



佐藤さんのトウモロコシ



いつも笑顔の佐藤さん。「今の時期は珍しくて喜ばれるからな」と採算度外視で作っています。



毎朝、1本1本実の入り具合を確認します。握った瞬間に収穫適期がいつ頃か判断出来るそうです。



上は大体実が入ったもの、下はまだ実の入り甘いもの。微かな差を見極めて出荷しています。

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。

★「美味しい適期」を逃さない

佐藤さんのトウモロコシの出荷が始まりました。今の時期のトウモロコシはビニールハウスで育てたもので、露地のトンネル栽培より2週間ほど早く出すために、種はまだ寒い2月20日頃に蒔いています。また、今の時期はまだ蛾の幼虫が出ない時期なのですが、無農薬だとアブラムシがどうしても出ます。他にも山の方からハクビシンなどの害獣が来るので木酢液の成分をハウスの周りに撒いたり手間と工夫をかけて育ててきました。

そんな佐藤さんのトウモロコシはびっくりするぐらい美味しいのです。その秘訣は「1本1本こつやって手で触って適期を確かめているんだよ」とのこと。以前、種屋さんから「この品種の本当に美味しい適期は3日」と言われたそうです。それから佐藤さんはハウス1棟当り約1,000本、合計3棟で約3,000本を毎朝5時過ぎから1時間ほどかけて触って、収穫適期を逃さないようにチェックをしているそうです。「触れば大体わかるんだよ」と言うものの、それはとても手間がかかる作業です。

「そりゃ、1棟を一気にバーッと穫っちゃえば1,000本を20~30分で穫り終わっちゃうよ。でも、せっかく作っているのに美味しく無いのを出してお客さんがっかりさせたくないからな」と、一番美味しい適期のものを出す事に努力を惜しみません。「昔に比べて今のトウモロコシは甘くなったけど、美味しい時期も短いすぐに味が落ちるから早く食べるといいぞ」という佐藤さん。その手間と思いと美味しさを存分に味わえるよう、買われたらすぐに食べて下さいね。

【産地情報】

◎大玉トマトの出荷が始まっています。また、キタアカリは10日から出荷開始です。