



大竹さんのトマト



トマトが自分の力を発揮出来るよう、肥料の入れ方や水の与え方など、独自の哲学があります。



受粉はマルハナバチをお願いし、病気対策としては納豆菌を約1週間毎にかけて抑えています。



一般的にトマトは青い内に収穫されたものが流通していますが、大竹さんは赤く完熟したものを収穫し出荷しています。

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。

★毎年の試行錯誤の積み重ね

真夏日が増えて来ましたね。こういった日はジュースなどを飲むより、大竹さんのトマトに丸ごとかぶりつくのが一番です。

トマト栽培歴25年以上の大竹さんですが、種苗メーカーの都合で長年使っていた品種が無くなり、6年ほど前に今の品種になりました。「品種の特性をつかむには何年もかかるんだよ。だから毎年、何かしら試しているよ」と言います。

特に重要なのは水をどれだけ与えるかという事。トマトは水をあげると収量が増えるのですが、大味になったり病気が出やすくなります。大竹さんは収量よりもその品種の特性を最大限に引き出す事を考えるため、水をあげずにわざといじめます。すると実がぎゅっと締まった美味しいトマトが出来るのですが、収量が落ちたり、カルシウムが吸収されにくくなり尻腐れ病が発生しやすくなります。どこまで与えないかといった見極めが難しいのです。いじめ過ぎた翌年は少し灌水を増やしてみたり、すると今度は病気が広がったりと、ギリギリのところを試し続けています。ちなみに「今年は2ヶ月、水をあげなかったよ。そのせいで4段目は尻腐れ病で穴が空いちゃったけど。でも今年は暑いし順調だな。美味しいぞ」と納得の様子です。

「人間が育てるのではなく野菜が自分の力で育っている」という信条の下、その力を出来る限り引き出した大竹さんのトマト、今年も出荷開始です。

【産地情報】

◎スティックブロッコリー、キャベツはそろそろ終了です。ナスはあと2週間ぐらいで出荷開始予定です。