

—自分だけのマーケット戦略—

チャレンジャーたちの 農通インフォマート (第25回)



参加者が語る責任と信頼の農産物流通



健康なニンジンはいっぱい

流通、販売とタッグを組み、 甘くて栄養価の高い フルーツキャロットを販売

火の国ファーム 本田浩久さん

〒859-0144 熊本県菊池郡菊陽町原水5975

TEL&FAX 096-232-1202

取材：三好かやの

●搾りたての生ジュースが
一気に飲むフルーツキャロット

本田浩久さん（42歳）は、熊本県・菊陽町でニンジンとマンゴーの栽培を手がけている。11月播きの春ニンジン5ha、8月播きの冬ニンジン10haを栽培。作業場近くの事務所には、いつもコンパクトなジュースが置いてある。

本田さん自ら、まな板と包丁を取り出し、スティック状に切ったニンジンとポンポンとジュースに放り込み搾っていく。他の食材は何も入れない。ほどなくしてタンクに溜まった搾りたてのジュースをご馳走になった。ニンジンジュースが体にいいことは知っているが、リンゴやハチミツなど甘味を加えなければ、飲めないのではと思っていた。ところが――

甘い。ニンジン特有の青臭さもない。そのまま一気に飲めちゃう。

「通常ニンジンの糖度は7度前後。う



目の前で搾って飲ませれば、
誰もがナットク

ちのは10度前後がアベレージ。冬のピーク時には、12度になることもあります」

このとき飲んだのは、春ニンジンのジュース。冬とれたものは、もつと甘いいちからオドロキだ。調理してもそのまま生で食べてもよいが、その本領を発揮するのは、なんといっても生ジュースである。本田さんはこれを「フルーツキャロット」と命名し、全国のスーパーや量販店を中心に販売している。

●「コップの土」から 「バケツの土」へ

熊本県菊陽町は、もともと昼夜の寒暖の差が10℃前後の日が多く、それによつて糖度が乗りやすいという地の利がある。が、それだけではこのニンジンには生まれにくい。

かつて本田さんを悩ませていたのは、春先にできる「水ニンジン」だった。

「以前ロータリ耕でやっていたときは、春がいちばんキツかった。まるでコップの中でニンジン育てているよう。作土が浅い中で育つから、雨が多いとどんどん水を吸って水膨れをおこして腐ってしまう。そんな状態が続いて収量が安定しませんでした」

そんな矢先、千葉県・大栄町のニン



プラウの導入で、春ニンジンの収量が安定した

ジン農家、瀧島秀樹さん（本誌26号参照）の存在を知る。プラウで緑肥を鋤き込んで土づくりをし、無類の秀品率の高さを誇っているという。早速近隣の仲間、本田和寛さん、真弓一保さんと3人で、100kmずつ交代で車を運転し、一路千葉の瀧島さんの畑を目指した。

「それ以来、我々の栽培方法は瀧島さんのつくり方がベースになっていきます」
仲間3人で90psのトラクタと三連プラウを共同購入。収穫後の畑に緑肥のソルガムを播き、残った肥料分を吸収させる。8月にソルガムを立てたまま土中45cmの深さまで鋤き込んだら、すぐ冬作の種を植える。
「緑肥が発酵する過程で、メタンガス

が出て、微生物がほとんど吸収してしまう。信じられないかもしれないけど、次作に影響はぜんぜんありません」
ロータリからプラウへ切り替えたことで、「コップの土」が「バケツの土」に変わった。
「春作がぜんぜん違う。それまでは6月の後半までしか収穫できませんでした。今は、今では7月の10日過ぎまで、水ニンジンにならずに安心して収穫できるようにになりました」

●「おいしくて安全」は当たり前、その上をゆくニンジン

そもそも本田さんは、このニンジンをもっとからジュース用にと考えていたわけではない。元々生食用としても人氣が高かったが、あるとき取引先のスーパーから、「C品をジュース用で売ってみないか」と、提案があった。試しに2キロの袋詰めにして販売したところ、

「本田さん。売れて売れて、足らん」
たちまち人気商品となる。

そもそもニンジンには、どこの八百屋やスーパーにも必ず置いてある食材で、消費者にとって、別段珍しいものではない。煮物やカレーに欠かせないお馴染みの存在で、定期的によく食べているから、その「違い」に敏感

な人も多い。

さらに追い風となったのは、世の健康ブームである。元々ニンジンには、緑黄色野菜の代表格で、ミネラルの含有量が高いことはわかっていて。さらに、「テレビでさかんにニンジンジュースが取り上げられるようになりました。特に私たちが栽培している『彩紅』という品種は、βカロチンの多い品種。活性酸素を抑えて、成人病予防にも効果があるという情報が広まりました」

本田さんは、販売先の量販店と協力して、土壌分析を欠かさず行なっているが、微量要素補填のために欠かせないのは、土壌改良資材「露地用ミネパワール」。これを投入することで、βカロチンの含有量が高まり、味と色が出るといふ。

「いまだに『何がなんでも有機・無農薬』という人もいるけれど、それで病気になりやすい土壌になっている場合もある。本当に望まれているのは、太陽のエネルギーを充分に吸収して、バ



春と冬、年2回の栽培でも連作障害は起きない

ランスよく健康に育った作物のはず。それさえ間違わなければ、いろんなやり方があっていい。健康なニンジンは甘いんです。健康であるほど、どんなに甘くなる」

いまや、「おいしくて安全なニンジン」は当たり前。目指すは、さらにその上をいく、「作物そのものが元気で栄養価が高く、食べる人の健康に貢献できるニンジン」なのだ。

お客さんの目の前で搾ってすぐ飲ませる。本田さんのニンジンが本領を発揮して、消費者を納得させるには、試飲販売が不可欠だ。

「バイヤーさん、スーパーさん、売場の担当者……これまでみんながタッグを組んで協力してくれたから、ジュース用として定着しました。自分ひとりでは無理です」

これから取引がスタートする「農通インフォマート」では、青果ではなく、あくまでもジュース用としてフルーツキャロットを売り出していく予定だ。

「限られた人に高く売ろうとは思いません。手頃な値段で動く方が好きだから、みんなに飲んでほしい」

と、にっこり。本田さんと流通と販売がタッグを組み、一体となって売り出せば、多少の手間はいとわずに、ユーザーでニンジンを搾る光景が、全国的に広がっていくだろう。