

7月に入って気温が一気に上がり、北海道も夏本番を迎えました。有機農協には、道内各地から夏野菜が届いています。今回は、石狩市厚田区の高田ファームを訪ねて元気な夏野菜を見せていただきました。

水と温度を適切に！ 夏野菜 元気に育っています 石狩市 高田ファーム 高田恭宏さん

緑の壁から顔をのぞかせているのは「ニガウリ」。長年石狩市厚田区で農業に取り組む高田さんは、直売にも取り組んできました。そのお客さんに楽しんでもらうため、珍しい野菜に取り組んできたそうです。その一つが「ニガウリ」。しかも、「ニガウリは、虫がつかないので、消毒がいらぬから、有機農業に向いているよ。」と、高田さん。



「ナスは自信あるよ！」と見せていただいた「水ナス」。つやつやピカピカの美味しそうなナスです。育てるときに心掛けていることをうかがうと、「ハウスで育てること。」「灌水しやすい場所に植えること。」「風通しを良くすること。」という答えです。ハウスで育てることで、風や雨にあたって傷がつくのを防ぎます。また、水分が充分にいきわたるように、ハウスの中でも灌水しやすい場所に植えています。そして、芽かきをして下の葉を落としています。こうするとナスが見やすくなると同時に、風通しがよくなります。風通しが悪いと蒸れて、咲き終わった花びらが実にくっついてカビが生え、実も腐ってしまうことがあります。それを防ぐために、風通しが重要ということです。



↑花弁がくっついて、腐ってしまうことも！

房状の実がびっしりついているのは「ミニトマト」。ピンポン玉ぐらいの大きさの実が赤く色づいています。大きさに驚くと、「最初は大きいんだ。だんだん小さくなってくる。」とのこと。野菜も生き物。ずっと同じ大きさで同じ量を収穫できるわけではないことを教えていただきました。



←赤、黄色
カラフルな
ミニトマト
色づいたものから収穫
します。

大玉のトマトも、もうすぐ色づきます。しかし青い実をよく見ると、穴のあいたものがあります。「着果時期に低温だとこうなる。」と高田さん。「トマトの実から逆に、あの時寒かったんだと教えてもらう事もある。」といいます。しかしこれは毎年の事、それ以外は順調に育っていて、もうすぐ色づいて出荷できそうです。

最後に、美味しい夏野菜を育てるコツをうかがうと、「たまたま買った人がおいしいと言ってくれるだけで、特別なことなんかしていないよ。」という高田さん。あえてうかがうと「水、環境、温度管理。」とのこと。ハウスの中が熱くなりすぎないように、夏は遮光ネットを使って、温度管理しているそうです。「全部を覆わなくても、一部でも遮光すると涼しい空気が動く。それだけでもだいぶ違うよ。」と教えていただきました。

高田さんの元気な夏野菜は、これからどんどん入荷します。お楽しみに！



↑トマトにあいた穴は、虫食いではなく、着果時期の低温のため。

緑の実「セニョリータ」。これから色づいて、7月20日ごろから出荷できる予定です。→

