

**特集** 今がとれたて!じっくりおいしく育った青森の冬野菜 P1~2

「来て!見て!青森ゆるキャラ応援隊」青森県をPR ..... P3

保健・医療・福祉のサービスの連携 ..... P4

地中熱を利用した暖冷房や融雪の普及・歩車間車両接近通知システム実験 ..... P5

観光コンテンツの紹介・青森県基本計画未来への挑戦 ..... P6

冬のイベント特集・申吾のほっとコラム ..... P7

インフォメーション ..... P8



弘前市 小堀農園 小堀さんご夫婦



**アイデブイアで勝負!**  
**温泉熱で冬野菜**  
**栽培に取り組む!**

**Q.** 冬野菜(冬陽春菊)の栽培をはじめたきっかけは?

**A.** 昭和46年頃、減反が始まったのをきっかけに、何か新しいことを始めなければと冬に野菜を作ってみようと思いました。この辺は降雪地域なので、雪を克服する方法を考えていた際、温泉熱を利用したビニールハウスでの野菜づくりを思いつきました。温泉熱でハウスを温め、雪も溶かす。当時、このような方法で取り組んでいる農家他になかったため誰にも相談できず、苦労というよりは勝負でした。温水パイプをどのように地面に這わせたら良いか。野菜の苗をどう配置すれば良いのか。ひたすら試行錯誤を重ね、30年間続けられました。農業に温泉熱を利用したのは、当時非常に珍しいことだったと思います。

**Q.** 温泉熱の効果は、いかがですか?

**A.** 温泉熱を利用しやすく、冬野菜の栽培に威力を発揮しました。しかも、余った温泉水で雪を溶かし、これは一石二鳥だと。温泉熱を使うと野菜の成長する早さが断然違い、春菊の味にも影響してきます。冬陽春菊は、日照時間が少ない12月、2月に栽培されますが、日中でも気温がマイナスになる日や冷え込む夜、野菜が凍らない程度に温度を保ってくれ

**Q.** 冬陽春菊の特徴と生産するうえでのごこだわりは?

**A.** もともと春菊は、関東が主な産地。しかし、この「冬陽春菊」は、関東産の春菊とは全く違い、淡い緑色で特有のアクが少なく、柔らかいのが特徴。茎までおいしく、シヤキシヤキとした食感なので、生のままサラダにしたり、軽く湯通しするのがおいしい食べ方。春菊嫌いなお子様でも、冬陽春菊なら食べられるという声も聞きます。私のこだわりは、甘みのあるおいしい野菜を作ること。肥料選びと温度管理、そして、育ちすぎると茎が堅くなってしまいうので、その収穫時期を見極める目が必要です。

**Q.** 今後の目標は?

**A.** 一番の喜びは、おいしい野菜を収穫できた時と「おいしい」という評価をいただいた時。既に首都圏のデパートでも販売されていますが、更に全国各地へ販路を拡大し、一人でも多くの「冬陽春菊ファン」を増やし、たくさん食べていただきたいですね。また、直売所を作り、直接消費者の感想を聞きながら、自分の育てた野菜を販売することも将来の目標です。