



# 大竹さんのトマト&トウモロコシ



暑い中の中で毎日1000本ものトマトの木から完熟した実だけを選んで収穫するだけでも大変な仕事です。



肥料はわざと根元から離れた所に。「自分で欲しければ根を伸ばして取りにいくようにしているんだ」



トウモロコシは1本1本、実の入りを持って確かめながら収穫します。「本当に美味しい収穫時期は3日だな」

★美味しいものを届けるために、深夜まで暑くなると暑い時に育つ実野菜を食べたくなるのは本能ですよ。そしてこの時期に毎年沢山の皆さんを喜ばせているのが、大竹さんのトマトとトウモロコシです。

一般的なトマトは青い内に収穫したものを店頭で赤くしていきますが、大竹さんは時間をかけ赤く完熟してから収穫します。おかげさまの仲間も「このトマトは貴重品だぞ」と言います。そしてトマトの苗数はなんと2000本！毎日その半分の1000本ずつ収穫するのですが、気温が高いとすぐに赤くなり下がると赤くならないので「毎日続けて赤いを出荷が出来るかは賭けだよ。冷や冷やしながらかやっているんだよ」と言います。

また、収量が落ちて味を追求するためなるべく水を切って育てたり、病気を防ぐために納豆菌を撒いたり手間をかけて育てます。「今年は急に暑くなったり急に寒くなったりした時に花が落ちちゃったり変になったところもあるけど、まあ順調だな」

そしてこれからトウモロコシも始まります。「トマトだけで0時になることもあるから、これからは何時に仕事が終わるかわからないよ」と大変な時期に突入です。トウモロコシは虫が出る前に実るようビニールと紙で保温した所に3月上旬から種を蒔きます。ただ、今年は高温が続き「もう虫が出始めているんだよな。ちょっと心配だな」そんなトウモロコシの収穫適期はわずか3日。その短い適期を逃さないよう1本1本実の入りを確認しながら収穫します。トマトもトウモロコシも一番美味しい適期に収穫して毎日お届けするために、汗を流し、睡眠時間を削りながら毎日頑張っています。

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】

◎夏野菜は天候次第で収量が大きく上下することをご理解下さい。