

糖度15度！色白ゴボウの秘密は 「キーゼライト」で土作り。

北海道帯広市。広大な十勝平野の中にある和田農園はゴボウ栽培で知られている。おいしいゴボウを求めて全国から注文が舞い込む人気の理由を探ってみた。

バランスのいい健康な土から健康でおいしい作物が生まれる。

約20年前まで酪農と兼農だった和田政司さんは、「おいしい野菜を作りたい」と一念発起。レタスやキャベツなどの作物を試した後、ゴボウに行き着いた。

おいしい野菜を作るにはまず土から。和田さんは、毎年土壌分析を実施し、チッソ、リン、カリの三要素やミネラルのバランスを

見ながら施肥設計を行う。とりわけ和田さんが土作りの決め手というのが、天然の硫酸苦土肥料「キーゼライト」。土にはやはり自然から取れた肥料がいい。

「健康な土で育った健康な野菜は虫も付かず、病気にもならない。うちのゴボウは1回殺虫剤を撒くだけで、後は無農薬。葉に虫食いもなく、グローブ状でびんぴんしているでしょう。太陽光線を元気に受け取れる証拠です」

その効果が端的に表れているのがゴボウの糖度だ。一般にゴボウの糖度は7〜8度だが、和田さんのゴボウは果物並みの15度以上。そして肌が白く、包丁を入れた切り口が変色しない。「ゴボウは果物と違う、糖度が高ければいいというものではないですが、土のバランスがいいから結果として糖度が出ているんです」



味コミで広がるビジネスチャンス ”おいしい”のひと言で報われる。

収穫したゴボウは自分で選果して、「和田のゴボウが欲しい」と言ってくれるお客さまに送っている。関東や関西、中国地方の大手スーパーからの注文も多い。「口コミ」というか味「コミ」で年々出荷先も広がり、それに応じて作付面積も増えてきた。

その「味」だが、あるお年寄りによれば「昔食べた味のゴボウだ」とか。「キーゼライト」を使って土作りをすることで、昔の北海道開拓時代の土質を取り戻しているのかな、と和田さん。

常連客が多いので、毎年同じ品質では飽きられてしまう。より以上のものを作りに続ける苦労は大変、と和田さんは言う。でも、「苦しいことも多いですが、最後に”おいしい”というひと言で報われます」

