

栄養価コンテストさつまいも全国 1 位、いちご 2 位 茨城県銚田市 深作農園

今年の「第 7 回オーガニック・エコフェスタ」の野菜栄養価コンテストで茨城県銚田市の深作農園産さつまいもが全国 1 位、いちごが全国 2 位に輝いた。この栄養価コンテストは、本来野菜は美味しさ・栄養価・機能性など中身で評価されるべきと数値化したコンテストで、人の作為は入る余地がない。

一般に流通している慣行農法による化学的な消毒や肥料によって作られる野菜は、一昔前の有機農法による野菜と比べて栄養価が著しく低くなっている。栄養価分析によると従来の 20～50%しかないという。一般流通野菜と比べて、E M を活用する深作農園産は糖度、抗酸化力、ビタミン C の分野において、いずれも高く、発ガン物質といわれる硝酸イオンはほとんど無い。この硝酸イオンは残留チツソのことでエグミ・ニガミなど味としても良くない。特にポリフェノール、リコピンなど抗酸化力は図抜けていて、一般の 5 倍もある。鮮度が落ちづらく長持ちする、食べるとアンチエイジングになりストレスに強くなるなど「抗酸化力の高い野菜は食べる薬」と称されている。



深作農園産さつまいも

銚田市と言えば、全国的にメロンで有名だ。6 代続く深作農園のメロン栽培は連作 55 年、さつまいもは 70 年も連作している。一般慣行栽培メロンはツル割れ病に侵されやすく、これに罹るとメロン栽培は断念せざるをえないほどの重病だ。

深作農園では、連作を続けるには土壌の肥料バランスや微生物バランスが一番重要と考え、平成 2 年から比嘉照夫教授の指導を受け E M 自然農法を取り入れている。

安心安全で栄養価が高く美味しい野菜を提供し続ける深作農園は N H K 等マスコミにも度々登場するなどメロン・いちご・トマト・さつまいもなど野菜とこれらを使ったバウムクーヘンや本格的な洋菓子も製造販売している。栽培加工販売の 6 次産業化した地域活性化のモデルとしても有名になりつつある。また世界的に評価の高いモンドセレクションに 5 回連続金賞受賞するなど枚挙いとまがないほどの受賞歴がある。

農園主の深作勝己氏は、母校明治大学農学部の講師も務められ、理論・実務に長けた農業指導者だ。この農場で修業したいと弟子入りする大学農学部卒が数人いて、自立できる日本農業の発展に寄与できると期待されている



自慢のメロンと深作勝己氏



バウムクーヘン店に並ぶお客さん

【取材：大山正治】