

『小さい農業で稼ぐ
フェンネル』

静岡・杉本正博

農文協は2020年3月に創立80周年を迎えました。数ある農文協の本の中から、本誌なじみの農家に、1冊を選んで紹介してもらおう連載です。

編

▼ タネ袋一つで5万円の売り上げ

静岡県三島市、伊豆の玄関口で農業をしています。コマツナをパイプハウスで周年栽培するほか、露地栽培の130種の野菜は地元をはじめ、首都圏のレストランやホテルに納めています。

私がフェンネルをつくり始めたのは約10年前、トキタ種苗が「グストイタリア」というイタリア野菜のシリーズを始めた時、営業の方からナポリ（品種名）の試作サンプルを1袋（80粒）いただいたことがきっかけです。

初めての栽培を今もよく覚えています。7月中旬にタネを播き、11月下旬より収穫。80株を完売し、計5万円

の売り上げになりました。タネの小袋一つで5万円になったと、これはトキタ種苗の社内でも話題になったそうです。

わが家にとっても、新しい野菜がちょうど欲しかった時。初めての栽培が満点だったおかげで、フェンネルをはじめイタリア野菜にハマってしまい、今では25種類以上を栽培しています。

▼ シェフの評価は上々

フェンネルは他の野菜と同じく、米ヌカを多用します。おかげで甘みやコクがあり、マルチ栽培なので、いつでもみずみずしいフェンネルになります。

品種は本にも出てくるトキタ種苗の「TSGLI-2018」。春先は2月上

旬、夏は7月中旬と8月中旬に播きます。発芽率はほぼ100%。露地栽培なので8月中旬播きは冬場、寒さによる傷みが出ますが、完全に枯死はせず、春めいてくると新しい茎葉が出て、球形はよくありませんが肥大してきます。

出荷に際して茎葉は全部切り落とさず、中心部の2〜3本は残したままの葉付きで出して、カルパッチョやサラダなどに使ってもらいます。レストランのシェフの評価は上々です。

フェンネルの仲間、棒状のステイッキオも栽培していて、真夏どり、真冬どりを除いては周年収穫しています。わが家のステイッキオは軟らかい

ので、かなり大きくなってからも出荷。これも葉付きで出しています。

難しい作型を攻略していた!?

と、わが家の栽培の話が続けましたが、今回のテーマは書評です。『小さい農業で稼ぐ フェンネル』には、その原産地から食べ方まで、基本のきからわかりやすく書いてあります。中でも特に、作型に目が留まりました。

これまでの栽培は自己流ですが、本の「育て方のポイント」にはつくりやすい時期として夏播きが勧められています。夏播きといっても7月播種で、

私の8月中旬播きでは、冬期に肥大部が凍害を受けるとあります。確かに、先ほど紹介したように、私の圃場でも割れたり傷んだりして、スパーなどに並べるには難しい作型だと思います。

しかし、球形はあまりよくありませんが、寒い冬を越して育ったフェンネルは甘みが増して、シエフにはとても喜ばれます。形は悪いけど味がよいことを、ちゃんと説明すればいいんです。

また、2月播きもトウ立ちしやすい作型として紹介されていますが、私は5月末から6月いっぱい収穫します。ポイントは疎植と施肥だと思っています。

例えばコマツナでも、密植したり肥切れした畑、湿気で根張りの悪い畑ではトウ立ちが早くなります。フェンネルも同じで、肥料分が多く光合成量が十分ならトウ立ちは遅くなるようです。

同シリーズの『チコリー類』

一方、本書の姉妹書『チコリー類』に出てくるプンタレッラには苦戦しています。トレビスやプレコーチェ、カステルフランコもつくりませんが、プンタレッラだけはその年によって、まったく花茎が出ないことがあります。タネが輸入物だから、品質がなかなか安定していないのでしょうか。

花茎がない株も「茎葉タイプ」と名付けて販売していますが、トキタ種苗から近いうちに国産プンタレッラのタネが販売されると聞いたので、それにも期待です。本をよく読んで、必ずつくりこなしたいと思います。

(静岡県三島市)



『小さい農業で稼ぐ フェンネル』

トウ立ちを防いで大球をとるコツ』

2018年12月刊 (税込1870円)。川合貴雄・藤原稔司著。「小さい農業で稼ぐ」シリーズの第1作。小規模で多品目を減農薬で育てるコツ、おいしい食べ方、売り方までわかるシリーズで、2作目が『チコリー類トレビス・タルディーボ・プンタレッラ・プレコーチェ・ヴェローナ・カステルフランコ』(山村真弓・澤里昭寿著、税込1980円)。