神戸新聞 2019年10月29日 火曜日 面名 地経 １３ 8ページ

名前【　　】

地産地消くらぶ

ささ営農（たつの市）

社長　八木 正邦さん（69）　<64>

こだわりバジル 集落活性

「最初はバジルって何？だった」。イタリア料理などに使われるバジルづくりを始めたのは2004年。食品製造のエム・シーシー食品（神戸市東灘区）からの受託生産だった。

国内の産地は少なく、手探りで栽培法を築いた。冬場の土づくり、4月の育苗を経て5月に定植。1カ月足らずで収穫が始まる。9月まで、朝露の残る早朝に柔らかい葉だけを手摘みする。「爽やかな香りが広がるのは、日光を浴びる露地栽培だからこそ。えぐみのある茎が入らないよう、手摘みにこだわっている」

作付けは当初の10アールから約7㌶と70倍に拡大。収穫は生葉で年50㌧余りと全国屈指の産地に成長した。

その始まりは、ほ場整備。当時、会社勤めだった自身を含む地元生産者の大半は、主な収入が農業でない第2種兼業農家だった。「代々の農地を守ろう」と集落を先導。高齢化や後継者不足を前にたつの市新宮町笹野の2地区で取り組んだ。集落営農組合を組織し生産をスタート。組合員82人が1万円ずつ出資し06年、営農で県内初、全国6番目の株式会社としてささ営農を立ち上げた。

爽やかな香りが広がるバジル畑で「朝早い手摘みでこそ、この香りを残せる」と話す八木正邦さん＝たつの市御津町岩見

パスタ人気とともに、エム・シーシー食品のジェノベーゼソースや業務用ペーストなどの売れ行きは右肩上がり。同市内の農家も栽培に加わり、生産部会も結成。そうめん工場跡を活用して14年には加工場を始めた。

摘みたてを洗浄、殺菌、オリーブ油を加えてペーストに加工し、冷凍。15年のイタリア・ミラノ博覧会に出展し「本場のシェフにも認めてもらった」と胸を張る。ペーストは出荷するだけでなく、50㌘（税別330円）、180㌘（同800円）として販売する。「バジルなしに集落は考えられません」と笑みを浮かべる。ささ営農☎0791・77・0177（山路 進）

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

① 記事に使われている漢字の読み仮名を書きましょう。

ア 栽培 [　　]

イ 育苗 [　　]

ウ 収穫 [　　]

エ 朝露 [　　]

オ 露地 [　　]

② 次のことばの説明に当たる語を記事の中から見つけて書きましょう。

(ⅰ) 田畑の区画、用水路、農道などの農業環境を整えて農業生産をしやすくすること

[　　]

(ⅱ) 他社や団体、個人にお願いして製品や原料を生産してもらうこと

[　　]

③ 次のことばの下線部を漢字で書きましょう。

(A) さわやかなかおり

[　　] [　　]

(B) みぎかたあがり

[　　]

(C) つみたてをせんじょう、さっきん

[　　] [　　] [　　]

④ この記事を読んだ感想を書きましょう。

[　　]