

こんげつ 今月は **きゅうり** を紹介(しょうかい)します！



佐渡でもおいしいきゅうりが獲れる季節になりました。今回は真野地区、四日町の矢田さんにお話をうかがいました。矢田さんは、なんと年間に約12万本ものきゅうりを出荷(しゅっか)していて、農林大臣賞や県知事賞を何度も受賞しているきゅうり栽培のスペシャリストです。



○ **ビニールハウスでのきゅうり栽培**

きゅうりは気温が高くなる7月ごろから収穫できる野菜ですが、矢田さんはビニールハウスを使って、暖房や温水で温度を高くすることで収穫する時期を早めて、4月から6月にかけて収穫ができるようにしています。

また、春の収穫が終わったら、トマトを作っているハウスと場所を入れ替えて、秋にも収穫できるように栽培を始めます。

○ **きゅうりの栽培で大変なことは？**

きゅうりは寒いと形が悪くなってしまいます。そのため、ビニールハウスの温度管理が大切です。しかし、温度の調整には暖房などの機械に頼っているため、停電してしまったり、機械が故障したりして温度管理ができなくなってしまうことが心配なのだそう。

○ **こだわりや工夫は？**

子どもを育てると一緒に気配りが大切です。毎日何度も顔色をうかがって確認しています。また、収穫をする時には、他のきゅうりの成長を助けるために葉や芽の一部を取り除いていきます。



やた たかし  
**矢田 孝さん**

○ **おすすめの食べ方は？**

シンプルにみそをつけて食べるのもおいしいし、ぬか漬(ぬかづけ)やサラダにして食べるのも、オススメです。

自分が作った野菜を食べて、「美味しい！」という声が聞けると嬉しいし、やりがいにもなります。  
 もっと佐渡の野菜をいっぱい食べてほしいです。