



大竹さんの大玉トマト



「人間が育てているんじゃない、野菜が自分で育っているんだよ」というのが大竹さんの考えです



ススカビ病が出ていますが、毎週散布している納豆菌のおかげで実に被害が出るまでは広がっていません



赤く完熟するまで待ってから収穫している大竹さんのトマト。果肉が厚くてみずみずしく、味わい深いですよ

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。

★量より味を、品種の力を引き出して

毎年「このトマトを待っていた！」という人が多い大竹さんのトマト、限界まで水を絞り味を求めて育てているのが特徴です。トマトは水分を切ることで、美味しさが濃密になります。ただ、水分が多ければ実も大きくなり収量が上がるのですが、水を切ると収量は少なくなってしまいます。「美味さを求めたら量は穫れないよな。でも美味くないのは作りたくないからな」また今年はよりチャレンジをしたそうです。「今年は苗を植え付ける時に昨年以上に水を切ったんだよ。限界がどのぐらいか知りたくてね。いじめすぎちゃったかな(笑)」というのも、今の品種になったのは3年ほど前なのですが、品種の特性を知るために限界を見極めているとのこと。「苗のことが大体わかるには5~6年はかかるよな」

また、病気を防ぐために毎週納豆菌を散布したり、枯れてきた葉っぱや脇芽を欠きとったりと、2000本もあるトマトの世話は切りがありません。「暇さえあればハウスに入っているよ。仕事が終わるのが夜の12時になる事もしょちゅうだよ」

さらに、市場出荷のように青い状態で一気に収穫すれば楽ですが、なるべく完熟したものを出すべく、赤い中でもより完熟した実を選びながら収穫するので手間がかかります。色づきを待っていると実がぱんぱんになって割れてしまうことも。そしてこれからトウモロコシの出荷が重なるので、収穫と出荷だけでも夜中までかかる日々に入ります。美味しいトマトは大竹さんの手間暇のおかげ。有り難く頂戴しましょうね。

【産地情報】

◎露地トウモロコシは16日(土)から出荷開始です。