



イトーヨーカドー

夜明け前の畑で収穫した
鮮度抜群のサニーレタスを店頭へ

「顔が見える野菜。」サニーレタス



長野県 川上村

長野県の東端、八ヶ岳の裾野に広がる川上村。高原野菜の一大産地として有名。千曲川の源流が村内を流れています。



収穫期を迎えたサニーレタスは、まるで大きなブーケ。午前4時、山の稜線が見えるようになってきました。収穫作業は午前6時頃まで続きます。



午前3時前、投光器で昼間のように明るく照らされた畑で、収穫が始まりました。



収穫直後のサニーレタスと井上公生さん。レタス専門になって16年。収穫時期の約5カ月間は、毎日夜7時半に就寝、午前2時に起床して畑にやってきます。



井上さんの畑では、高さが20〜23センチになると収穫です。みずみずしい芯は新鮮な証です。



水をかけて、芯から出る液を洗い流してから、ダンボール箱に詰めていきます。



農家の栽培計画や、農作業のアドバイスをを行い、収穫した野菜を取引先に送る丸西産業。井上さんのサニーレタスが、集荷場の真空予冷倉庫に運ばれます。

新鮮さとシャキシャキの食感が人気の、イトーヨーカドー「顔が見える野菜。」サニーレタス。毎日深夜から早朝にかけて収穫され、冷蔵で管理され店頭へ届く、おいしいサニーレタスの誕生の地を訪ねました。

畑から店頭をつなぐ コールドチェーン

夜明け前の深い闇の中。いくつもの投光器に照らされ白く浮かびあがるのは、イトーヨーカドー「顔が見える野菜。」サニーレタスをつくる井上公生さんの畑。井上さんのご家族や農業実習生、パートナーたちが、サニーレタスを次々と手早く収穫しています。

かがみながら刈り取った後、表面の葉を数枚もぎ取り、芯を上にして並べていきます。芯の部分から出る乳液と呼ばれる白い液を残してしまうと、空気に触れることでポリフェノールや酸化酵素で芯が赤く変色するので、水で洗い流して新鮮さを保ちます。

午前3時過ぎ、周囲を見ると投光器

月中旬まで。たとえ雨でも毎日、午前3時から6時頃まで収穫です」と井上さん。この時間に作業するのは、早朝の気温が低いうちに収穫すれば野菜を低温状態で出荷でき、鮮度が保てるからだと教えてくれました。

サラダやサンドイッチに不可欠なレタスの栽培が日本で本格化したのは、第二次世界大戦後。日本に進駐した米軍用の野菜を賄うためでした。川上村では林などの開墾を進め、高原野菜の栽培に向けた平坦な土地を拡大。井上さんの畑は約3ヘクタールにおよびます。日本各地で農業の高齢化と後継者不足の問題が深刻化する中、川上村は高原野菜の大規模農業を営み経営は安定、若い世代の就農者も増えています。さて、時刻はそろそろ午前5時。トラックに積まれた井上さんのサニーレ

タスが川上村の集荷場に到着し、間髪を入れずにダンボールごと真空予冷倉庫に入られます。

「この中に20〜30分置いて、レタスの芯の部分が5℃くらいになるまで冷やします。その後、冷蔵庫に移して冷蔵トラックに積み込み、イトーヨーカドーの青果センターへ。こうして低温状態で管理されたサニーレタスが店頭に並びます」こう話すのはイトーヨーカドーの青果担当者。畑から店頭まで見事なコールドチェーンで、鮮度抜群のおいしいサニーレタスをお客様にお届けしています。

畑で口にしたサニーレタスは、シャキシャキした歯応えと、ほのかな苦みの中に甘みがありました。そのおいしさを自宅で味わえるのが、井上さんの「顔が見える野菜。」サニーレタスです。



レタスやサニーレタスの畝には、マルチと呼ばれる白いポリエチレン製のシートが幾筋も張られています。



井上さんがつくる「顔が見える野菜。」サニーレタスは、JGAP認証を取得。安全・安心なサニーレタスは、鮮やかな赤と緑色のコントラストが特徴。葉は柔らかくサラダにぴったりで、首都圏・信越のイトーヨーカドーで販売中。

こだわりの産地を訪ねて
「煌めく一番星の巻」の
ムービーはこちら

