

今井 勉さん 今井 仁子さん (広瀬地区)

出産後、仁子さんが両親から畑を継ぐことになり、勤めていた会社を退職して就農。

勉さんもサラリーマンとして働いていたが、畑を手伝うため、兼業農家の道を模索していたが、親戚の勧めにより、専業農家になることを決意、勤めていた会社を退職後、就農して現在に至る。



○栽培作物について

きゅうりと水稲(お米)を栽培しています。

○きゅうりの栽培について

現在、水稲の裏作としてきゅうりを栽培しており、元々は自宅近くの畑で栽培していましたが、令和元年の台風でハウスが壊れてしまい、そのまま撤去してグリーンファーム館山近くのハウスに場所を移して栽培を再開しました。

○栽培のスケジュール&栽培の大変さ

毎年、種まきを5月下旬から1ヶ月ごとに8月下旬まで計4回行います。剃刀で切って接ぎ木作業を行い、20日ぐらいで定植します。3回目以降の種まきの時期は、稲刈りのシーズンに入り、収穫以外の管理が1人になるので作業ペースが格段に落ちます。

水撒きは灌水チューブで行っていますが、物量が多く作業量も膨大です。きゅうりはみずみずしさが売りの作物なので水撒きはすべてのきゅうりに行き届くよう丁寧におこなっております。また、ハウスの中は高温で外気温度とは比にならないぐらい暑いです。暑すぎると花が受粉せず立派な実がつかなくなってしまうので、暑さ対策の面でも水撒きはとても大切な作業になります。短い期間で育つ分丁寧に作業を行わないと作物の出来にすぐ反映されてしまうので、どの作業も手を抜くことはできません。逆にトマト等と違い熟す期間がない分、結果がすぐ出るのもきゅうり栽培の面白さの一つだと思います。

【購入可能な直売所】

●『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

●『JA グリーン館山店』

営業時間：9：00～17：00

住所：館山市安布里 448-1

TEL：0470-30-9211

定休日：12/31～1/3、毎月第2

水曜日(変動あり)

○収穫量について

収穫は7月上旬～12月末頃まで行います。きゅうりは1日数センチ成長するので、朝と晩に収穫が必要になります。1回目は6時から、2回目は16時過ぎから行い、1時間半から3時間ほど脇芽摘みや、下葉取りしながら収穫作業に取り組んでいます。1日あたりの収穫量としては製品として出せるもので最盛期に1000～1500本収穫します。年間収穫量は約2000ケース(50本入り)分になります。

○おすすめの食べ方

漬物、サラダ、酢の物などは一般的に知られていますが、めんつゆとらっきょう酢を二対一の割合で、適当に切ったきゅうりの半分～3分の2程度浸した状態で、ジップロックなどの袋で振って混ぜる方法が、簡単でもとても美味しく食べることができますので、是非一度試してみてほしいです。

○今後の展望について

このままのペースをなるべく長く維持していければと思います。

○消費者の皆様へ一言

「おいしい」という声をいただけるのが本当に嬉しいです。きゅうりは半年しか作っていないのですが、直売所に持って行くこと1年中作っていると知っている方が思いのほかいらっしゃって、「きゅうり無いですか?」、「おいしいから早く食べたい」と言ってくださる方が沢山いらっしゃるの本当にありがたいです。これからも、そんな期待に応えられるよう美味しいきゅうりを作り続けて行きたいです。

●『スーパーマーケットときわや』

営業時間：8：30～20：00

住所：館山市藺 277 番地

TEL：0470-22-9816

定休日：なし

●『畑の八百屋さん』

営業時間：8：30～16：00

住所：南房総市千倉町宇田 24-2

TEL：0470-44-3033

定休日：12/31～1/4



🍷 イボなしきゅうりの『フリーダム』、シャキッと歯切れがよく、みずみずしさと爽やかな甘みが口の中に広がります。