

原谷農園

原谷 清作さん

北海道の大雪山の麓で標高 500m の山の上の北見市留辺蘂（るべしべ）町で、人参独特の癖が少なくて食べやすい人参を育てている原谷（はらや）農園の代表原谷清作さん。

赤人参の他に、黒人参や白菜など葉物野菜などを栽培されています。

ただ、初めから抗酸化成分の高いニンジンを作ろうと思っていたわけではなく、どうにかして美味しく太い人参を育てようとして、様々な取り組みを試されていました。

あらゆる手を考えて実行されましたが、なかなか納得いく人参は作れなかったのですが、ある取り組みを始めてから事態が急展開することとなったのです。

その取り組みこそ「微生物」を意識した栽培だったのです。

そして、長年、試行錯誤を繰り返しながら土壌環境を整えてきた圃場で採れた人参の成分を調べたところ、何と抗酸化成分を通常の 2 倍以上含んでいることがわかり、それがテレビ（2015 年 10 月 27 日放映：日経スペシャル「ガイアの夜明け」）で紹介され、それ以降全国の多くの方々から注文が入るようになったそうです。

また、現在は異常気象（高温）にも負けない人参作りに取り組まれており、毎年、年末には全国から有志が旭川に集まって勉強会を開催し、栽培結果を発表されています。

今回、原谷さんには、長年の栽培経験をもとに作物を健康に育てること、そして、その作物が更に人々の健康につながっているという状況を、実体験を基に存分に語っていただきます。

