

## 香り豊かなセルリーの高品質生産に取り組む ～セルリーの消費拡大を目指して、PRを行う～

田原市 沢辺恭利（さわべやすとし）さん  
セルリー

【平成23年3月22日掲載】

田原市で温暖な気候を利用し、香り豊かなセルリーを生産している沢辺恭利さん（写真1）を紹介します。

沢辺さんは、平成22年4月からJA愛知みなみ田原洋菜部会（以下、田原洋菜部会）・セルリー&レッドキャベツ部門の部門長として、セルリーの品質向上や産地の活性化に尽力されています。



写真1 沢辺恭利さん

### 1 セルリー生産の始まり

沢辺さんは、農業高校を卒業後、すぐに就農されました。当時、長男として、跡を継ぐのは当たり前の時代、高校の同級生の8割は、同じ道を進んだそうです。

就農当初、父親はダイコンやスイカを栽培しており、父親に栽培指導を受けながら、技術を磨きました。

その後、20年ほど前までは春夏作のスイカを主体とし、秋冬作にエンドウを生産していました。その中で、スイカを有利販売しようと、少しでも早く出荷できる体系を模索していました。しかし3月はエンドウの収穫作業とスイカの定植作業とが競合するという課題があったため、その解決策として、収穫を早めに終わることができるセルリーを導入したのが始まりです。

### 2 現在の取組

現在の作付体系は、秋冬作として12月から翌年3月収穫のセルリー（施設45a）（写真2）、リーフ系レタス（120a）、レッドキャベツ（20a）、春夏作として春ブロッコリー（100a）、スイカ（施設45a）、抑制スイカ（50a）の体系で生産しています。

セルリーの品種は、緑色種と白色種の間種に属する「コーネル619」で、青臭みが少なく、繊維も少ないため生食に適した品種です。



写真2 セルリー生産ほ場

労力は沢辺さん、奥さんの2名が主体で、出荷時にパートさん2名を雇用しています。セルリー生産で特に気を遣うのは、温度管理です。暑さを嫌うセルリーは、種子の発

芽時から温度が高すぎると発芽しなくなるので、温度管理には敏感です。また、発生すると困るのが「萎黄病」です。暑いときに発生しやすく、また育苗時に出やすいとのこと。その対策として、施設内を遮光するなど、高温にならないように注意を払い、高品質なセルリー生産に努めています。

また田原洋菜部会では、収穫前に、専任検査員がほ場検査を行い、等級付けが行われ、品質の良いものを市場へ出荷しています（写真3）。



### 3 消費者へPR

「今後の課題は消費拡大。」と語る沢辺さん。田原洋菜部会では年1回、女性部といっしょに東京の大田市場、都内のスーパーで消費拡大のPRを行っています。

普段、セルリーを食べない人に、セルリーを美味しく食べてもらうには、「サラダにして生で食べるのが風味と食感を楽しむことができる。またスープに入れたり、炒め物にしてもおいしい。」とのこと。粕漬けや漬物にしても、たいへん合うそうです。

### 4 将来の夢

今後の展望についてお聞きしました。「今の生産体系は10年前から取り組んでおり、やっと軌道に乗ってきた。この体系と規模を維持しながら、高品質なセルリーを生産していきたい。」、また「今後10年経てば、生産者は減っていく。本当に強い農家だけが生き残る。その中で産地の活性化を図るには、個別の経営から、みんなで協力できる法人経営が理想である。」と語っていただきました。

執 筆：農業経営課

取材協力：東三河農林水産事務所田原農業改良普及課