

上野 辰徳さん (藤原地区)

横浜市内でサラリーマンをしていたが、当時の職場の上司や同僚に実家のトウモロコシを配ったところ、大変好評価だったため農家への転職を決意、実家の農業を引き継いだ。

【購入可能な主な直売所】

●『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

●『わくわく広場』

営業時間：9：00～18：00

住所：館山市長須賀 161-1

TEL：0470-23-1174

定休日：なし

【直接販売】

時期：5月末～8月上旬

住所：館山市

藤原 844-5

連絡先：0470-28-0844

休業日：基本的に無休

詳しくは、上記連絡先

にてご確認ください。

○栽培作物について

トウモロコシの他に、冬はレタスを栽培しています。

○作物の特徴

トウモロコシは、味来(みらい)946と1364、プレミアム(みらい)の3種類を育てています。味来946は、大きく育ち、安定して収穫ができる。味来1364は粒皮が柔らかく、食味が非常に良い品種。プレミアムは糖度上がりが早く、食味と風味が非常に良い品種となっています。

○トウモロコシ栽培について

私の家は、父の代からトウモロコシ栽培を始めました。以前はスイカを栽培していましたが、父が視察に行った際に、トウモロコシの魅力に強く惹かれ、藤原地区で最初に栽培に着手しました。現在では2町歩の広さの畑で栽培を行っています。

○こだわり&栽培の大変さ

収穫から出荷まで5人で作業していますが、1日1000本ほど収穫を行い、ピーク時は2000本の収穫を行います。年間で約10万本の収穫を行っています。

1月から種撒きを行っています。畑に直接撒いても生育状況にばらつきが生じてしまうため、ハウスで育苗してから畑に植えることで、寒さに弱い味来(みらい)を実が大きく糖度の高いトウモロコシに育てることができます。

トウモロコシの栽培は、育苗トレイの区切られた穴に1粒ずつ種をまくことから始め、15cmほど苗が育ったら、1本ずつ畑に植えていきます。中腰での作業も多く、体力勝負になります。機械化できない作物なので、種まき

から収穫まで全ての作業が手作業になります。

○おすすめの食べ方

2～3枚皮がついたトウモロコシをレンジで3分加熱するだけ。薄皮がない場合は、ラップで包んでもOK。

茹でる場合は、たっぷりのお湯を沸かして3分茹でる。すぐに食べないときは、水にさらした後(急冷)、冷蔵庫に入るとプリプリ感が長持ちします。

○農業の魅力について

体力勝負な部分が多く、休みが本当に少ないです(笑)

ですが、自分で考えて行動できる点や、「おいしい」という声を頂けるのは農業ならではの魅力だと思います。頑張ればその分返ってくる仕事をしていて、非常にやりがいを感じます。

○現在力を入れている点や今後の展望

父が始めたトウモロコシ栽培の伝統を受け継ぎ、トウモロコシの美味しさを伝えていきたいです。採れたてのトウモロコシはそのまま食べられるほど甘味があり美味しいですが、消費者の皆さんの手元に届く品は、収穫してから数日経っているものがほとんどです。私は、トウモロコシ本来のおいしさを体験してもらうために、直接販売に力を入れており、5月末～8月上旬の期間中、基本無休で販売を行っています。採れたてのトウモロコシの味を是非一度味わってもらいたいです。

○皆様へ一言

農業を引き継ぐと思った契機が、前の職場で言われた「おいしい」という言葉でした。何より励みになる言葉ですので、様々な人に「おいしい」と言ってもらえるよう日々頑張っています。