

# 視察報告書

視察日 平成26年8月17日～18日

作成日 平成25年8月27日

作成者 後藤

視察先 上田マルタ、松川有機農業研究会

主催者 関東給食会、(株)マルタ

参加者: 高橋部長、河手次長、後藤

- ・ 7月17日～18日の2日間、(株)マルタの長野にあるリンゴ、巨峰、梨、ラフランスの産地上田マルタと松川有機農業研究会を視察した。  
両産地とも農薬を県の基準の1/2しか使用しない特別栽培で、有機堆肥中心の土づくりを行っている。どのようなこだわりを持って取り組んでいるかを報告していきたいと思う。

## 1日目

### 上田マルタ(リンゴ編)

- ・ 長野県上田市にあり、冬は冷えるが雪が少ない地域。標高は600～700mで昼夜の温度差が大きい。
- ・ モグラ堆肥などの有機肥料を中心に土づくりにこだわり、除草剤は使用していない。



真ん中が生産者の飯島さん



リンゴの圃場の風景

- ・ 飯島さんの畑では長年「陽光」という品種を栽培していたが、腐乱病になりやすいことや、「さび」が出来やすい事が理由で「秋映」、「シナノスイート」へ移行している。



← 「さび」・・・皮を剥いてしまえば  
食べられるが・・・商品価値が  
なくなってしまう。

- ・「秋映」・・・「千秋」と「つがる」の掛け合わせ。シャキツとしていて糖度が高いのが特徴。子供が好む味、学校給食に適している。まだまだ市場には出回っていない為、特化商品になる可能性がある。
- ・「シナノスイート」・・・「ふじ」と「つがる」の掛け合わせ。深い味わい、大人向け。地元の直売所ではすぐに売れてしまう。



「わい化栽培」のシナノスイート



根本だけ木が違う

- ・「わい化栽培」・・・根の部分は中間材。接ぎ木をしている。養分の調整をする事が出来る。  
メリット・・・着色が良くなる。上から下まで味が均等。  
デメリット・・・乾燥に弱い。

「シナノスイート」は特に着色が難しい品種。「わい化栽培」で改善しようとしているが、年によっては青い部分が多い状態で入荷する事もあるという。多少見た目が青くても中身は完熟。各営業がその事を理解し、栄養士さんに伝え、納得してもらった上で使用してもらう事が大事になる。

- ・ 特別栽培で農薬をまく回数が通常の1/2である為、様々な調査を行い、最も効果的な時期に農薬をまくなどの工夫も話してくれた。  
また化学肥料で作られたリンゴは単調な味になり、有機肥料で作られたリンゴは噛めば噛む程に味が出る、複雑な味になる(アミノ酸が多い為)という事も教えてもらった。

## 上田マルタ(ぶどう編)

- ・ 同じく長野県上田市にあり、冬は冷えるが雪の少ない地域。代表の飯塚さんを中心に栽培技術交流を行い高品質のぶどうの栽培を行っている。



小川さんのビニールハウス



有機肥料を使うと味がマイルドになる

- ・ 近年では種無し巨峰の需要が高まっており、産地でも伝統の種ありか種無しかで迷っている。味は種無しの方が美味しいとの事だが、子供は種無しの方を好む。
- ・ 種無しを作るにはジベレリン・アグレプトマイシンといった植物ホルモンを使用する。また、これらの植物調整物質を使用する為、安定した収穫が出来る。これらの食調剤は特別栽培基準では分母と分子にプラスする。  
例)県の基準34剤の1/2、17剤で特裁。  
食調剤2種使用・・・分母が36、特裁にするの為には18剤までOK。

ぶどう本来の姿、味である種ありを売っていくか、利便性、需要を求め種無しに移行していくか、栄養士さん達からの意見をしっかり聞きマルタに意見を上げていく事が大事だと感じた。



← 黒色のものは「長野パープル」黄緑のは「シャインマスカット」両方ともとても美味しかったが、量が少ない為取扱いは出来ないとの事。

## 佐久りんご産直組合(プルーン編)

- ・長野県佐久市と佐久穂町にあり、30年程前にリンゴとプルーンを出荷する組合として始まった。今年から生産者が1人増え、既存の生産者の園地も拡大している。



プルーンの圃場の風景



1本の枝に何個も実を付けている

- ・まだモグラ堆肥の使用実績は無い、地元のきのこおがくず堆肥中心の栽培。特別栽培の5割減には届いていないが農薬3割減、除草剤不使用で栽培している。

明治時代に軽井沢に来た宣教師から広がったヨーロッパすもも。食味のバランスや日持ちなどを良くする為に、とにかくいい根っこを作る事を心掛けているとの事。関東給食会の販売実績は2年で倍以上になっており、収穫の半分はマルタに出荷している。



