



田辺 直広さん (藤原地区)

専門学校卒業後、鴨川市でサラリーマンとして働いていたが、いつか地元には帰ってこようと考えていた中、実家の農業を継ぐことを決意し現在に至る。

購入可能な直売所

- ・『道の駅 グリーンファーム館山』
- ・『ふれあいショップ平砂浦』
- ・『海のマルシェたてやま』
- ・『JA グリーン 館山店』
- ・『わくわく広場 館山店』



直売所だけでなく、

産地直送通販サイト

『ポケットマルシェ』

でも購入可能。

下記 QR コードから

購入可能です！

時期によっては、注文受付停止になっておりますので、予めご了承ください。



○栽培作物について
とうもろこしの他に、夏は、ジャンボ生落花生おまさり、秋は、お米(粒すけ)、冬は、プロッコリーやレタスを栽培しています。

○作物の特徴
とうもろこしは、味来(390、946)とピュアホワイトの3種類を育てています。味来390は皮が薄くて柔らかく、糖度が非常に高い主に個人向けの品種。味来946は、大きく育ち安定して収穫ができる主に市場向けの品種。ピュアホワイトは実が白く、糖度がメロンと同等にもなり、栽培が非常に難しい品種です。贈答用としての人気が高い品種です。

○こだわり
収穫は5月から行いますが、準備は1月中旬から始めています。1.5町歩の畑(サッカーコート約2面分)で栽培しているのですが、味来は寒さに非常に弱いいため、冬に栽培したレタスのトンネルの中に不織布を入れることにより、温かさを保ち、他の生産者よりも早い時期においしいトウモロコシが出荷できるようになります。

○栽培の大変さ
トウモロコシは機械化が難しい作物となっており、収穫は田辺さんを含め4人、手摘みで作業が行われる。1日約1000本収穫し、2台トラック1台分が目安。ピーク時には、2台トラック+軽トラ1台の量を収穫しており、

年間収穫本数は60000本にもなります。

また、土壌に水気が多く一輪車で収穫を行っているが、ぬかるみに足や車輪が取られやすく非常に力の要る作業となっています。

○おすすめの食べ方
おすすめの食べ方は、蒸して食べる方法が一番ですが、簡単に調理する方法として、薄皮がついたトウモロコシをレンジで3分加熱する。歯ごたえがあり甘味が残って非常においしくなります。薄皮がない場合は、ラップ包んでもOK。

○現在力を入れている点や今後の展望
予約してくれている方や、ネットで注文してくださった方に満足していただけるよう細心の注意を払って作業に取り組んでいます。感動してもらえらるぐらいでないとお客様を満足させられないと思います。

美味いものを提供できるよう手間をかけて育てているので、お客様からの直接の声や直販サイトでの書き込みなどで、「おいしい」と言ってもらえたり、写真が送られてきたりすることはすごい励みになっています。

ありがたいことに、毎年沢山の注文を受けていますが、リピーターの方が非常に多く、自分で食べるだけでなく贈答用での発送も承っており、北は北海道、南は沖縄県石垣島まで購入希望者がいます。そういった毎年注文してくれる方や、購入してくれた人に満足してもらえらるような野菜を作り続けていきたいです。

皆様へ一言
「おいしい」と言ってもらえることが非常に励みになっています。皆様に満足して頂けるようこれからも頑張っていけます。