

# 芳賀 誠司さん（矢吹町）

矢吹町のパクチー栽培農家の芳賀誠司さんにお話をうかがいました。

芳賀さんは33歳で建設関係の仕事をやめ、農業に携わるようになり約12年になります。当初はシイタケ栽培を行う予定でしたが、初期費用が膨大である事から断念し、ほうれん草の栽培からスタートしました。ほうれん草の栽培は1~2年続けましたが、他に例が無い農産物の栽培に魅力を感じ、約10年前から全国的にも珍しいパクチーのみの栽培を行っています。

パクチーは地中海東部原産で古くから食用とされてきました。葉や茎に独特の芳香があります。生菜を「シャンツァイ(中国語:香菜)」と呼びますが、生食する葉を指して「パクチー(タイ語)」と呼ぶことが多くなってきています。

栽培を始めた当初はパクチー栽培を行っている農家は無く、知識やノウハウも乏しいなか手探りの状態からパクチー栽培が始まりました。震災の影響による販売不振などの苦勞もありましたが、現在では10aのハウス栽培と40aの露地栽培でパクチーを栽培し、主に東京など首都圏に向けて出荷をしています。



芳賀さんご夫妻



露地栽培のパクチー

パクチーは年に3回、20cm~25cmに育ったものを収穫します。通常は50日~60日、12月~2月の寒い時期はハウス栽培で約120日かけて生育したものを収穫し、根をつけた状態で出荷されます。パクチーはカロテン、ビタミンB2、Cを多く含み、抗酸化力の高さから美容効果が期待できる野菜で、現在、全国的にブームとなっています。そのため現在では大変な品薄状態となっているそうです。

熱帯の植物と思われがちなパクチーですが、実は暑さに弱い植物で、今年のように気温が高く雨の少ない天候では生育が悪くなります。

さらにそのような時に雨が降ると一気に生育が進み、花が咲き葉が硬くなってしまいますので商品にはなりません。

現在も高品質なパクチーを安定的に栽培するために、堆肥や肥料の量を調整するなど、試行錯誤は続いています。

芳賀さんは「他の野菜に比べて、パクチーはまだ全国的に流通量が少ない。販売ルートも未知数でおもしろい。地元の方にもっとパクチーの良さやおいしさをわかってもらい、食べてもらいたいと考えており、これからはパクチーを手軽に食べられるよう、6次化商品も考えていきたい。」とおっしゃっていました。

お忙しい中、取材を受けていただきありがとうございました。



花が咲いてしまい、商品にならないパクチー