

知られざる八潮のおいしい野菜

八潮フロンティア高等学校
の生徒が編集しました！

八潮市では、平成20年に八潮の「八」にちなんで特産品紹介を兼ねて、当時の生産量などをもとに「八潮の八つの野菜」(小松菜、枝豆、ねぎ、ほうれんそう、とまと、なす、山東菜、天王寺かぶ)を定めています。小松菜や枝豆などの野菜は有名ですが、その中でもあまり知られていない「山東菜」と「天王寺かぶ」を知るために300年続く佐藤農園取材してきました。

佐藤農園を見学

お伺いしたのが8月の猛暑の時期であったこともあり、トマトなどの野菜は収穫後でしたが、新設した加工場や蔵、ビニールハウスの中を見学させていただきました。ビニールハウスの中では、ブロッコリーの苗が生育されていました。

また、中川沿いの畑では、オクラやハロウィン用の大きなかぼちゃの栽培がされていました。



佐藤農園の佐藤啓太さんへインタビューしました！

Q 山東菜や天王寺かぶが八潮市で栽培されているのはなぜですか。

A 山東菜は、八潮市の気候や中川流域の土が栽培に適していて、冷蔵庫が普及していなかった時代に、漬物として冬の保存に適していたためと言われています。天王寺かぶは、大阪の野菜で珍しく、まだ物流が発達していなかった昭和の時代、八潮市の農業は何を作ってもよく売れたため、市場関係者より、欲しい野菜として提案があったそうです。

Q 山東菜や天王寺かぶを栽培するうえで、特に気を付けていることはありますか。

A 山東菜は、お正月に食べる文化があり、12月中旬から各家庭で樽を用いて漬けられるため、収穫の時期を合わせるために種をまく日から考え栽培しています。天王寺かぶは、スーパーでよくみられるかぶ(小かぶ)と異なり大きく育つため、間隔を広げて栽培しています。

Q 山東菜や天王寺かぶの旬はいつですか。また、おすすめの調理方法を教えてください。

A 山東菜は12月上旬から下旬、天王寺かぶは11月中旬から12月下旬が旬です。山東菜は漬物が、天王寺かぶはポトフがおすすめです。



山東菜



天王寺かぶ

Q 家業を継ごうと思った理由を教えてください。

A 20歳の頃に父を亡くしたことをきっかけに、家業や将来について考えるようになったからです。

Q 歴史ある家業を継ぐなかでプレッシャーを感じることはありましたか。

A プレッシャーを感じるというよりも、23歳から農業を始めて、他の農家さんとのつながりが早くから持てて良かったと思っています。

Q 11月に市場に出る野菜の中で一番食べてほしい押し野菜とおすすめの調理方法を教えてください。

A 佐藤農園としては、原木舞茸が推しです。原木舞茸は天ぷらにして食べるとおいしいです。八潮市だと小松菜、ほうれん草などが採れる時期で、味噌汁として食べるのがおすすめです。

Q 佐藤さんが農業の担い手の確保や農産物の加工について取り組んでいる中での成功体験や将来展望について教えてください。

A 成功体験はイベントを通して、地域の方と交流して興味を持ってもらえたことです。将来展望は、学校給食で地産地消としてメニューのコラボなどができたら嬉しいです。

Q 学生や若い八潮市民に向けてメッセージはありますか。

A 地元へ愛着を持ってほしいと思います。八潮に興味をもって目を向けることが、八潮市の発展につながると思っています。



編集後記

取材を通じて、八潮市の農業を営んでいる方は、地元農家さんやお客さんなど、人とのつながりを大切にしていることがお話から伺えました。佐藤さんは、300年続く農業を自身の生業とすることで、歴史や伝統を継承しつつ、また、時代のニーズに合った取り組みもされており、野菜に向き合うひたむきさを感じました。

今回、取材にご協力いただき、誠にありがとうございました。



八潮フロンティア高等学校生徒会(2年生)の皆さん