

写真は従業員さんの作業風景です。



## 内藤 鉄也さん (大井地区)

館山で生まれ育ち大学進学にあたり北海道へ移住、卒業後北海道の牧場で働いていたが、26歳の頃、館山に戻ることを決意。館山でも牧場で働き30歳で独立。元々農業に興味があった為、農業にも着手し現在に至る。

### 【購入可能な直売所】

『JA グリーン館山店』

営業時間：9：00～18：00

住所：館山市安布里 448-1

TEL：0470-30-9211

定休日：1月1日

『道の駅

グリーンファーム館山』

営業時間：9：00～17：00

住所：館山市稲 274 番地

TEL：0470-29-7015

定休日：なし

○栽培作物について  
トマトやニンニク、食用菜花などを栽培しています。

○作物の特徴  
現在栽培しているトマトの品種は、ミニトマトの『アンジェレ』になります。海外生まれの品種で平均糖度が8度と高く、細長い果型が特徴です。果肉がしっかりといて中心部のゼリー状が少なく、ヘタがないことから、食卓だけでなく、おやつ感覚で手軽に食べることが出来ます。海外品種特有の生育特性もあって、夏を超すのが難しい品種であり、暑さに弱いため栽培する農家が徐々に減っていきました。現在、館山市内で『アンジェレ』を作っているのは内藤農園だけになります。

トマト栽培をはじめた経緯  
元々、菜花の生産を主軸にしている、菜花の収穫の期間限定で従業員を雇用していました。そのような中、通年で働きたいと申し出てくれた従業員さんがいましたが、雨の日や夏の時期に行う仕事が多かったため、農協に相談したところトマトの栽培がおすすめと言われて着手しました。最初は土耕で始めましたが、土づくりや水やりなど、日々の管理や労力が大きかったため、設備投資を行い、簡易水耕栽培に切り替えてからは安定して収穫できるようになりました。

○収穫量について  
200坪の土地の25mハウス4棟で栽培しています。週3回収穫を行っており、1回につき、30kg〜50kgの収穫を行い、ピーク時は100kgにもなります。

### 【ニンニクの販売情報】

内藤農園では、ニンニク栽培にも注力しており、ニンニクも旬は夏の時期であり、トマトと同じくらい手間をかけて育てていますので、トマトと併せてチェックしてください！

上記直売所にて購入可能です。



ひとつの房でも生育状況にバラつきが生じる、機械化が難しい作物なので、全て手作業で収穫を行っています。私は朝5時過ぎから、従業員さんは朝7時から収穫を行っています。夏前のこの時期でも朝8時になるとハウスの中は30度を優に超え、収穫ピーク時の7〜8月はより暑さを増すので、熱中症にならないよう心掛けて作業に取り組んでいます。

おすすめの食べ方  
果肉がしっかりとしているので、そのまま食べるのがおいしいですが、アレンジする場合は、オリーブオイルや塩をかけて食べると、甘味が引き立ち、より一層美味しくなります。

栽培の大変さ  
1月の下旬に種まきを行い、トレーに1粒ずつ種を植え、芽が出たら9cmのポットに鉢上げをしてハウスに移動させます。2回の引越しを終えてトマトがさらに成長していくと、茎の長さは15m〜25mにもなります。背丈が伸びすぎると茎や葉の方に栄養が回ってしまい、実の付きや味が悪くなったりするので、「つる下ろし」という作業を行い、支柱に巻き付けるように茎を巻きまします。この作業は美味しさを引き出すために重要な作業になります。また育苗の際には電熱線を使用し、電熱線を通したマットの上に鉢を置いてトンネルを被せて保温を行います。毎日開け閉めを行わないといけないので、種まきから育苗、手入れや収穫まで、とにかく手間がかかる作物になっています。

消費者の皆様へ一言  
ここまで読んでいただいたとおり非常に手間のかかる作物ですが、手をかければしっかりと応えてくれる作物でもあるので、消費者の皆様においしいものを届けられるよう日々頑張ります。