



ロータリー  
変化をもたらす

2017-2018年度

■会長 愛宕 彰

■幹事 寺田 祐子

例会日: 金曜日 12:30-13:30

例会場: スカイホテル魚津

## 第3106回例会

### ■点鐘・握手

### ■ロータリーソング「我等の生業」

### ■ゲスト並びにビジターの紹介

・コマツ菜專業農家 野田 長忠 (のだながただ) 様



### ■誕生祝い 9日: 稲盛君



今ほどは誕生日を祝っていただきありがとうございました。  
今日はジャストの日ということで、ちょうど25歳になりました。  
(笑)  
よろしくお願い致します。



### ■会長挨拶 愛宕会長

4月10日に、労災病院に植樹したシダレザクラの除幕式を執り行う予定で、  
丁度桜が満開になっていけばいいなと思っております。当日は、市長や労災  
病院長もご出席の予定ですので、皆さまもできるだけ参加していただきたい  
と思っております。



### ■幹事報告 平崎幹事代理

★ガバナー事務所より

・2018-19年度のための「地区研修・協議会」のご案内

3月のRILEート  
\$1=108円

### ■3月例会案内【水と衛生月間】

3月16日(金): 会員卓話 宮本君

3月23日(金): 会員卓話 川岸君

3月30日(金): ゲスト卓話 魚津西RC

会長エレクト 久津谷氏

[スカイホテル]

[スカイホテル]

[スカイホテル]

★3月SAA補助: 大城君・山澤君 よろしくお祈りします。

### ■出席報告 平崎委員長

本日の出席	欠席者	3103回メークアップ	3103回出席率
25名	7名	3名	89.65% (←79.31%)



### ■ニコボックス報告 茶谷委員

### ■委員会報告

★広報委員会 広瀬委員長

・ロータリーの友3月号の紹介



# 本日の卓話

## 『おいしい小松菜とは』

コマツ菜専業農家 野田 長忠

私の『勝手学』では、22・23歳で独り立ちし、その後30年は人の下で働こう、その後その半分の15年は自分のしたい事をする、更に半分の7年は残されたことを有意義に振り返って生きて行こうという考えです。

私は農協に30年近くおりました、その後今の仕事に入りました。もともと植物を育てることが好きで、自分に与えられた職種ではないかと思っています。好きなことは時間を忘れてどれだけやっても嫌にならず、道楽か趣味みたいなもので、こうして没頭できるものを見つけられたことは大変幸せだと思っています。

農業は確かに不安定な要素はありますが、そこにどれだけのもが落ちていくか着目したら結構面白いのではないかと思います、農協を辞め小松菜栽培を始めました。最初市場へ持って行っても相手にされず、常にコンスタントに一定量を用意できないと商売にならないことがわかりました。そこで仲間と3、4年かけてフィルムとダンボールを統一し市場へ出したところ、仮に普通なら100円、個人なら50～60円のもので、フィルムを統一しただけで110円で売れました。そうすると是非仲間という人が出てきて、同じフィルムを使う以上、同じ規格のものをしっかりと作ってもらうようにしました。

当初2年程はたい肥と化学肥料を使っていましたが、1年でハウスが6～8回転するため土地がやせ細ることに悩んでいた時に稲盛さんにEM菌を教わりました。私の家から毛勝三山が見えますが、毎年見ても景色は一向に変わりません。これは誰かが手を加えているわけではなく、そこに生きる植物が自ら肥やしとなりそれが何千年、何万年と循環を繰り返した結果で、それを見て作物を作るにはまず土壌をしっかりと作ることだと実感しました。よく言われるように水稲作りも同じで、収穫量を少しでも増やすため化学肥料を大量に使った結果、戦後50年で水田の土地を荒らしてしまい、今になってたい肥や有機肥料で水田の命を維持しようとしています。

小松菜栽培を末永く続けるにも土づくりが大事であり、試行錯誤して作った「EMIぼかし」をEM協会に分析してもらい、その数値を毎回維持するよう、足りない分だけをやり、余計なものはやらないようにしています。盆栽でも同じで肥料を余計にやると形を崩してしまい、また足りないで枯れてしまいます。私もたい肥、ぼかしの量を大分勉強しました。たい肥は吸収されるのが早いもので半年、遅いもので5年と期間が異なるためそのサイクルを覚えると、人の言葉に惑わされることなく、自分のしっかりした基礎で土壌を維持できます。そのことを仲間にも言っていますが、どうしても目先の欲にとらわれ、見栄えや量を増やそうと無理した結果いつかしっぺ返しをくらいます。

また、これまでは見栄え重視でしたが、今お客さんは食味、栄養価など物の中身を重視するようになってきています。小松菜にもおいしい、まずいがあり、食べて「えごい」と感じるのは肥やしが強すぎるため、逆に少ないとパサパサになります。おいしいもの、食べて喜んでもらえるものを継続して作れるよう、自分で食べながら勉強して頑張っています。そして蓄積したものを子供に伝えられれば最高かなと思います。

