



# 大竹さんの大玉トマト



「人間が一番偉いなんてことは無いんだよ」と、動物も植物も1つ1つの命を尊重している大竹さん。その思いが野菜作りにも表れています。



完熟トマトを選んで収穫した後、他の玉に傷がつかないように茎の根元も1つ1つカットしています。



昨年は病気が入ったり花がとんだりで大変でしたが、今年は今のところ順調です。

## ★毎年、工夫を繰り返して

夏に欠かせない大竹さんのトマトの出荷が始まりました。「野菜は人間が作っているんじゃない、野菜が自分の力で育っているんだよ」と言う大竹さん。その言葉の通り、トマトの持っている力を発揮出来るように工夫や手間をかけ続けています。

例えば、肥料はあえて根から離れた所に入れます。「必要であれば自分で根を伸ばして栄養をとりにいくようにしているんだ」。また、「毎年、全く同じやり方というのは無いな。何かしら変えているよ」と言うように、今年は昨年に比べて通路の灌水を増やしてみました。基本的にトマトは水を絞ると収量は落ちますが味がのります。ただ、水分が少ないと肥料を吸い上げにくいのでカルシウム不足の尻腐れ病が発生したりと、なかなか難しいのです。今の品種に変わったのは4年程前なのですが、「まだわからないことだらけだよ。やっぱり品種の特性をつかむのには5年はかかるよ」と、その品種の力を引き出すにはどうしたら良いのか、毎年、工夫をし続けているのです。

その他、市場のように青いうちに穫るのではなく、木で赤く完熟したものを1つ1つ選んで収穫し、丁寧に出荷をしています。2,000本あるトマトは収穫だけでも大変ですし、病気を防ぐために週1回は納豆菌を散布したり、芽かきのお手入れをしたりと朝も晩も働き通しです。それでもトマトの持っている力を引き出すための工夫と手間を惜しまないことで、今年も例年通りの美味しいトマトがお届けできているのです。

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】

◎トマトは7月下旬まで出荷予定です。