

# VOICE

伝えたい声は、  
生産者の想い

## #47

【ヴォイス】 / #47 / NOVEMBER 2012 / www.oisix.com

### 篠崎弘一さん【千葉県】 小松菜



Oisix  
おいしくす



### 篠崎さんとの出会いは小松菜革命

私がバイヤーになりたての2002年頃、月に一度千葉の産地を訪れ、  
いろいろな生産者から野菜について教わっていました。  
その時に会った生産者の一人が篠崎さんです。

初めて畑を訪れた時、篠崎さんは『食ってみろ！』と生で小松菜を食べる事をすすめてきました。  
小松菜は苦くて青臭く、おいしくないものと思っていた私。生で一口食べた瞬間、小松菜革命が起きたのです。  
「小松菜が生で食べられる。おいしい！」

#### この小松菜を食べて欲しい

当時、ほうれん草は売れるのに、小松菜の販売数はほうれん草にはほど遠いものでした。  
小松菜に対するイメージが私と同じお客さまが多いからではないだろうか？

何とかして篠崎さんの小松菜を多くのお客さまに召しあがっていただき、小松菜革命を体験して欲しい。  
そんな思いで篠崎さんに、手間はかかるがお客さまにとっては買いやすい少量サイズの出荷をお願いしました。  
こころよく受け入れてくださり2003年2月に販売を開始したのです。

少量サイズが徐々に受け入れられ、今では多くのお客さまにお声をいただく人気野菜になりました。  
「その甘さとおいしさにビックリ！」  
「この小松菜にカルチャーショック」  
「小松菜のイメージが変わりました！」

まだ小松菜革命を体験していないお客さまにはぜひこの体験をしていただきたいです。  
旬の秋から冬にかけては特におすすめです。サラダなど生でトライしてみてください。



オイシックス青果バイヤー  
小堀夏佳

VOICE へのご意見・ご感想はこちら [voice@oisix.co.jp](mailto:voice@oisix.co.jp)バックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

篠崎弘一さん【千葉県】

KOMATSUNA【小松菜】



ふつうと違ったって、おいしいからいいじゃない

小松菜の概念を超える

「野菜を切って感動したのは初めてです」というお声をいただくくらい、切るたびに「ザクザク」とみずみずしい音が鳴り響く篠崎さんの小松菜。ふつうに育てていたらこうはならない。独自の栽培方法や思いがこの味を作り出す。

きっかけは子ども

「まだ子どもが2歳の時、自分の畑に連れて行ってたんです。その時子どもが農薬がかかったばかりの食べてはいけないうえを誤って食べてしまったんです。慌てて手を叩いて、叱ったんですよ。それがきっかけで、自分の子どもにも食べさせられないものを作ることが果たしたいのかな？とて農薬を使った栽培方法に疑問を持ち始めたんです。」

えぐみのない小松菜

減農薬栽培への挑戦はできる範囲から少しずつ始まった。大根やにんじんから始めて、そのうち小松菜でも有機JASの認定を取れるまでに。

「自分は農業にすぐ向いているんです。他の仕事をしていてもこのレベルには来れなかっただろうな。」と言うように、篠崎さんの情熱は小松菜の味や形となってしっかり現れている。

「これまでの小松菜はえぐみを消さないで食べられなかったけど、自分のは違う。市場のものと比べるとうちは5センチくらい大きい。それは大きくなった頃が一番窒素

規格外のおいしさ

「年配の方は生で小松菜なんか食べないよって言うんだけど、ぜひ生で食べてほしいですね。スティック風にして、マヨネーズやドレッシングをつけて食べてみて欲しいです。歯ざわりが残るくらいでバスタに入れるのもおすすめです。」

篠崎さんは堂々と語る。「作っている自分が一番おいしさを知っている。」と。ふつうって、あたりまえって言葉は。おいしい。にはかなわない。篠崎さんの自信があるからこそ私たちは規格外のおいしさ。を味わうことができるのだ。

影の努力あってこそ



ハウス栽培をしているため篠崎さんの小松菜は年中食べることができる。しかしハウス栽培といっても収穫量は時期によって異なり、梅雨や冬場は少ないが、9月から11月までは多く収穫できる。年中お届けできるように収穫量を絶えず調整してくださっているその影の努力、ありがとうございます。