生分解性マルチ

活用現場報告

埼玉県新座市 尾崎ファームで

解放される〝マルチ剥ぎ〟

労力を増産につなげ所得向上へ

トウモロコシの作付用に展張した生分解性マルチ

生分解性マルチフィルムは、作物を収穫した後の回収・廃棄物処理が不要で、大規模・雇用経営を中心に利用拡大が進んでいるが、地域密着の都市農業でも、マルチを剥ぎ取る重労働から解放される利点を生かして、地元消費者に売れる品目を増反し、所得向上につなげている農家がある。

尾崎秀寿さん

東京都に接する埼玉県新座市で江戸時代から18代続く野菜農家「尾崎ファーム」代表の尾崎秀寿さんは、就農18年目。2・3haの畑で年間30品目の露地野菜を生産する。労働力は秀寿さん夫妻と父親の3人と、週6日から週1日まで勤務日が異なるパートさんが10人。

9年前、埼玉県を中心に店舗展開するスーパーが市内に出店する際、インショップ販売の声が掛かり、店内にコーナーを設けた。5年前にも市内2店目が開店し、現在は両店舗でインショップ販売を行い、売上げの約8割を占めている。

◇

生分解性マルチとの出会いは、就農してすぐ入会した4Hクラブで新人が行うプロジェクト発表。「課題を考えていた時、普及員から教えてもらい面白い資材だと思って使ってみた」。里芋に使って、ポリマルチと収量を比較したり、透明と黒の色による効果の差などを試験した。「結果は、生分解性マルチは剥がすことなく栽培を続けられ、収量はポリマルチと差がないと解った」。以来、里芋栽培には生分解性マルチを使い続けている。

マルチ展張機

「長く使ってきたので、かなり改良されたと感じる。初期のようにマルチを敷く時に裂けることはなくなり、使いやすくなった」と評価する。

◇

トウモロコシは「マルチを剥がす前に1本1本抜き取る作業が大変で、作るのが嫌い」な品目だった。転機は10年前。収穫後の刈取りと粉砕を同時に行うハンマーナイフモアという農機を直売組合で共同購入した。これに生分解性マルチを組合せて試したところ、茎葉の残渣処理とマルチのすき込みが問題なく上手くいった。

トウモロコシは鮮度で差別化できるため、穫りたては店頭で人気がある。「これまでは収穫後を考えるとニーズがあっても増産できなかったが、片付けが楽になり、作付けは以前の2千本から1万本以上と5～6倍になった」と話す。

◇

2品目の他にはインゲンにも、収穫後に樹が残り片付けが大変だという理由で使っている。ブロッコリー、キャベツ、白菜、葉物野菜などは、現時点ではマルチ剥ぎ取りの人件費とマルチの価格差を考慮して、ポリマルチを使う。

生分解性マルチとポリマルチとの価格差は約3倍。新座市は廃棄物処理が不要な生分解性マルチは「環境マルチシート」として1／3の助成があるため、実質的にはポリマルチの2倍。「もう少し安くなれば、ブロッコリーやキャベツにも使える」と感じている。

注文するJAから最近、「早い時期に注文内容が分かれば、穴あけの細かな規格に応えられる」と言われ、希望する株間と穴径を指定した。「株間5㎝で収穫物は一回り大きくできるので、農家は5㎝にこだわる。カスタマイズできるのはうれしい」と尾崎さん。

「生分解性マルチの利用が多くなれば、価格は下がると思うので、もっと宣伝してください」と要望する。