年2回、農園開放 生消の懸け橋に

野菜のおいしさ 伝えたい

杉本 正博さん・静岡県三島市

ハウスの中で参加者に説明する杉本さん

【静岡支局】杉正農園代表の杉本正博さん(70)は三島市川原ヶ谷でビニールハウス18棟47・9㌃、露地120㌃でコマツナやナスなど年間140種類の野菜を栽培する。レストランやホテル、スーパーなどと契約販売を結ぶ。

「米ぬかや有機配合肥料で野菜の味を引き出し、石灰窒素は防除と肥料、土壌改善を担います」と話す。太陽熱と石灰窒素を利用した土壌消毒をハウスで実施。土壌関係の病虫害が20年以上発生していないという。

収穫体験や試食を通じて、野菜のことを知ってもらうため、年に2回「杉正農園オープンデー」を開き、2023年に15年目を迎える。22年12月には、取引先のレストランや農業関係団体など50人を対象に実施した。

コマツナを収穫する参加者

「試食では生野菜約30種類を用意しています。素材の味を感じられるよう、切った野菜をそのままか、塩やバーニャカウダソースで食べていただいています」と杉本さん。参加した御殿場市のイタリアンレストラン「桜鏡」総料理長の黒羽徹さんは「料理は食材8割、調理2割。野菜本来の味を生かすように、料理方法も変えました。店で扱う約8割が杉正農園の野菜です」と話す。

また、静岡県経済産業部兼スポーツ・文化観光部の土泉一見参事は「杉本さんには、静岡県が推進するガストロノミーツーリズムに参画していただいています。生産者と飲食店が関わり合いながら、訪れる人に地元の優れた食材を味わっていただき『食の都しずおか』の魅力を発信できればと思います」と意気込む。

杉本さんは「レストランを訪れたお客さまに、生産者として野菜の魅力を伝える活動もしています。これからも生産者と消費者の懸け橋となる活動をしていきたいと考えています」と今後を展望する。（土屋）