

こだわりのとうもろこし

- ・種類はゴールドラッシュ。糖度が高く、それでいてさっぱりとした味わいでとってもジューシー。
- ・種から手をかけて育てます。
- ・実の収穫は1本につき1つのみ。大粒の実がぎっしり詰まったとうもろこしに育ちます。
- ・早朝に糖分をたくさん蓄え一番甘味が強いついで収穫します。



とうもろこしの苗が育ち大きくなったのでビニールを外します



4月10日 前日の強風でとうもろこしの苗が倒れてしまった



5月15日 元気に立ち上がり立派なとうもろこしの実をつけた

気をつけていること、気がかりなこと

- ・安心、安全であるのは当たり前。自分で食べて、おいしいものを食べてもらいたい。
- ・異物の混入がないように細心の注意をしています。
- ・例年、猛暑の時期の苗の管理が難しい。
- ・心配ごとは、天候、虫、病気。台風、大雪、強風は気が気でない。
- ・近年種も変わり育成方法も今までと違ってくる。いい種を探し育成方法を勉強しています。

この仕事を通しての喜び

- ・採ってすぐの一番おいしいものを、食べられる。
- ・自分の好きなものを作り食べられる。
- ・お客さんからの「おいしかった」の言葉は嬉しく、励みになります。



農家さんのとおき情報

- ・購入後の野菜は、畑にあった時と同じように、立てて冷蔵庫で保管すると鮮度が長持ちします。
- ・根菜類やねぎは土に埋めると良いですよ。お庭の隅に埋めてみてはいかがですか。
- ・リーフレタスやサラダ菜は初心者でも育てやすいです。プランターでもできますよ。

【取材を終えての感想】

初日の取材時は、前日の強風でとうもろこしが横たわっていました。「まだ実がついていないので、祈る気持ちで苗の立ち上がりを待つ」とお聞きし、野菜作りは忍耐と経験が大切だと実感しました。1か月後、風にも負けず真っすぐ天に向かって伸び、見事な実をつけたとうもろこしの生長に驚きました。

きゅうりの苗に花が咲き、枯れた花の後ろから小さな実が見え、とてもかわいらしかったです。ご主人が話された「自分が美味しいと思える野菜を提供したい」という思いに消費者として嬉しく思えた取材でした。

地元の野菜農家さん



野菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維がたっぷりで、とても体にいい食べ物とされています。みなさんは、どんな理由で野菜を食べていますか？自分の健康を考えて。お医者さんから野菜を食べるようにすすめられたから…などなどありますよね。私たちの食卓に運ばれる野菜はどんな方が作っているのでしょうか？どんな苦労があり、何を大切にしているのでしょうか？

今回は、諏訪1丁目の研究熱心な農家さんにお話を伺いました。

農業を始めたきっかけ

江戸時代から代々続いている農家さんです。幼い時から両親の働く姿を見て育ち、家業を継いで15年になります。現在はお母様と奥様と共に3人で行っています。メインは、ほうれん草、きゅうり、とうもろこし、トマト、リーフレタス、キャベツ、はくさいなどです。稲作も行っていて、米の収穫後の藁は畑の敷き藁に利用しています。



敷き藁は、土の乾燥や雑草が生えるのを防ぎます

一日のお仕事の流れ

- ・朝5時からきゅうり、とうもろこし、枝豆、トマトなどの収穫。
- ・午後3時までに出荷。規格に合ったもの、サイズ・見た目をそろえ、袋づめ、箱づめをします。
- ・出荷後は、午後の収穫、野菜の手入れを行います。

こだわりのきゅうり

- ・種まきから育てる自根栽培で露地植え。自根栽培の特徴は、皮が薄く味が濃く香りが際立っている。昔ながらのきゅうりの味わいです。
- ・露地栽培の場合は暑さに弱く7月頃から枯れだすため、7月いっぱいまで収穫を終えます。一番おいしい時期のものを提供します。
- ・味噌をつけて食べるのが1番のおすすめ！
- ・すりごま、薄く切ったきゅうり、みそで作った冷や汁で食べる冷うどん、そうめんは夏におすすめ。
- ・キムチと食べてもとてもおいしいです。



きゅうりの花と実り始めた小さなきゅうり

栽培豆知識「自根栽培と接ぎ木栽培」

【自根栽培】種から発芽した苗（自根苗）を育て実を収穫します。その野菜本来の味と香りが味わえます。

【接ぎ木栽培】病害虫や環境に強い他の品種（かぼちゃ）の台木に、きゅうりの苗を接いで（接ぎ木苗）育てます。収穫した実は、味も香りもやわらか、野菜が苦手な方にも食べやすいかもしれません。



きゅうりの収穫