

キュウリ生産

農業・田口則男さん

松葉堆肥でつくる、おいしく良質な野菜

従来、堆肥には適さないとされてきた松葉。
その松葉を使った堆肥で、
田口則男さんはキュウリづくりに勤しむ。

きっかけは松林の保護

一口かじって、ちょっと驚いた。
キュウリって、こんなに甘かったっけ、と。

ビニールハウスの中で、もぎたてのキュウリをかじったのだから、新鮮であることは間違いない。けれども、普段口にしていないキュウリとは味が違う。いったい何が違うのか。

実はこのキュウリ、松葉を使った堆肥で育てられたものである。生産者は、和歌山県美浜町で農業を営む田口則男さん。田口さんが松葉でつくった堆肥を使うようになった理由を知るには、美浜町の煙樹ヶ浜松林について触れなければならない。

和歌山県の西部、和歌山湾に面する美浜町には、幅が最大500メートル、長さ約4.5キロに及ぶ近畿最大規模の松林、煙樹ヶ浜松林がある。徳川時代の初期から保護されてきたこの松林は「21世紀に引き継ぎたい日本の名松百選」にも選ばれた景勝

地で、美しい景観となっているだけでなく、美浜町を潮害や風害から守る役割を果たしている。

かつてはこの松林の落ち葉を住民が拾い集め、かまどや風呂の焚きつけなどに広く利用していたという。しかし、生活様式の変化によって焚きつけに利用されなくなると、落ち葉が松林に堆積したままの状態になってしまった。落ち葉が堆積すると、林の生育に悪い影響を与える。

そこで、美浜町では2006年から枯れた松葉を集め、堆肥として活用する取り組みを始めた。2009年には、その取り組みに参加する農家が「煙樹ヶ浜松葉堆肥ブランド研究会」を設立。田口さんは現在、その会長を務めている。松葉堆肥を使った作物として最初に選んだのは、美浜町の特産品であるキュウリだった。

雨ざらしで1年5カ月かけ発酵

「堆肥づくりは、見よう見まねで始

めました。集めた松葉に石灰窒素を混ぜて発酵させたり、いろいろ試しましたが、今は米ぬかを混ぜています。1年5カ月ほどかけて発酵させると、いい堆肥になります」(田口さん)

従来、松の葉は堆肥に適していないとされていた。油分が多いため発酵しにくい、松葉を使った堆肥は酸性度が高くなる、などがその理由だ。しかし、松葉を使って堆肥を試作すると、思っていた以上に野菜づくりに適していることがわかった。美浜町農林水産建設課主事の志賀皓太さんは、次のように語る。

「試作した堆肥を民間の土壌分析会社などに分析してもらったところ、特に問題はないということでした。実際、県にお願いした発芽試験でも、80点以上の評価で合格しました」

松葉堆肥は一般的な堆肥と比較して陽イオン交換能が高く、作物の生育がよくなるという報告もある。松葉堆肥をつくる取り組みが、本格的



「松キュウリ」は畑で収穫されたのち、JA紀州みはま集出荷場でサイズごとに選別され、箱詰めされる



たぐち・のりお 1949年、和歌山県生まれ。キュウリづくりは父親の代から始めた。現在は6カ所にビニールハウスを建て、毎朝6時半頃から現場に出る。「キュウリづくりは1日も休めず、正月も農作業」とこぼす。趣味は日曜大工
左から、龍神直翁さん、田口さん、志賀皓太さん



写真左、日がいいと葉や花から水滴が溢れるほど、みずみずしいキュウリが育つ。写真中央、煙樹ヶ浜の松林。地面には、黒潮からの風と太陽で育った松葉が広がる

に始まった。

煙樹ヶ浜の松林では年に数回、松の落ち葉を集める作業を行っている。美浜町では毎年2月の第2日曜日を「松の日」としており、このときは町内の小学生などおよそ200人が参加する一大イベントになる。またブランド研究会に参加している農家が折子を見て集めているほか、台風により大量の葉が落ちたときなどにも松葉かきを行う。

