



①ハウス内のみようが  
 ②みよがの洗浄(水で土を落とします)  
 ③茎を切りそろえ、長さの調整とA・B品の仕分け  
 ④トレイ詰め作業  
 ⑤ラップで包装  
 ⑥橋田農園代表の橋田道法さん

# 全国トップの生産量を誇る高知県から 土耕栽培にこだわったみよがをお届け

## 労カとリスクは大きくても

よりおいしい「みよが」のために

土耕栽培にこだわる橋田農園  
 全国トップのみよがが生産量を誇る高知県ですが、生産方法は水耕栽培が主流です。しかし、橋田農園は土耕栽培にこだわります。虫が付くやすく、根腐敗病などの病気が出やすいだけでなく、連作障害のリスクも水耕栽培より高く、除草や土づくりにとっても手がかかる土耕栽培にこだわるわけ。それは、「労力とリスクは大きくても、土耕栽培は独自の味や香りがしっかりとって、水耕栽培より色味が良く、濃厚なみよがに育つから」なのだとか。

さらに農業による土壌消毒を行わず、太陽熱と微生物(有機質堆肥)による土づくりに取り組み、農薬削減も目指しています。また、同じハウス内であっても場所ごとに水はけの度合いが異なるため、灌水調整(水の管理)には細心の注意を払っています。

### みよがの土耕栽培スケジュール

みよがは周年生産が可能な香味野菜。旬は秋ですが、一番需要があるのは夏だそう。年間の栽培スケジュールは次の通りです。

3月末〜お盆収穫	8月	収穫後種取り(約1週間)
	8月下旬	太陽熱で土壌消毒
	10月	土づくり、肥料やり
	11月	定植
10月末〜2月収穫	3月末〜お盆	収穫
	2月	収穫後種取り(約1週間)
	3月	太陽熱で土壌消毒
	4月下旬	土づくり、肥料やり
	5月初旬	定植
	10月末〜2月中旬	収穫

### みよがを食べ過ぎると…!?

「みよがを食べ過ぎると物忘れをする」と聞いたことはありませんか？ これは釈迦の弟子で、物忘れが激しかった「周梨樂持」の墓に生えていた草を名荷と名付けたことに由来する話だとか…(諸説あり)。

ちなみに、みよがは本州から沖縄まで自生し、香味野菜として親しまれていますが、食用に栽培をしているのは日本だけのようです。



この違い、味わってみてください



今月の産地

橋田農園

スタッフの皆さん

### 高知県はみよがの生産量日本一

年間平均気温17℃、年間降水量2,548mm、年間日照2,154時間という、長い日照時間と温暖な気候が特徴の高知県。夏季は高温多雨、冬季は温暖多照の気候が、多くの野菜を生産できるゆえんです。みよがは全国生産量5,387tのうち、高知県は90.7%のシェアで1位。2位の奈良県2.6%、3位秋田県2.2%に大差を付けています。

ちなみに高知県は、にら・なす・しょうがも生産量日本一を誇ります。



高知県

橋田農園

色味良く、  
香り高く

### 先代の土耕栽培みよがの味を引き継いで

野菜王国・高知県西南に位置する幡多郡黒潮町は、南国特有の温暖で雨の多い気候を生かした農業が盛んな地域です。橋田農園のハウスは、太平洋に注ぐ湊川の近く。ホエールウォッチング、Tシャツアート展、海水で作った塩などが有名で、大自然に恵まれた場所にあります。17年前に先代が始めた土耕栽培を息子さんの橋田道法さんが引き継いで、在来種の香り高いみよがを育てています。

東都生協との出会いは、約5年前。土耕栽培を聞きつけて訪問した東都生協の熱意に共感し、産直の取り扱いがスタートしました。

### 生産者からのメッセージ

土耕栽培のみよがは、手間暇かけて育てても市場での評価や販売価格は水耕栽培とほぼ同じです。生活のためには水耕栽培を選択する方が良いのかもしれませんが、本来の風味を組合員の皆さんに味わっていただきたいという思いで土耕栽培にこだわっています。近年は気候の変化を予測した栽培時期設定が難しく、台風も年々増え、重油代も高騰するなど、農家に逆風が吹いていますが、引き続きおいしいみよがを作り、安定的にお届けしていきたいです。東都生協への出荷には、唯一の産直関係を大切に考え「形も良く」「赤色が鮮やか」な一番良い「A品」を選んで出荷していますので、ご利用をお願いします。(橋田農園 橋田道法さん)



みよが(土耕) 50g  
 8月1回参考価格  
 特価248円(税込267円)