を始めたのは15年前。妻喜知子さん(59)と二人三脚で少しずつ面積を広げながら栽培技術を磨いてきた。自分

分のホウレンソウを食べた人にも「甘くておいしい」と喜んでもらえるのがうれしい」と話す。

「甘くておいしい」と喜んでもらえるのがうれしい。秋田県仙北市・ホウレンソウ生産者 佐藤信行さん

(秋田さがけ 平成25年10月30日版 より)