



池谷さんの小玉スイカ



自身が納得するまで手間をかけることで、デパートで高級果物として売られていてもおかしくないほどの品質のスイカが出来上がります



自家製堆肥は東京ドーム3個ほどの広さの田んぼからとれる籾殻を素堆肥に入れ、発酵させて作ります



1シーズンに何度も糖度をチェックして13度ぐらいの糖度でシャリ感もピークのものを出します。

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。

★自分が納得するスイカを作り続けて

毎年予約が入るほど熱いファンがいる池谷さんの小玉スイカが始まりました。なんといってもシャリ感や糖度が抜群で「外れた」というのを聞いたことがありません。その理由を「一番は土だと思いますよ」と言う通り、池谷さんは土作りについては大変な手間をかけています。

一番の特徴は自家製堆肥。数十年にわたって良い発酵菌が住み着いている堆肥は、秘伝のタレのように使い切らず素として残しています。そこに毎年、材料を継ぎ足しながら作っているため、これを数十年にわたって入れ続けてきた畑はスイカが美味しく育つ健康な畑になるのです。

また、受粉時を記録して一番美味しい完熟期に収穫をし、出荷の際には叩いて音で熟れ具合を確認し、また糖度が13度ぐらいになっているか1シーズンで何回も糖度計を使ってチェックをしています。かつ一般的には農薬を8~10回使うところを1~2回しか使わないなど、普通ではあり得ない程の手間をかけてスイカを作っています。

「手間はかけていますよ。でもそれですとやってきたので大変というより習慣ですね。自然相手だからわからないこともあるけど、自分で納得しているやり方をしていれば、これで良い、という物が出せると思うんです」と、スイカ作りにかかる思いは、農法というより生き方そのものが表れている気がします。だからこそ30年以上にわたっておかげさま農場のお客様に愛されてきたスイカが作れるんですね。そんな池谷さんの小玉スイカは7月22日前後で終了予定の期間限定品。注文逃しの無いように。

【産地情報】

◎今年は花芽がつかず収量が半減した分、玉が大きく育ち、大きな3Lサイズが中心となります。