



ハウス栽培の
キュウリが
できるまで

トラクター耕運、施肥、畝づくりを行い、灌水をする水やりのチューブを設置。小さなポットで育てた苗を、畑に植え替えます。苗は、カボチャに継ぎ木して作られます。カボチャの根を使うことで、病気に強い、肥料の吸収が良い、低温でも収穫量が増えるなどの利点が生じます。ポット苗の下に見える白いビニールは、マルチシートと呼ばれる農業用資材で、作物を育てる畝を覆います。



土壌づくりから始まり、定植から約1か月後には収穫が始まります。

摘心…畑に植え替えた苗が育つと、多くの実を収穫できるよう、生長点の芽の先を摘みとります。



誘引…花を咲かせ、つるが伸びてくると、枝を固定します。

「朝一番でまず畑に水を出して、そのあとでキュウリの枝を留めていきます」と峰崎さん。枝が出たときにキュウリがたくさん実をつけるので、ひもに固定して見やすくしたり、実の形がまっすぐになるように、一つずつに手間をかけていきます。

苗から20日程度経過。雌花の子房が、手のひらサイズにまで育ちました！



収穫後、コンテナから箱詰めを行い、採ったその日に出荷します。殆どは市場出荷ですが、江田島市内では、「手づくりパンの店 もみの木 (江田島町)」と「しまのパンsouda! (大柿町)」の2軒に卸されます。(2023年夏時点)

栽培から収穫まで、気が遠くなるような一連の作業。私たちの食卓に並びキュウリ1本に、これだけの手間がかけられていることに、本当に頭が下がります。

峰崎農園では栽培・出荷に従事できる方をパート募集しています。詳細はハローワークインターネットサービスをご覧ください。



ETAJIMA
GoON!
Vol.28
峰崎農園 (江田島町)
みねさき やすまさ
峰崎 泰昌さん

年数を重ねても、より良いものを追求し続けて

江田島町出身の峰崎さんは、2016年に江田島市の新規就農研修を修了。キュウリ農家として就農した。

大学卒業後、JICAの活動で西アフリカのブルキナファソに赴いた。食糧問題への関心がきっかけだった。「多くの日本人は食生活ができるのが当たり前で、普段幸せとも思わない。一方で、飢餓や貧困のある国が存在する。日本で不自由なく暮らせる自分と、アフリカとの違いが見たい。両方がこの世界にあることを実感したかった」と語る。赴任先では飲用水の確保・衛生啓発を柱とした業務に従事した。

帰国後、地元で農家をやりたいという強い思いから、就農に至る。農業経験ゼロからのスタート。「おいしいキュウリを、たくさん作る。それにすぐく苦労していました」。研修生の頃は、水や肥料、湿度と温度の調整、光の当て方など、知識と技術の習熟に悩んだ。量と質の向上は同義だと、経験を重ねて学んだ。「周りの人に、おいしいと食べてもらえるものができるようになったのは、有難いこと」と話す。昔よりは成長していると振り返りつつ「代々で何十年もやっ

てる農家の方もおられるので、追いつくには、もっと努力しないと」と成長意欲を絶やさない。経営体として利益を目指すだけでなく、江田島市の中での役割認知にも今は注力したい考えだ。

ETAJIMA GoON! 読者の方へメッセージを伺った。

「江田島市は小さな島だけれど、どれだけ言葉を尽くしても足りないほどの魅力がある。この記事で市の特産のキュウリを初めて知った方がおられたら、僕がまだ知らない江田島市の魅力を教えてほしい。遊びに来いよって誘ってほしいですね」

シーズン中はハウスにこもっての作業となる。春秋定植の峰崎農園は多い日で1日約500キログラムを収穫。10月から出荷の秋作は、2月まで続く。



※ブルキナファソ…西アフリカの内陸国で世界の最貧国の1つに数えられる。
※定植…苗から畑に植え替えること。



ETAJIMA GoON!(えたじまゴーオン)とは? 市内で活躍する人やお店をリレー形式で紹介。掲載された人が次の取材先を紹介する、「つなぐ・つながる」をテーマにした企画です。