

# きらり四日市人

キュウリ農家「JIMOTO農園かわしま」

代表 林 佳史さん



今年3月、小生町にキュウリ農家「JIMOTO農園かわしま」が誕生しました。地元の人たちに新鮮なキュウリを食べてもらいたいとの思いで新規就農した林佳史さん。5月から出荷を始めており、消費者からの反応も上々です。林さんにキュウリ栽培の苦労や面白さ、一年目の手応えなどをお聞きしました。

## 新鮮さが命のキュウリを地元で提供したい

大学の農学部を卒業後、愛知県のJAグループ企業に就職し、営農に関する最前線の仕事に携わりました。中でもキュウリ栽培の研究を長く担当していたことから、30歳を機に地元に戻って農園を立ち上げようと決心しました。

キュウリは新鮮さが命です。けれど県内には専門に栽培している農家が多くありません。収穫したものをその日のうちに店先に並べること

ができれば、地域で求められることと、自分のできることが一致するのでは、と考えました。

祖父が所有していた田んぼと、耕作放棄地を活用し、1,700平方メートルの敷地にハウスを5棟建て、湿度や温度を自動管理しながら幼なじみと一緒に栽培しています。

## 収穫したてのキュウリはみずみずしく甘い

ハウスの中は高温多湿で、夏場の作業は体力的に厳しいです。キュウリは生育がとても早く環境に敏感なので、湿度の管理と水のやり方には注意を払っています。良好な栽培をすればすぐに反応し、結果が出やすい作物だと思います。

特に、収穫したてのキュウリはみずみずしく、歯応えもしっかりとして、ほのかに甘味を感じます。お薦めの食べ方は、シンプルに塩を付けてだけのキュウリです。キュウリ本来の味を楽しめると思います。

## 四日市がキュウリの産地になれば

1年目の今年は、見た目もきれいなキュウリを作って消費者においしく食べてもらうことを目標にしています。「おいしかった」という声を聞き、想像以上の手応えを感じました。

今後は作業効率を上げて、品質の高いキュウリを安定供給していきたいです。そうして経営のモデルケースになることでキュウリ農家が増え、四日市がキュウリの産地になれば面白いのではないのでしょうか。

9月は植え替え時期で出荷はできませんが、11月半ばごろになれば皆さんにおいしいキュウリをお届けできると思います。



収穫したばかりのみずみずしいキュウリ



ハウス内での作業



「JIMOTO農園かわしま」のハウス

9月放送のCTY-FM「よっかいち わいわい人探訪」でも紹介します。(放送時間は裏表紙へ)