← 時間の都合上10分たらずしか滞在出来ず少しの話し合いしか出来なかった。収穫は手作業で本当に大変で、時期になると朝早くから日が暮れるまで作業しているらしい……。

- ・長野県下伊那郡松川町のこだわりの生産者28名で組織している。グループ内で特別栽培の第三者認証を取得している生産者が12名いる。「果物の町 松川町」は果物が美味しい町として有名だが、それに甘える事なく土作りをしっかり行い樹を丈夫にする事で農薬の使用削減を実現している。



山田さんのリンゴ園場



「貴陽」という品種のプラム、自分が今まで食べた中で一番美味しいプラムでした！

- ・山田さんのリンゴ園場では有機堆肥で栽培したリンゴは皮を剥いた後、変色しにくい事や熟度の見分け方(熟してくるとお尻の部分真っ黄色になる)等を教えてもらった。また着色の為に全てのリンゴを手作業で半回転させる事も初めて知った。



松川有機農業研究会代表の関さん



関さんのリンゴ園場

- ・関さんのリンゴ園場ではマルタの特別栽培に切り替えてからの苦労等を教えてもらう事が出来た。特別栽培に切り替えた翌年は葉が落ちてしまい、収穫出来なかった事。その後有機堆肥に切り替える等の工夫をし、木が丈夫になり、農薬の使用量が少なくても収穫出来るようになった事。また低い地域で育ったリンゴは扁平に、高い地域で育ったリンゴは縦長になる事を教えてもらった。

この地域は「ふじ」が一番美味しい地区、ほとんどが贈答品として出荷される。  
「千疋屋」のリンゴは全てこの地域のものを使用している。



← 電柱の上に扇風機のようなものがあつた。これは空気をかき回して霜害を防ぐ為。  
霜に当たるとめしべが凍って受精しづらくなったり、「さび」の原因になる。



関さんの梨園場



新しい品種、「南水」。病気に弱い為、袋をかける。

- ・ 関さんの梨園場、「二十世紀」に接ぎ木ををして、長野の試験場で新しく生まれた「幸水」「豊水」「南水」を増やしていった。  
「二十世紀」「南水」は病気に弱い為、1個1個袋をかける。  
有機堆肥にしてから地面に生えてくる草の種類が増えた事、養分がしっかりした堆肥だからだという事を教えてくれた。



宮沢さん。ラフランスのスペシャリストらしい・・・



出荷用段ボール。輸送中の「あたり」を抑える為、軸が動かないように工夫されている。



追熟が必要なラフランスを出荷まで保存しておくための冷蔵庫。



珍しい品種、紫のラフランス  
「スタークリームゾンペア」

- ・ 宮沢さんのラフランス圃場。ここでは使用日に食べ頃にする為の方法を教えて貰った。(使用日の1週間前に納品してもらう)  
また、保存方法や出荷時の際の注意している点、現時点でクレームはほぼ無い事も知った。  
ここで採れたぶどうを原料にワインを製造しており、その搾りカスも堆肥に混ぜている。  
化学肥料を使うと土が硬くなり、有機肥料を使うと土は柔らかく、手に付かない程サラサラになるらしい・・・。



松川有機農業研究会の皆さんと  
討論。

今年を中心サイズや送料の問題、  
今まで起きたクレームについての  
質問が話された。

特に興味深かったのは選果の際  
リンゴを叩いて音を聞くという事。  
良いリンゴは金属音、悪いリンゴは  
低い音がするらしい。

## 総評

- ・ 上田マルタと松川有機農業研究会の視察を終えて一番に感じたのは、今回会った生産者全てがいい果物を作る為にいい土づくりをしようとしているという事、また農薬の散布回数を減らす為の努力を惜しまずにしているという事。この産地の果物なら安心して販売出来ると感じた。特に「シナノゴールド」「秋映」はまだ市場に出回らない為、特化商品として大々的にリーフレットで紹介してみたいと思った。

以上





