

一粒 耕心



白神キャベツ

「一玉一玉が汗と努力の結晶」

工藤 武一郎さん

良 子さん

(能代市・久喜沢)

J Aあきた白神の特産品の一つである『白神キャベツ』。5月下旬に越冬、6月上旬から7月中旬にかけて初夏取り、10月中旬から11月にかけて秋冬と大きく3つの時期に分けて栽培出荷しています。主に関東圏と地元に出荷している『白神キャベツ』はとにかく甘くそしてサクサクとした歯ざわりが特徴です。

能代市久喜沢に住む工藤さんは専業農家として8年目を迎え、『白神キャベツ』など通年で多くの作物を栽培する複合経営を行っています。栽培のポイントについて伺



うと「水管理が重要で、干ばつにも対応できるように、圃場にスプリンクラーを設置し順調な生育を促しています。また、『自分が食材を買う』という消費者の立場になつて考え、品質の良いキャベツの栽培を心掛けています」と話してくれました。

自分自身の栽培にこだわりを持って取り組む一方、41人(平成27年3月末)が所属するJ Aキャベツ部会の部会長も務め、栽培管理技術と品質の向上を目指して『白神キャベツ』のブランド力向上と産地の底上げに貢献しています。

経営規模

キャベツ	1.3 ha
ねぎ	1.7 ha
水稲	4.8 a
みょうが	10 a