集めた松葉は米ぬかを混ぜたのち、発酵させる。そして発酵を促進するため年に2回、たいいてい1月と5月に重機を使って攪拌する。2回目の攪拌時にもみ殻の堆肥を混ぜ、熟成するのはその約1年後。この過程は、すべて屋外で行われる。

「屋外で雨ざらしにしていると、松

の葉に含まれている油分が流れ出ていいようです。また、地面に直接置いておくと、土中のバクテリアなどの働きで発酵が促進されるようです。完全に熟成すると松の葉の形はまったくなくなり、土のようになります」(田口さん)

「松野菜」を商標登録

松葉堆肥を使って野菜づくりをしているのは、美浜町だけではない。九州などでも松葉堆肥でタマネギなどを生産しているところがある。しかし、美浜町農林水産建設課の龍神直翁さんによれば「松葉の堆肥を使

った野菜づくりを始めたのは、美浜町が最も早いほうだと思います」という。日本海岸林学会ホームページの「海岸林用語集」で検索すると、「松葉堆肥」の項で美浜町の例が挙げられており、美浜町は松葉堆肥を使った野菜づくりの代表的な地域となっている。

現在、美浜町ではキュウリだけでなく、トマトやイチゴの生産も松葉堆肥を使って行われている。ブランド研究会ではこうしてつくった野菜を「松きゅうり」「松とまと」「松いちご」の3種で商品登録してブランド化を図り、農協を通じて主に和歌山や大阪に出荷している。「松キュウリ」は、東京・有楽町交通会館内にある和歌山県のアンテナショップでも販売することがある。



写真右上、米ぬかと混ぜて発酵させた松葉。土のようになるには約1年かかる。写真右下、出荷用の箱に描かれている、煙樹ヶ浜松林のイメージキャラクター、まつりん&ぼっくりん

「町はブランド研究会の取り組みを支援する立場として、立ち上げ時から一緒に取り組んできました。職員が松林のイメージキャラクターの『まつりん&ぼっくりん』の着ぐるみを着て、販促活動を行うこともあります」(志賀さん)。販促活動の一環として、キュウリの新しい食べ方を募集したこともある。いくつかのアイデアが提案されたが、志賀さん自身がおいしいと思ったのは、意外にもてんぷらだったそうだ。

そのほか、大阪の大手百貨店で行われたイベントでPRしたり、新型コロナが感染拡大する前は道の駅や高速道路のサービスエリアなどで「松野菜」を販売するなど、美浜町は積極的に販促活動を行っている。今年10月には、大手海運会社が運航す

るクルーズ船のディナーで「松キュウリ」を使いたいという申し込みがあり、提供したこともあったという。

ふるさと納税の返礼品にも

そして今年度、美浜町はふるさと納税の返礼品として、有田みかんや紀州南高梅と並んで「松キュウリ」をラインナップした。龍神さんは、「コロナが落ち着いたので、また全国を回って販促していきたい」と意気込む。まさに、町を挙げてのバックアップだ。

現在、ブランド研究会の会員となっているのは16農家。会員になれば

松葉堆肥を無償で使うことができる。

「松葉の堆肥は、扱い方が特に難しいということもありません。追加で堆肥をやる必要はありませんし、この堆肥を使っていると土壌もよくなっていきます。できたキュウリはシャッキリ感があり、味もいい。今、試験的にこの堆肥をエンドウ豆の生産に使っている農家もあります。今後は会のメンバーをもっと増やしていきたいですね」(田口さん)

美浜町の人々の暮らしは、松とともにある。煙樹ヶ浜の松林は、町に美しい景観をもたらし、風水害から町を守ってきた。そして、堆肥を通じて、町と松との新たな関係が生まれた。これから、松葉の堆肥が育んだ野菜が、美浜町と松との関係をさらに豊かに深めていくことだろう。