

産地見学ツアーに出かけよう



にら



スタミナ野菜の定番

にらはスタミナがつく食材として古くから日本で食べられている野菜なんだよ。
つややかな濃い緑色で、葉幅が広く、軸が太いものを選ぶのがポイントだよ。



JAおおい中央にら部会 村上潔さん(川添)

昭和43年に滝尾地区で始まった大分市のにら栽培。にら部会(にら生産者が集まり設立した組織)の栽培面積も当初2ha(畓)だったが、現在は約35haになり、主に川添、戸次地区などで、消費者に安全でおいしいにらを安定的に提供するために頑張っている。

生産者の村上さんは、昭和60年に奥さんと2人でにら栽培を始めた。当初0.15haの畑から始めたが、今では栽培面積も5.0haになり、妻と娘、パート、外国人研修生とで経営を行っている。

人の手で行っていた苗の植えつけ作業を機械で出来るよ

うにするなど、常に「より良くするにはどうしたらいいか」と考え、チャレンジすることが楽しくてしかたがないという村上さん。また、平成11年からにら栽培を手伝っている娘の絵里さんについて、「本当にありがたい。仕事も手を抜かないし、頼りにしている。娘の方が仕事も速くなって、自分の衰えを感じますね。」と話す。

そんな村上さんは、今後の取組について、「安心・安全は大前提。これからは、品質のよいものを安く提供できる産地になりたい。」と、力強く語る。

大葉



さわやかな香りの和製ハーブ

大葉は、「青じそ」として昔から親しまれている日本のハーブなんだよ。
新鮮な大葉は、軸がみずみずしい緑色で葉がピンとしているよ。



JAおおい大分市大葉部会 甲斐武範さん(庄の原)

大分市では昭和52年にみかんに代わる品目として滝尾地区で栽培が始まった。同年、大葉部会が組織され、2名の部会員で共同販売を開始し、現在では個人、法人合わせて13者にまで拡大。滝尾のほか、高田、明野地区など約21haのハウスで年間を通して栽培され、東京、大阪はもとより、北海道から沖縄まで出荷し、西日本一の産地となっている。

また、部会としてJGAP認証(食の安全や環境保全に取り組み農場に与えられる認証のこと)の取得にも積極的に取り組み、平成30年度には部会全員が認証を取得。消費者に安全・安心な大葉を届けるために日々努力を重ねて

いる。
生産者の甲斐さんは、庄の原にある1.6haのハウスで大葉を栽培。妻と8人の外国人実習生を含む26人の従業員で経営を行っている。「大葉は繊細な作物なので収穫や調整作業の際、傷つけて品質をおとさないように細心の注意を払っている。また、100枚入りのパックや10枚入りの小袋といった荷姿や、L、M、Sサイズといった葉の大きさなど、買い手のニーズはさまざま。できたものを売るのはなく使う側のニーズに対応した商品を提供できるように努めている。」と語る。

大葉 周年 ができるまで

にら 周年 ができるまで

4月 種まき・苗作り

まいた種は、10日程度で芽が出て、それから約120日間大事に育てます。
健康な苗作りは、にら栽培のとても重要な仕事です。



7~8月 植えつけ



冬に収穫するにらは、夏の1番暑い時期に苗を畑に植えつけます。
にら栽培で最も大変な仕事の1つです。

収穫・調整

鎌を使って収穫します。腰をかめるのでとても大変です。
その後、熟練のパートさんたちが刈り取ったにらを整えていきます。



12月~ 出荷

共同の選荷場で袋詰めした後、出荷します。

11月 ピニール張り

寒くなる前にピニールを張ります。



種まき・苗作り

育苗センターで苗を作っています。植える時にはハウスまで配達します。



植えつけ

古い株を新しい株に植え替えます。苗は1本1本、手で植えつけていきます。



栽培管理

なるべく農薬を使わないために、黄色の蛍光灯などで虫よけをします。腰の高さくらいまで大きくなったら収穫できます。



1枚1枚、人の手で摘んでいきます。大きさに合わせて、10枚で1束にします。



パック詰め

ごみやほりが入らないようにした部屋で、パック詰めします。



出荷

10枚入り的小袋や業務用の100枚入りパックなどに詰めて出荷します。

みつば

3月8日はみつばの日

みつばは、古くから日本人に愛されてきた日本原産の野菜なんだよ。
香りが強く、葉がみずみずしく、緑色のきれいなものを選ぶのがポイントだよ。



JAおおいた中西部事業部みつば部会 竹中清治さん(横尾)

