



おひさま農園 岩槻 伸洋さん（館山市豊房地区）

大学卒業後、東京でシステムエンジニアとして働く。40 手前。このまま会社で定年を迎えるか、それとも残りの人生半分、ゼロから新しいモノ作りの仕事をして終えるか、岐路に立つ。

人が最初に始めたモノ作りとして、食べ物を作る”農業”に興味を持つ。38歳で退社し、千葉県東金市の農業大学校に入学して1年間学ぶ。

勉強をしながら千葉県内で農地を探していたときに、「NPO 法人おせっ会」が実施していた移住体験ツアーに参加する。これをきっかけに館山市内の生産者を紹介してもらい、交流を深め、館山市への移住を決める。地域から様々なサポートを受け、豊房地区で就農した。

【購入可能な直売所など】

- 『スーパーマーケットときわや』
営業時間：8：30～20：00
住所：館山市蘭 277 番地
- 『わくわく広場 館山店』
営業時間：9：00～18：00
住所：館山市長須賀 161-1
- 『海のマルシェたてやま』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市館山 1564-1
・・・その他の直売所

【ふるさと納税】

ふるさと納税のお礼の品として、ソラマメが現在受付中。5月上旬より順次発送。「おひさま農園」で検索。

- 楽天ふるさと納税
- さとふる
- ふるなび
- JAL ふるさと納税
- ANA のふるさと納税
- JRE MALL

【オンライン販売】

「ポケットマルシェ」や「食べチョク」などのオンラインストアでも出品することがあります。※時期や生産状況によって販売品目や受付状況は変動します。



○栽培について
ソラマメは冬の寒さを経験する必要がある作物ということで、通常は年間通して食べることはできません。だからこそ春にソラマメが出回ること「旬」を感じます。近年は不安定な気候などにより収穫量が大きく落ちることがあります。毎年楽しみにしてくれているお客様もいらっしゃいますので、量や質を確保するために、気候変動への対策が課題となっています。

○消費者の皆さまへ
1年間のスケジュールでお話したとおり、ソラマメは収穫まで半年を要する農産物です。時間をかけて丁寧に栽培したソラマメを、鮮度が良いうちに茹でて召し上がってみたいと思います。さわやかな食味を感じ、「旬」を感じ、春から初夏にかけての萌える新緑を感じ、皆様の笑顔の一助になれば幸いです。

○栽培の準備
翌年、栽培の準備をしますが、前年ソラマメの栽培をしていたほ場ではトウモロコシを、トウモロコシを栽培していたほ場ではソラマメの栽培を行います。
1月からトウモロコシの準備が始まります。耕耘・畝立てを行ってビニールトンネルを張ります。2月中旬から育苗ハウスの中で種を播いて苗を作ります。3月に入ってからビニールトンネルの中に苗を植えます。5月に防除作業をして6月から収穫を始めます。1か月ちょつとの収穫期間を終え、7月下旬には片付けをします。

○現在力を入れている点や今後の展望
夫婦2人で栽培できる範囲で農業を続けていきたいと考えています。ソラマメは現在の収穫量を維持してさらに品質をあげていくため、さまざまな栽培手法を模索しています。トウモロコシはもう少し栽培面積を増やしたいと考えています。スナップエンドウは需要が高いので、ハウスを増やし、販路も拡大したいと考えています。

○1年間のスケジュール
10月からソラマメの準備が始まります。耕耘・畝立てを行って種を播きます。2～4月に草取り、追肥、支柱立て、防除作業、整枝作業を行います。整枝作業は、出してきた枝を切って数を減らします。たくさん株があつて大変ですが、1株ずつ丁寧に作業していきます。いろいろな管理作業を行うことで、収穫量の確保やソラマメの品質確保に努めています。5月から収穫を始めます。収穫開始から2週間がピークになります。3週間で収穫を終わらせ、片付けをします。

○ソラマメの魅力について
やはり何といっても「旬」を感じられるのが魅力です。ソラマメは鮮度の良さを強く感じる事ができる食べ物ですので、収穫したてを食べられる今の環境が私自身すごく楽しいです。ソラマメは栽培期間の長さや、収穫量の少なさから野菜の中では高単価な農産物です。それを作っている自分は値段を気にせず食べられるのがとても幸せだと感じます。また、当園のソラマメを毎年楽しみにしてくれているお客様がいるというのが嬉しいですし、ソラマメ栽培の一番の理由でもあります。

○栽培作物について
主な品目は、ソラマメ（5月）、トウモロコシ（6月）、黒豆の枝豆（10月）、スナップエンドウ（11月～3月）です。
○栽培の特徴
ソラマメは「打越緑一寸」を栽培しています。「打越緑一寸」は、実が濃緑色で茹で上がりの色が良く、食味も良い品種です。

○おすすめの食べ方
やはり茹でて食べるのが一番です。ソラマメは収穫したタイミングで食感が大きく変わります。収穫時期が早いものは枝豆みたいなツルとした食感で甘味を強く感じます。収穫時期が遅いものはホクホクとした食感になります。ソラマメは収穫した後も呼吸をしている農産物です。収穫後や購入した後、すぐに召し上がっていただくことをおすすめします。