

阪部英夫さんは伊丹市森本で20年近くほうれんそうを栽培されています。

○ 伊丹市森本とはどんなところですか？

伊丹市の南東部に位置し、猪名川の対岸には、大阪国際空港があり、飛行機の離着陸を間近に見ることができます。販売農家は約10戸で、ほとんどが一般住民です。土壌はやや粘土質で水稻やトマト等果菜類に適しています。昔はキャベツやいちご栽培が盛んでした。

○ 農業に取り組むきっかけは？

両親が年老いてきたのを契機に電気工事会社を早期退職し、2000年に就農しました。ハウス設備や出荷場、水周り工事はお手の物で経費節減に役立っています。

○ 経営内容は？

経営面積 38a

経営品目 水稻+施設トマト+葉物野菜

労働力 本人+父母



○ 主な作目は？

3月から8月にパイプハウスで栽培する施設トマトです。その後9月から翌年2月までが施設と露地のほうれんそう等葉物野菜です。

○ ほうれんそうの作付体系は？

露地と施設の作型です。

露地栽培は水稻収穫後、ほ場を耕起し、9月から10月に播種すると、11月頃から収穫します。気温が下がると保温のために不織布等で被覆します。(写真参照)寒さに当たると、外観は少し悪いですが、甘みが一層強くなります。

施設栽培はトマト収穫後、約1ヶ月太陽熱消毒し、10月から11月に播種します。1作の収穫期間(約10日)と1日の収穫量を勘案して播種面積を決めます。今年のように厳冬、乾燥が続くと生育や収穫時期の見極めに苦労します。

葉長25cmを目安に収穫後、地下水できれいに洗浄し、出荷先によって200~300g/に調製し、結束バンドや防曇袋に入れて出荷します。葉物野菜は鮮度第一なので、時期やその日の天候等によって収穫時間を調整しています。

○ ほうれんそう栽培のこだわりは？

株間約5cmの1粒播きで株張りをよくします。元肥は有機質肥料、追肥は有機質入り化成肥料を施用しています。品種は発芽、生育がよく、食味がよい「アレグレット」を栽培しています。

○ ほうれんそう栽培で難しいのは？

病害虫の発生です。土づくりや温度管理、かん水等総合的な栽培管理で乗り切っています。

○ 農業をする上での問題点・課題は？

周囲はほとんど一般住民なので、農機具の音や肥料の臭い等に大変気を遣っており、朝9時までや夕方6

時以降は農機具を使わず、肥料も散布後すぐにすき込みます。

○ 都市農業では珍しい営農組織があるようですが？

個人の力よりも共同の力を発揮しようと地域の仲間と「一般社団法人ファーム神津」を設立し、水稻後のほ場やパイプハウス等施設を借りて葉物野菜やトマト栽培に取り組んでいます。経営には苦勞していますが、地域農業や農地を守る使命感でやっています。

○ 防災協力農地に登録されているそうですが？

昨秋、伊丹市が兵庫県下で初めて創設された「伊丹市防災協力農地登録制度」の第1号に認定されました。万が一の災害発生時に協力できればと思っています。

最後に

取材中も間近で飛行機の離着陸が見える都市農業や都市農地の維持、継続が重要であると感じました。(取材・記事 令和3年1月)

写真で見るほうれんそう栽培



露地栽培（白いのは被覆資材）



施設栽培（パイプハウス内）



生育状況



収穫適期



根起こし、結束バンドで調製



地下水で洗浄



艶やかな葉色のほうれんそう



次期作のトマト苗