昭和51年に発足したみつば部会。現在は、明治、高田、松岡、戸次地区で、ハウス6.5haで栽培し、関西や大分などの市場に出荷している。また、部会全体でJGAP認証を取得しており、消費者への安全・安心なみつばの提供に取り組んでいる。

大分のみつばは、土を使わず、栄養分を溶かした水に根を浸す方法(水耕栽培)でつくられており、みつばの生育に適した環境にできることから、生育も早く、1年をとおし、とぎれることなく出荷されている。

生産者の竹中さんは、46歳の時に勤めていた会社を退

職し、父親の経営を引き継いで、みつばの栽培を始めた。

以来、「サボればサボっただけのものしか出来ないから、決して手を抜かないこと。」を信念とし、毎朝5時過ぎから収穫や栽培管理を行っている。特に気を使うのは、病気や害虫が発生しやすい夏場の栽培管理。徹底した養液管理を行うことや、防虫ネットを利用するなどして、良質なみつばを約70aのハウスで生産している。

「おいしいみつばを大分の人に食べてもらいたい。」と、毎年3月8日をみつばの日として平成5年から、無料で市内の小中学校などにみつばを配っている。

水耕せり

日本古来の野菜がサラダ素材に

大分市のせりは水耕栽培だから、食べやすくていろいろな料理に使えるんだよ。
葉の緑が濃く、茎がしっかりしているものが食感や香りが良くて美味しいよ。



JAおおいた中西部事業部水耕せり部会 杉崎竜也さん(戸次)

自生や土耕栽培が一般的なせりだが、大分市では、平成12年から全国的にも珍しい水耕栽培による生産を滝尾、高田、戸次地区などでやっている。今では全国一の生産量を誇り、大分や関西、関東の市場に出荷している。

採取が難しい水耕せりの種は、友好都市の中国武漢市から入手している。

杉崎さんがサラリーマン生活に区切りをつけ、水耕せり栽培に携わるようになったのは24歳のとき。以前から自分で事業を起こすことを目指していた杉崎さんは、農業大学校を卒業していたこともあり、農業の道を選んだ。地元で農家で水耕せりの栽培技術を学び、30歳のときに独立。

現在は妻の華子さんと二人三脚で30aのハウスで栽培を行っている。

独立して間もない頃は、虫がつきやすく、高温による生育不良が起こりやすいため、夏場の生産量が安定せず、それが大きな悩みであったが、今では徐々に改善されてきているそうだ。「天候に左右されるのは農業の難しさだけれど、全ての結果が自分の判断にかかっているのが農業のおもしろさなんです。」と語る杉崎さん。「まだ知名度の低い水耕せりですが、もっと知ってもらい、食べて欲しいですね。」と語る。

みつば

周年

ができるまで



種まき

種を水に浸したスポンジにまきます。



苗作り

芽が出てから、約2週間、専用施設の中で苗を育てます。



植えつけ・栽培途中

穴の開いた発泡スチロールに、機械で苗を植え込み、栽培します。

水耕せり

周年

ができるまで



種まき・苗作り

水に浸したスポンジに種をまき、専用の施設の中で約1か月苗を育てます。



植えつけ

穴の開いた発泡スチロールに、機械で苗を植え込み、栽培します。



栽培途中

植えつけから、夏は4週間、冬は8週間ほどで写真の大きさにまで生長します。



収穫

夏は30日、冬は50日ほどで収穫できる大きさに生長します。



調整・選荷

選荷場で、下葉を取り除き、洗浄・包装後に箱詰めします。



出荷

大分市は西日本一のみつばの産地として、毎日、地元大分のほか、関西・福岡などへ出荷しています。



収穫・調整

夏は40日、冬は60日ほどで収穫できます。収穫した後、それぞれの農家で下葉を取り除いて洗う作業をします。



袋詰め

1つづつ、袋に詰めていきます。



出荷

箱に詰め、市場へ出荷します。

パセリ



スムージーがおすすめ

パセリはビタミンやミネラルなどの栄養が豊富。バナナと牛乳と合わせて、スムージーにするのがおすすめだよ。



JAおおいた中西部事業部パセリ部会 坂本誉さん(戸次)

