

芳賀 誠司さん(矢吹町)

矢吹町のパクチー栽培農家、芳賀誠司さんの農園で農業体験研修をさせていただきました。

芳賀さんは、パクチー栽培以前は建設関係などの仕事に従事していましたが、約十年前から農業に携わっています。その当時の日本ではパクチーの生産量及び流通量は少なく、その希少性に魅力を感じパクチー栽培を開始しました。

この日は、収穫後の畑の耕起作業と、出荷準備の作業をさせていただきました。

畑の耕起作業

収穫後の固くなった土を耕し、柔らかい土にしますが、この日は畑1つにつき2回耕しました。

畑を2回耕すと、土はだいぶ柔らかくなり、更にこの後何度か耕し、パクチーの栽培が始まります。パクチーは年に3回、20cmほどに育ったものを収穫します。12月~2月の寒い時期はハウス栽培で約120日、それ以外の期間は約60日かけて生育したものを収穫・出荷するため、年間3回収穫するためには、この栽培していない期間をいかに短縮するかが重要です。



2回耕した後の状態



土が固く、見た目以上に重労働でした

パクチーの出荷準備作業



パクチーの洗浄（写真は芳賀さん）

芳賀さんのパクチー農園の規模は、面積10aのハウス栽培のものと、40aの露地栽培のものがあります。ハウス栽培のパクチーは出荷が終わってしまっているため、露地栽培のパクチーの出荷準備を体験させていただきました。

収穫後のパクチーは茎や根が折れないように、丁寧に洗浄します。パクチーは根・茎・葉すべて食べることができます。スーパーなどに並んでいるパクチーは、根が取られた状態で販売されているものが多いですが、飲食店によっては根も一緒に調理するため、根は付けたまま出荷します。

余分な葉や折れている茎などを取り除き大・中・小の3種類に分けます。

束ねられたパクチーをこの後箱詰し、各地へ出荷します。この日準備したものは東京の築地市場へ出荷されるそうです。

芳賀さんの農園では、安心・安全を考え、減農薬・有機肥料で栽培をしています。味と香りを楽しんでいただけるように、収穫から出荷までの時間をできるだけ短くし、可能な限り新鮮な状態でパクチーをお届けすることを心がけているそうです。手探りの状態で始めたパクチー栽培でしたが、高品質なパクチーを安定的に生産・出荷できるように試行錯誤を重ね、現在では県内の飲食店はもちろん、県外の市場や飲食店



選別作業の様子

からも注文が入るようになりました。

栽培を始めた当初と比較すると香りが強く、柔らかい上質なパクチーを作れるようになったそうですが、土づくりや肥料づくり、気候に合わせた栽培方法の模索など良いものを作るために、試行錯誤は今も続いており、努力を重ねておられます。

パクチーに対する芳賀さんの強い想いを感じながらの農業体験研修となりました。

お忙しい中、ありがとうございました。



サイズごとに分けられた
パクチーを束ねて完成