

近郊版



土岐川・釜戸付
小倉義夫
中部二元会

ニュース、情報は下記
社会部
052-231-1650・59
Eメール
shakai@chunichi.

春日井支局 〒486-0844
春日井市鳥居松町3-1
0568-81-2036 Fax8
犬山通信局
0568-61-2612 Fax6
小牧通信局
0568-72-1177 Fax7
瀬戸支局
0561-82-3121 Fax8
一宮総局
0586-72-4545 Fax7
江南通信部
0587-54-4001 Fax5

中日新聞へのご意見
読者センターへ
052-221-0800 Fax22
Eメール
center@chunichi.
掲載写真を購入希望の
最寄りの中日新聞販売

供養のかけこみ
大法寺
樹木葬・永代供養
何でもご相談ください
0567-28-73
愛西市稲葉町江頭10番地
樹木葬 大法寺 検索

斎藤 香音さん
えても
庭の仕
習いに
います
さんは
なは

わが街
ぶらり探訪

春日井市花長町2の住宅街にある大きな温室。市内の物流会社「ホンダロジコム」が2016年春から準備を進め、17年1月からキクラゲを本格栽培、出荷している「春日井ファーム」。白い厚手のビニールに覆われ、温度と湿度が管理された室内ではキクラゲが無農薬栽培されている。(小蔵裕)

春日井ファーム

三百七十五平方メートルのハウス内は鉄パイプを組んだ棚が置かれ、およそ六千個のレンガ大の菌床が整然と並ぶ。月に八百〜九百キを生産する。キクラゲの生産加工の責任者、ホンダロジコム経営企画室の川上昇平さん(三十七)は「歯応えのよい肉厚を売りにしています。一年でも冬から春先が最も質がいいんです」と力を込める。



温室内に並ぶ菌床から伸びて育つキクラゲ。いずれも春日井市花長町2で

春日井ファーム
住宅街にわずかに残る畑を借りて温室栽培でキクラゲを生産。生や乾燥キクラゲのほか、キクラゲ入りこんにゃくをJAなどに卸している。ファーム直売もある。生は250袋500円。そばに事務所=0568(37)0141=がある。

八人のうち三人が障害者だ。ろ加減が微妙だが、今はうまくやれる」と胸を張る。同じく市内から通う尾頭昌幸さん(三十四)は「いろんな作業があり難しい仕事だが、キクラゲを食べた人がおいしいと言ってくれるとやりがいがある」と意気込みをみせる。ファームは土日が休み。このため月曜は休みの間に大きくなったキクラゲ収穫に朝から忙しい。収穫後は形のよいキクラゲは生で販売する分として選別し、根元の固い部分を切り落とす。きれいに洗って乾燥分は乾燥機に入れ、加工に回す分は細く切って、土や異物が混じらないようしっかりと洗う。乾燥したキクラゲのパック詰めもある。「休み明けの月曜と休みに入る前の金曜が特に忙しい」と川上さん。スタッフ

住宅街ならではの苦勞も多い。ハウスの暖房や換気の機械音は対策を施しても、静かな深夜だと気にならる。「ご近所の皆様のご理解あってこそ、続けられている」と川上さん。地域の配慮に支えられていることに感謝する。

また、キクラゲ事業は同社では黒字化していないというが、良質キクラゲの生産に懸命なスタッフの熱意が事業を軌道に乗せるに違いない。

肉厚キクラゲ 整然と



住宅街にある春日井ファームの温室の前
に立つ責任者の川上さん(右)らスタッフ