パセリができるまで



さいばい 栽培ハウス

周年



ちようせい 調整・出荷



しゅうかく 収穫

高田、戸次、庄の原地区などで13戸の農家が約1.3haのハウスで年間を通して栽培しているパセリ。大分市では昭和5年から栽培が始まり、今では全国でも有数の産地となっており、地元大分のほか、九州・山口の市場にも出荷している。

夫婦でパセリを栽培している生産者の坂本さん。自身の曾祖父の代から続く農家を継ぐ4代目だが、以前はスーパーの青果関係の仕入れ販売をしていたサラリーマン。農家となり10年が経過し、「最近では異常気象などで農家としては苦労することも多いが、臨機応変に対応しながら消費者の皆さんに安全安心なパセリを届けたい。」と坂本さんは語る。

ピーマン



生でも食べられます

大分市のピーマンは、緑色が濃く、少ない苦みが特徴で栄養も豊富なんだよ。つやがあり、へたが新鮮なものを選んでね。



JAおおいた中西部事業部ピーマン部会 甲斐敏資さん(吉野)

吉野地区を中心に、大分市では2.1haが栽培されているピーマン。大分市産のピーマンは、緑色が濃く、にがみが少なく、生でもおいしく食べられるのが特徴。

生産者の甲斐さんは、ハウス内の温度が40℃にもなる夏に、奥さんと2人で暑さと戦いながら、1日に30～40箱ほど、おいしいピーマンを収穫している。

つやつやとした緑の濃いピーマンを作るには、実に光が十分届く空間を適度に作ってあげなければならない。長年培った経験で枝葉の透き具合を決める。「去年よくできたからといって、今年も同じようにうま

くいとくは限らない。農業の難しいところです。」と笑いながら甲斐さんは日々汗を流している。

「自分の努力が必ず跳ね返ってくる。」と話す甲斐さんは、納得のいくピーマンがたくさん収穫できたときが、最も喜びを感じる瞬間なのだそう。

カイワレ



ピリッとした辛さが特徴

カイワレは発芽野菜(スプラウト)の一種で、皮膚や粘膜の健康を助けたり、抗菌作用や食欲増進作用があるとされているよ。



JAおおいた中西部事業部カイワレ部会 植木喜久生さん(津守)

カイワレができるまで



たねまき 種まき

周年



しゅうかく 出荷



さいばい 栽培ハウス

大分市のカイワレは津守の「(有)植木農園」が周年栽培している。植木農園は、40年以上前からカイワレを栽培しており、約10aのハウスで大分ならではの温泉水を利用した促成栽培を行っている。

カイワレは種まきから収穫まで4～5日と短く、天候の影響が非常に大きいため、特に生産管理に気を使っていると植木さんは語る。

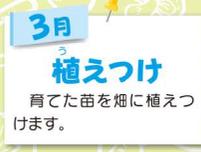
平成22年にカイワレ農場では日本初となるJGAP認証を取得。また、カイワレ栽培は農業不用品であるが、農業や大腸菌などの混入や繁殖がないか定期的に検査を行うなど徹底した管理を行っている。

毎日1～2万パックのカイワレを生産し、九州はもとより関西にも3安(安心・安定・安価)なカイワレを消費者へ届けている。

ピーマンができるまで



2～3月 苗作り



3月 植えつけ

育てた苗を畑に植えつけます。



3月～4月 支柱立て

倒れないように、糸を張り巡らせて支えを作ります。



せんか 選果・出荷

大きさに選別します。選果場で袋や箱に詰め、市場に出荷します。



5月中旬～10月下旬

しゅうかく 収穫

ハサミを使って丁寧に収穫します。

きゅうり

夏に食べる野菜の代表格

きゅうりは、1年中サラダや漬物などで目にする。でも旬は夏なんだよ。イボがくっきりで緑が濃く、へたの変色がないものが新鮮でおいしいサインだよ。



JAおおいた中西部事業部胡瓜部会 得丸芳昭さん(高田)

福岡、高田地区など大分市東部を中心に栽培されているきゅうり。昭和42年に発足した胡瓜部会のきゅうりは、かつては81戸の農家が京都市場に出荷し、日本一の称号を得たこともある由緒あるブランド。現在は4戸の農家がこだわりの栽培を行い、新鮮でおいしいきゅうりを食卓に届けている。

