



## 石上さんのピーマン



毎日手入れを怠らず、手間をかけて育てています。



追肥の米糠は根の先に効くように通路に撒きます。



これからどんどん花を咲かせ実をつけていきますよ。

### ★丸ごと食べれるジューシーなピーマン

5月はとても暑い日が多く「真夏日」という言葉が何度も聞こえてくるほどでしたが夏野菜には嬉しい暑さ。暑い日差しを受けながら、夏野菜のトップバッターを切る石上さんのピーマンもぐんぐん育っています。

秋には人の背丈を超えるほど大きくなるピーマンも、今はまだ腰の高さにも届きません。実も3番果、4番果が実ってきた段階で、まだまだ「ハシリ」の時期。この「ハシリ」の時期の石上さんのピーマンはみずみずしいのが特徴で、そのまま丸ごとかじっても美味しいんです。果肉が柔らかくシャクっとした歯ごたえがあり、また噛むと水分が口の中に広がるジューシーなピーマンで、さっと湯がいておなか醤油で食べたり、軽く炒めたり丸ごと焼いたり、また生で食べても美味しいんです。石上さんも「今の時期のピーマンが一番美味しいかもね」と言います。

例年、コガネムシが根を切って立ち枯れる木が何本か出てくるそうですが、今年はほとんど出てないそうです。一方で素人目では全くわからないのですが、既に小さなアブラムシが出始めているとのこと。これからアブラムシが増えてくるとデンプンのりを散布して防除したり、蛾の幼虫が出てくると朝と収穫時と1日2回、幼虫を手で取り除きます。さらにうどん粉病を防ぐために納豆菌を散布するなど、手間をかけながら育てます。「別にいつもと変わらないよ」と言いながら、今日も暑いハウスの中で育つ800本の木を注意しながら見回り、手入れをし、収穫を続けています。

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】

◎北アカリは6日から、大玉トマトは天候次第ですが10日頃から出荷開始予定です。