



石上さんのピーマン



石上さんの畑には雑草がほとんど無いんです。「ほら、あそこにも沢山あるじゃん」と言いますが、先輩から「この畑は宝だぞ」と言われるほど草が無いのです。代々、草を取り続けてきた賜ですね。



石上さんのピーマンは、最初の1ヶ月程は果肉が柔らかくとってもジューシーです。そして徐々に果肉が厚くなりバリッとした食感に変わってきます。11月までの半年間、味の変化をお楽しみ下さい。

★生で食べれるサラダピーマンとして！

これから続々と出始める夏野菜のトップを切るのが石上さんのピーマンです。石上さんのピーマンはほのかな甘みと旨みがのっているピーマンで、子ども丸焼きのままむしゃむしゃ食べてしまうほど美味しいのが特徴です。それは発酵鶏糞、有機配合肥料、糠などを使って土作りをしっかりと行っているから。また「追肥にも糠を使ってるけど、味が良くなるね」と言います。

そんなピーマンは虫も大好物。今はまだ虫は出てきませんが、これから暑くなってくると蛾の幼虫があちこちに出てきます。そのため、石上さんは800本あるピーマンの木を毎日見回ると言います。

「毎朝ハウスの中を歩いて手で捕るんだよ。でも捕りきれないから、収穫の時も捕るよ。あとはアブラムシが出るんで、でんぷんのりも定期的に散布しているんだ」さらにうどん粉病にならないように納豆菌を葉面散布したりと、大変な時間と手間をかけて育てているのです。

それだけ手間をかけながら育てているピーマンですが、特に出だしの1ヶ月ほどは果肉が柔らかく、シャクっとした食感と口の中に広がるジューシーさが凄いです！生のまま丸ごとかじっても苦みを感じず、「サラダピーマン」として特別に作ったのかと思うほど。生でも炒めてもさっと湯がいておかか醤油で食べても何にしても美味しいのです。是非「はしりの時期」だからこそ色々な食べ方を楽しんでみて下さいね。

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】

◎小松菜、チンゲン菜、小かぶは5月末で終了です。

◎さつま芋は6月3週目前後で終了予定です。

◎6月からニンニク、新じゃが芋、大玉トマト、ミニトマトなど夏野菜が順次出荷開始となります。