得丸さんは会社社勤めを辞めて父の後を継ぎ、高田地区のきゅうり生産を夫婦で支えている。「消費者に喜んでもらえるように、外見だけでなく中身も品質保証されたものをお届けしたい。」と語る得丸さんの栽培ハウス内には、と

げとげたイボを持つ緑の濃い新鮮なきゅうりが並ぶ。ハウス内の温度管理や肥料を与えるタイミング等に細心の注意を払うことで、中身まで瑞々しいきゅうりができるのだそうだ。

収穫時期の違いにより冬春きゅうり(12月~6月)と夏秋きゅうり(7月~11月)に区別されるため、品種を使い分けながら、ハウス環境を最適な状態に保ち、1年を通した出荷のために汗を流す得丸さん。品質と量ともに日本一と再び称賛される産地を目指して、日々の努力を惜しまない。

戸次ごぼう

老舗ブランド「戸次ごぼう」

戸次ごぼうは、やわらかい食感と独特の香りが特徴で、知る人ぞ知る大分市の特産品なんだよ。繊維質も多くて女性におすすめだよ。



JAおおいた中西部事業部ごぼう部会 藤内正光さん(戸次)

昭和20年ごろから栽培されている戸次ごぼう。戸次地区は、大野川の氾らんにより肥よくて柔らかい土が堆積しており、1mほど掘っても石がでてこない土壌である。この土壌で育まれた戸次ごぼうは、真っすぐで柔らかく風味が良いのが特徴で、現在、30haの畑で栽培されており、県内をはじめ大阪・京都・福岡などの市場に出荷されている。

藤内さんが、ごぼうを本格的に作り始めたのは平成22年。約90aの畑を管理している。それまではデスクワークをしていたため、「体力が持ちませんね〜。」と農作業の

苦労について話してくれた。

竹をアーチ状にさしてビニールを張る「トンネル栽培」の作業や、パワーショベルで穴を掘り、ごぼうを引き抜く収穫作業はとて大変。

あたり一面がビニールでおおい尽くされる光景は、子供の頃から慣れた戸次の冬の風物詩。しかし近年は農家数が減り、後継者問題は深刻だ。60年以上も続く戸次ごぼうの歴史を自分で終わらせたくない、今日も畑で黙々と汗を流している。

きゅうり

ができるまで



10月
マルチング・植えつけ
土の中の水分の蒸発を抑え、温度を保つためにマルチフィルムで土をおおい、苗を植えつけます。



11月
誘引
つるが上に伸びていくように、ひもを使って誘導します。



12月
収穫
適度な大きさに生長したら収穫します。作業はきゅうりがシャキッとした状態の朝か夕方に行います。



12月~
選別
収穫したきゅうりを大きさや品質ごとに選別します。



~6月
出荷
選別したきゅうりを箱詰めして、市場に出荷します。

ごぼう

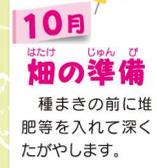
ができるまで



11~12月
種まき
畑に溝を浅く掘り、シーダータープ(種の入った水に溶けるひも)で植えつけます。



12月
トンネル栽培
発芽温度を調整するため、ビニールをかぶせます。12月から収穫の始まる5月頃まで、一面がビニールでおおわれます。



10月
畑の準備
種まきの前に堆肥等を入れて深くたがやします。



5月中旬~
収穫
ごぼうは土中深くまで伸びるため、パワーショベルを使って掘り起こします。



調整
太さや長さごとに選別した後、箱に入る大きさに切りそろえます。



~7月
出荷
箱詰めしたごぼうは、市場などを通じ、全国に出荷します。

いちご



甘くておいしい冬のくだものの代表

いちごは、おいしいだけでなく、ビタミンCや葉酸などの栄養も豊富なんだよ。
果皮のツブツブがクッキリして、へたが青くて元気なものがおすすめだよ。



JAおいた中西部事業部いちご部会 油井克巳さん(戸次)

植田、戸次、吉野地区などで19戸の農家が約4.5haのハウスで栽培しているいちご。いちご部会では、化学肥料や化学農薬を減らした栽培に取り組んでおり、11月下旬から6月頃までの間、安全で安心、そして甘くておいしいいちごを消費者に届けている。大分市で生産されたいちごは、地元大分で消費されるほか、主に京都の市場に出荷されている。

