



# 多田さんのサニーレタス



1月出荷のレタスを植え付ける多田さん。まだ暖かい秋から寒い冬にかけて安定して出荷ができるよう何回かに分けて苗を植えています。



口触りがほんわかしていて、玉レタスとは違った触感と味わいが特徴の多田さんのサニーレタス。お子様でもパクパク食べてしまう美味しさです。

## ★ほんわかシャキシャキ、ほのかな甘み

この時期にサラダで食べれる貴重な野菜、多田さんのサニーレタスの出荷が始まりました。

多田さんは今年で70歳の農業の大ベテランで、平成に入ってからハウスで野菜を作っています。その栽培の基本はどの野菜も同じ。毎年、真夏の8月頃、馬糞を中心としたたい肥や肥料を振り、ハウスを閉め切りビニールを土の表面に張ることで、太陽熱で土壌の病害虫や草の種をやっつけます。そうすることでどんな野菜も安定して作れる土の状態になるそうです。そして一般的なハウス栽培では年に3~5回作るのですが、多田さんは無理せず、おかげさまの野菜は年2作だそうです。

そんな多田さんでも「草だけはしょうがない。草の種は一度撒かれたら長い間、生きているからね。一気に出てしまえば一度取れば済むけど、やつらはそうはいかないで毎年出てくるからな」と言います。そのため、多田さんは野菜の収穫をしてハウスを掃除した後、太陽熱をかける前にわざわざローラーで土を鎮圧して水を撒き、雑草をわざと発芽させてからトラクターでその草の芽を地中に埋めているそうです。「それでも草は出るよ」と言います。それほど手間をかけているからこそ、多田さんの畑は草も少なくとってもきれいです。

そんな畑で大ベテランの多田さんが手間を惜しまず、丁寧に育てたサニーレタスは苦みがほとんどなく、ほんわかした口触りとほのかな甘みがとても美味しいですよ。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

## 【産地情報】

◎大根は12月中旬までお休みとなります。三浦大根は12月3日（土）から出荷開始予定です。

◎この「おかげさま通信」は、おかげさま農場のHPからもダウンロード出来ます。