



こどもピーマン「**ピー太郎**」  
かわばた あきら  
大阪府河内長野市 川端 章さん

私は昔から「土のある暮らし」が好きで、庭で野菜作りを楽しんでいました。10年ほど前から畑を借り、今は直売所出荷も始めています。「こどもピーマン」は、自家用にも出荷用にもいいと思いました。

4月10日過ぎに72穴のセルトレイへ播種し、ビニールハウスで育苗。一度植え替えて5月中旬に定植しました。ただ、ここで緊急事態が発生。私が体調を崩し、畑へ行けなくなってしまったのです。6月の20日間は水やりのみで、次に見た時は倒れた株も。ただ、隣のパプリカは水不足でシナシナなのに、葉に厚みがあるおかげか「こどもピーマン」は青々としています。実つきもなかなかだし、案外丈夫な品種だと思いました。

着果期の肥料不足で当初は果長7~8cmと小振りでしたが、多めの追肥で樹も生長し、9月には一回り大きな実がついてきました。しかもどんどんとれる。少量ながら販売も始められたのは、うれしい誤算でした。

この品種は、やはり肉厚な食べごたえがいいですね。天ぷらはジューシーだし、焼きめしに入ると小さくても食感が残る。私は卵と炒めるのが好きです。苦みがないので生でもいけますが、さっと加熱すると甘みが引き出される気がします。買われた方にも好評だし、来年は株数を増やして定期的な出荷をと思いました。

今は興味があるものを片っ端から作っています。オクラ「エメラルド」は、多収で人気のお気に入り。地域の仲間と棚田を守る活動もしたり、忙しい毎日ですが、



今後も楽しみながら取り組むつもりです。

←  
元肥は馬ふんや雑草などでつくった自家製堆肥、乾燥鶏ふん、苦土石灰。追肥は有機化成。

## スイカ「**紅まくら**」

たなか ますみ  
愛知県豊西市 田中 眞澄さん



うちではレンコン、ダイコン、ニンジン、十六ササゲをJAへ出荷しています。スイカは自家用で家族の好物。今までは買った接ぎ木苗の利用でしたが、「紅まくら」の募集を見て、ふとタネから作りたと思いました。

3月9日にポットへ播種。十六ササゲの二重ビニールトンネルを利用し、株間にポットを置いて育苗しました。発芽率は100%で問題なく育ち、4月9日に小トンネルの中へ定植。子づる4本仕立てとしました。5月19日にトンネルを外し、敷きわらをしました。生育良好で込みすぎることもなく、管理しやすかったと思います。

今年の5月は天気がよく、ミツバチも飛び交い多くの実がつきました。1番果で約30玉、2番果は着果時期が梅雨に当たりましたが、それでも十分な数。裂果もほとんどなく、6月27日に最初の2玉を収穫しました。

割ってみてまず驚いたのが、空洞果が皆無なこと。これまで、特に最初の収穫物は空洞が多く、がっかりしたのですが、「紅まくら」はどれを割っても大丈夫。香りもよく、かじればシャリシャリして驚くほど甘い。これに勝るスイカはないと思えるほどです。知人に配っても、まずは見た目、次に味で喜んでもらえ、「また来年作って」と言ってもらえます。

出荷用の野菜はJAの指定品種のみだし、自家用にもさほどこだわりはありませんでした。でも、真夏に炎天下で仕事をした後、スイカにかぶりつくのは大きな楽しみ。こんなにおいしいのなら、今後も自家用野菜ではどんどん新たな品種に挑戦していこうと思っています。



↑苦土石灰と化成肥料、リン硝安カリを施し、有機配合肥料で追肥。周囲にネットを張り巡らし、畝の上にはひもを渡してカラスの被害を防いだ。



↑大きなものは7.9kg。「品種説明に偽りなし」と田中さんを驚かせた。

↑皮際まで赤く甘いうえ、タネが少なく食べやすい。

## カボチャ「**夢味**」

なかい きみよ  
兵庫県宝塚市 中井 喜美代さん



←  
元肥に鶏ふん、リン硝安カリ、自家製の有機肥料、追肥にリン硝安カリを使用。薬剤防除は2回。美しい実がなった。



←  
ほどよい大きさにそろい、宅配にも直売所出荷にもぴったり。

私は5~12月の間、12軒のお宅へ毎週野菜を配達しています。飲食店1軒へは通年で届けており、余剰がある時は地域の直売所にも出荷。カボチャは、定番でほどよい大きさの「ほっこりえびす」、手軽なミニの「ほっこり姫」、変わりだねの「そうめん南瓜」を作っていますが、ハロウィンや冬至のころの需要は高く、保存性のある「夢味」も試したいと思いました。

4月1日に播種し、5月1日に定植。摘芯も整枝もせず放任で育てましたが、勢いは良好です。ただ、今年は多雨のせいか全体に雌花のつきが悪く、受粉はしたのに例年より数は少なめ。また、果実が土に触れると汚くなるので防止にマルチをしたのですが、暑さで熱をもちすぎたのか後半に葉が枯れ上がってし

まったのは想定外。マルチはせず、これまで通り果実の下へ発泡スチロールのマットを敷くべきでした。それでも「夢味」は、ほかのカボチャと同等かそれ以上にできてうれしかったですね。

7月26日に収穫開始。宅配には同じようなサイズの果実が望ましく、直売所でもあまり大きいと敬遠されるのですが、これはほどよくそろっています。食べるとほくほくして、べちゃっとせず「ほっこりえびす」と同じ粉質。私も主人も好きな味です。これを年末まで保存できれば、ほかのカボチャが切れてから宅配したり、冬至などに合わせて出荷したりが可能です。

品物を12軒分つくって毎週宅配するのは大変。でも、楽しみにしてくれるお客さんがいる限り、続けていくつもりです。