生産者の油井さんは、会社を早期退職し、いちご栽培を始めた。現在は妻と2人のパート従業員とで約30aのハウスでいちごを栽培している。

いちごはとても繊細な作物で、苗作りから収穫が終わるまで目が離せない。病気や害虫などへの対応が遅れると、品質や収量が著しく低下することもあるからだ。油井さんは、おいしく安全ないちごを消費者に食べてもらうために、出来るだけ生物農薬(昆虫やカビなどの働きを利用するもので、人間に害はない)を使って病害虫をコントロールしている。

「農業は頑張れば頑張っただけの成果があらわれるのでやりがいがある。楽しみながら農業を続けることが目標。」と語る。

田ノ浦びわ



別府湾を見下ろす日当りのよい斜面で育ったびわ

びわは、初夏の限られた時期にしか収穫できない、季節感を感じさせる果物だよ。つぶ毛が残っているものが新鮮な証。冷やしすぎずおいしく食べね。



JAおいた中西部事業部枇杷部会 上原郁さん(田ノ浦)

5月末~7月初めにかけて収穫される初夏の果物びわ。田ノ浦地区は、高崎山を有する海に面した傾斜地で、水はけが良いことから、明治時代より栽培が盛んな地域である。ここでは、約12haで「長崎早生」「茂木」「田中」という3品種が主に栽培されており、県内をはじめ、関西にも出荷している。

生産者の上原さんは、平成23年に会社を退職した後、父の後を継いでびわ栽培を始めた。50aの畑に「茂木」「なつたより」などの品種のびわを約100本栽培しており、作業は主に妻と二人で行っている。

年間を通して芽かきや剪定、摘房・摘蕾などの作業があるが、中でも約1万枚の袋かけ作業は約1か月もの期間を要する。

「このように丹精込めて育てても、猪やサル、カラス、シカなどの被害が多く、鳥獣との戦いですよ。」と話す上原さん。「少しでも被害を減らすために電気柵や爆音機の設置など試行錯誤しながら様々な対策を行い、美味しいと喜んでもらえるびわ作りに励んでいる。」と語る。

いちご

ができるまで

10月~翌年9月

苗作り

親株から伸びたランナー(子苗)を鉢受けします。病気等で苗不足にならないように多めに準備します。



7~8月



土壌消毒

土中のばい菌を殺すためビニールで覆い、太陽熱や薬剤で消毒します。

9月中旬~10月



植えつけ・保温開始

9月中旬頃から苗を植えます。保温のため、マルチフィルムを張ります。

田ノ浦びわ

ができるまで

7~9月

芽かき・剪定

実がつきにくい枝や、そのもとになる芽を取り除きます。



11~12月



摘房・摘蕾

全体の半分くらい果房を摘み取り、残した果房も先端のつぼみを切り落とすことで、残った実が大きく育ちます。

3~4月



摘果・袋かけ

1房に3つ程度のびわをバランスよく残します。鳥や虫から実を守るため袋かけをします。

10月~



ミツバチ受粉・果実肥大

ミツバチを使って受粉させます。受粉することによって果実が大きくなります。

11月中旬~



収穫・選果

収穫したいちごは、大きさや形で分け、専用のパックに詰めます。



~6月 出荷

パック詰めしたいちごは、スーパーなどに出荷します。

6月~



収穫

実が黄色に色づいて、甘い香りが出てきたら収穫します。



選果・パック詰め

大きさや見た目によって選別して、丁寧にパック詰めし、集荷場に運び込みます。



~7月上旬 出荷

規格(実の大きさや品質)ごとに箱詰めし、市場へ出荷します。

温州みかん

日本を代表するかんきつ類

「みかん」というとたくさんの種類がありますが、「温州みかん」は大分市で一番多く栽培されているかんきつなんだよ。皮が剥きやすく、種がなく食べやすいのが特徴だよ。



JAおおいた中西部事業部みかん部会 藤田敬治さん

温州みかんができるまで



5月
かい
開花



せん
選果・
しゅっ
出荷



しゅっ
収穫 10~2月

主に八幡・大在・佐賀関地区で栽培されている甘くておいしい温州みかん。9月下旬に収穫される極早生から、早生、中生、2月下旬の晩生まで、収穫される時期が異なる様々な品種が栽培されている。

