



## こだわりの産品を紹介 「あいなん逸品図鑑」特集

広報あいなんでは、町内の職人のこだわりの産品（農水産物や加工品、ときには工芸品など）を紹介する「あいなん逸品図鑑」というコーナーを設けています。今回は特集として、4人の方に話を伺いました。

なお、このコーナーは愛媛CATV愛南局と連動しており、同局が撮影した映像はケーブルテレビ（びやびや愛南タイム）で放送されています。

動画はYouTubeの愛媛CATVアカウントでも視聴できますので、左記のQRコードを読み取ってご覧ください。

令和2年度分はこちら↓



愛南町  
ホームページ

令和元年度分はこちら↓



愛南町  
ホームページ

### あいなん逸品図鑑 その③



## 「ブロッコリー」



愛媛CATV  
動画

生産者 森口 <sup>ひでき</sup>英樹さん (御荘長月)

もともと興味があったという農業を始めて3年目になる森口<sup>ひでき</sup>英樹さん。就農を決意した際、「親からはやめておけと猛反対を受けた」と言いますが、徐々に規模を拡大し、現在は3町半ほどの農地でブロッコリーの栽培を行っています。

5月下旬に収穫する春型のブロッコリーは、1月から2月にかけて植え付けを行ったもので、追肥や防除、草刈りなどをしながら丁寧に育ててきました。「気温が上がると虫が活発になり、春はアブラムシも発生するので注意している」と話すように、栽培に関する苦労は絶えませんが、害虫が<sup>からい</sup>花蕾(実)に入ると出荷先で規格外になるため特に気を使っています。

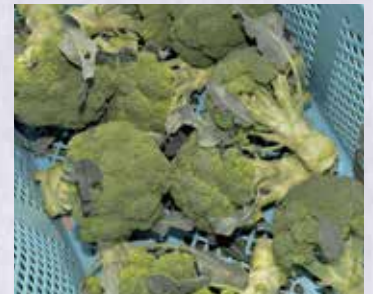
気温の上がない早朝に行う収穫作業では、一つずつ実の状態を確認し、出荷基準の大きさに達したものを順々に刈り取っていきます。ブロッコリーは一日で見た目や大きさが変わるほど成長が早いため、一つの畑を一週間ほどで一気に収穫します。「最初はにこやかに話をしながら、二日目あたりになると黙々と」と表現するように、地道な作業が続きます。

栽培にあたって心掛けていることは、実がしっかりして茎の太いものを作るということです。その成果もあり、今年のブロッコリーの出来栄は良く、新鮮で歯ごたえが良いと評判は上々です。

森口さんのおすすめの食べ方は炒め物で、さっと塩ゆでをして、オリーブオイルやソーセージと合わせて炒めるとおいしいそうです。現在は「おはよう」と「幸よし」という2つの品種を栽培していますが、「暑さや寒さ、水気に強い品種があるので、その時期に応じた品種を取り入れていきたい」と意欲は十分です。



▲4カ月ほどかけて育てたブロッコリーを手を持つ生産者の森口英樹さん。



▲収穫したブロッコリーは3段階の大きさに分け、JAえひめ南に出荷しています。



▲収穫は早朝に行います。就農3年目ですが、手際良く作業を進めます。