



難しいから面白い 新しい事にチャレンジして 美味しい野菜を

就農したきっかけは

平成13年に体調を崩しました。建築関係の仕事だったので、身体を動かすことにも限界を感じ転職を考えよう。 「農業」を選んだのは、自分で考えて時間を使える、自由にできることに魅力を感じたからです。

トレビスとの出会い

はじめは、坊ちゃんカボチャと米をあわせて50アール栽培を始めました。その後、浅口地域の特産品づくりに向けて、どの農産物が良いのか思索する中で、トレビスとの出会いがありました。トレビスは、国内産がわずか7%ほどですが、「需要がある、



絶対に伸びる」と試験栽培を開始しました。

産地化に向けて

栽培を始めた頃は、マニュアルも無く、本当に手探り状態でした。病害虫に対する情報も無いので、圃場全部がダメになったこともありました。そうやって、ひとつひとつの作業を試行錯誤しながら、普及センターや行政、JAとも連携し産地化を進めてきました。今では、希少なトレビスの国内産地として東京市場を中心に出荷しています。

農業の魅力

トレビスもそうですが、人が栽培していない野菜をどう育てるか。それを試すのがおもしろい。普通の野菜では興味が湧かないんです。同じ野菜でも、新品種を試験的に栽培したり、本来の収穫期以外の時期に収穫出来る様に栽培するなど、いろいろ試してみるのが好きなんです。

トレビスも、新品種や試験的なものも栽培し、今は5品種を栽培しています。サラダなどによく使われますが、オスメの食べ方は酢漬です。苦味がやわらいで食べやすくなりますよ。



部会として

浅口トレビス部会では、30代〜80代の部会員がトレビスを栽培しています。今年も新規就農者が2名増え、後継者も育っています。部会員全員がエコファーマーとして有機無農薬栽培を行い、市場からの信頼も得ています。

これからも、数少ないトレビスの国内産地として守り続けて行きたいと思えます。

※エコファーマーとは、たい肥などによる土作りを行いながら、化学合成農薬や化学肥料の使用量を減らし、環境に優しい農業に取り組み計画を、法律にもとづいて知事が認定した農業者のことです。



浅口トレビス部会

部会員数：22人 部会長：柚木 栄蔵さん
主な出荷先：東京、大阪

トレビスは、浅口地域の特産品としてブランド化しており、国内でも数少ない産地として市場からも高く評価されています。赤紫色の葉はやわらかくサクサクとしていて、ほのかに苦味があります。生のままでも食べられ、サラダに入れると味わいと彩りが豊かになります。市場出荷の他、鴨方直売所ふれあい朝市「なごみ」でも11月〜1月まで販売しています。ぜひ一度ご賞味ください。

【浅口トレビス部会】

柚木 栄蔵さん

ゆのき えいぞう / 69歳
就農して14年 / トレビス、ブロッコリーほか、あわせて2haを経営。