一般的には形が平らで、だいたい色が濃く、触った感じがしっとりしているものが多いとされている。

生産者の藤田さんは、平成20年から露地で温州みかんの他、ポンカン、甘夏などの中晩柑を約1ha栽培している。作業は一人で行っており、9~3月まで収穫した果実を出荷している。

「近年は異常気象で、味が落ちたり、病気が発生しやすくなったりしている。さらに、カラスやイノシシ等から枝を折られたり、果実を食べられたりと大変厳しい状況となっているが、よりおいしいみかんをつくるためにこれからも頑張っていきたい。」と藤田さんは語る。

七瀬柿

野津原特産「豊の七瀬柿」

野津原地区の「豊の七瀬柿」は、種が無い渋柿を渋抜きしたものだ。むらなくへたの近くまで色づいたら収穫の合図だよ。



JAおおいた中西部事業部柿生産部会 上田哲治さん(福宗)



野津原を代表する秋の味覚「豊の七瀬柿」。この柿は、種がない渋柿「刀根早生」を渋抜きしたもので、とても高い糖度と果肉の柔らかさが格別である。

また、出荷時期も早く、9月中旬から10月下旬にかけて、県内外で珍重されている。

福宗地区では平成2年頃から「柿回地」の整備がはじまったが、学生の頃から農業が好きだった上田さんは、就職後も「いつか果樹栽培をしてみたい。」と考えていたため、団地への入植の誘いがあったとき、迷わず栽培を始めることにした。以来、会社勤めをしながら、時間を見つけてはおいしい柿作りに励んできたが、平成24年3月に定年をむ

かえ、その後は農業に専念している。収穫時期には親戚も手伝いにくるが、それ以外の作業は全て1人で行っている。「大事なのは地力です。」上田さんの柿栽培は、とにかく土作りにこだわる。200本の柿の木が植わる約70aの農地に、堆肥を入れ、土を起こす作業を長年こつこつと繰り返し続けてきたことで、「最近やっと地力が完成してきたという実感があります。」と感慨深げに語る。

知人からの「おまえんとこの柿はうめえな〜。」の一言が嬉しく、励みになったのを今でも覚えていると言う。「人に自慢できる柿を作りたい。」と上田さんは話す。

ゆず

さわやかな香りが特徴

中国が原産で、奈良時代に日本へやってきたといわれているよ。大分市のゆずは、香りがよく、形がきれいなことで評判だよ。



JAおおいた中西部事業部ゆず部会 岡部一六さん

ゆずができるまで



5月~
けっ
結実



せん
選果・
しゅっ
出荷 11~12月



しゅっ
収穫 10~11月

主に吉野・竹中地区で栽培されており、そのさわやかな香りが特徴のゆず。夏に出荷される青ゆずと冬に出荷される黄ゆずがある。青ゆずは、皮ごとすりおろして薬味に使ったり、とうがらしと混ぜてゆず胡椒(こしょう)などに使われる。黄ゆずは、果汁が多く、酸味が強いのが特徴で、調味料やデザート、ジャムなどに使われる。

生産者の岡部さんは、ゆずの栽培に携わって50年にもなるベテランだ。現在は主に妻と二人で作業をしているが、息子の手伝いや、ゆず栽培に詳しい母力ナエさんの支えも大きい。

「日々、畑を回って、木の手入れをしていく地道な努力が必要。品質の良いゆずを皆さんにお届けできるようにこれからも頑張っていきたい。」と岡部さんは語る。

七瀬柿

ができるまで



12~6月

せん
剪定・
てき
摘番

バランスよく実をならせるために、いらぬ枝やつぼみを取ります。



6~7月

てき
摘果・
か
果実肥大

小さい実や形の良くない実を取ることで、他の実が大きく育ちます。



9月中旬~
しゅっ
収穫

ハサミを使って、黄色に色づいた実を収穫します。



だつ
脱渋

収穫した柿の実は、炭酸ガスを使って渋を取り除きます。



せん
選果

柿を大きさや色や品質ごとに分けます。



~10月下旬
しゅっ
出荷

きれいに箱詰めされた柿は市場に出荷されます。

しいたけ

うまくて!健康!大分しいたけ

乾しいたけは、日本一の生産量をほこる大分県の代表的な産物なんだよ。

傘が肉厚でシワが少なくつやがあり、表は薄茶色で裏はあわい黄色のものを選ぶのがポイントだよ。



大分市椎茸生産組合 河合清さん

大南、野津原、坂ノ市地区で主に生産されているしいたけ。しいたけには、クヌギなどの原木で栽培する「原木しいたけ」、栄養源を加えたおがくずで栽培する「菌床しいたけ」があり、「生しいたけ」を乾燥したものが「乾しいたけ」と呼ばれています。

大分県の乾しいたけは、品質、生産量ともに全国一で大分市内でも良質の乾しいたけが生産されています。

河合さんは、佐伯市の出身で、実家は昔からしいたけ栽培を行っていました。先祖代々の歴史を絶やさないために、11年前に原木栽培を始め、現在は2人の息子と一緒にし

いたけ栽培に取り組んでいます。

生産現場は、傾斜の少ない場所を選び、大型機械を導入し、安全な作業環境の整備や作業の省力化を図っています。また、しいたけ栽培は天候により収穫量が左右されるため、散水施設を整備し、計画的な収穫を実現しています。

そんな河合さんのつくるしいたけは、令和元年6月に行われた全国乾しいたけ品評会で、大分市内で61年ぶりとなる農林水産大臣賞を受賞しました。

茶

それぞれの製法 それぞれの味わい

お茶には、健康によい影響を与えるとされる成分が多く含まれているんだよ。

品質、味や香りの好み、扱いやすさなど、自分に合った「良いお茶」を選んでね。



岡川、庄ノ原、野津原地区で栽培されているお茶。現在、4戸の農家が、約5haの畑で栽培しており、製茶（加工）も農家がそれぞれの加工所で行っている。お茶には、加工方法の違いで、煎茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り製玉緑茶などの種類があり、それぞれの農家がそれぞれの製法をいかした特徴あるお茶を販売している。

	発酵を止める方法	精揉の有無	お茶の葉の形
煎茶	蒸す	有	針状
蒸し製玉緑茶	蒸す	無	勾玉状
釜炒り製玉緑茶	炒る	無	勾玉状

精揉(せいじゆつ)・・・茶葉を細長く整形する工程

～それぞれのお茶の特徴～



◆煎茶

色は黄緑色で、さわやかな香り。全国で一番普及しているお茶です。

◆蒸し製玉緑茶

色は緑色で、ほのかな甘みがあります。九州で多く作られています。

◆釜炒り製玉緑茶

色は煎茶より薄い緑色で、渋み、苦みがなくさっぱりしています。釜で炒ることで香ばしく仕上がります。主に九州で作られています。

しいたけ

ができるまで

10～11月



原木の伐採

クヌギの木などを枝葉のついたまま切り倒し、乾燥させるために1～2か月寝かせたものを「原木」と言います。



1～2月

原木玉切

原木を1～1.2mの長さに切ります。これを「玉切」といいます。



2～4月

種コマ

玉切した原木に電気ドリルで穴を開け、しいたけ菌糸の入った種コマを打ち込みます。



伏せこみ 2～翌年10月

コマ打ちした原木は、椎茸の菌糸が伸びやすい環境で、1年半ほど寝かせます。



ホダ木起こし 翌年10月

伏せこみ期間が終わる2年目の秋に、収穫しやすいように原木を並べます。原木はしいたけが発生するようになると「ホダ木」と呼ばれます。



収穫・乾燥

しいたけは主に春と秋に発生します。適当な大きさになったら、根元の部分を軽くねじるように採ります。収穫したしいたけを乾燥させたものが、「乾しいたけ」です。

茶

ができるまで



萌芽 4月上旬

冬の間に、寒さに耐えた若芽がお茶になります。約1か月後、芽が5枚位出た頃が収穫時期です。



5月～

茶摘み (収穫)

収穫は上の写真のような方法で、機械を使って行います。一番茶の収穫から約45日後が二番茶の収穫時期になります。



茶葉を蒸す・炒る

茶葉の発酵を止めるため、煎茶と蒸し製玉緑茶は蒸し機、釜炒り製玉緑茶は炒り葉機を使います。



茶もみ

温風をあてながらもむことで茶葉を乾燥させます。



選別

何種類かの選別機械を使用し、茶葉を選別します。



商品

仕上げの乾燥後、袋に詰めれば完成です。