

見て♡感じて♡食べてみよう!! ~ パプリカの生産者さんをご紹介します! ~



今回は、二条地区の柏原町でパプリカをつくっておられる竹内登世樹さんにインタビューしました。
竹内さんは、弟さんと兄弟で「あかね農園」を経営されていて、パプリカや葉わさび、パパイセ、西条柿などの様々な農作物を育てられています。

Q1 緑から赤へ色づくパプリカ 肉厚でとってもおいしそう!!

Q1 農業を始めたきっかけは?

もともと興味があり、20年くらい続けています。最初の10年は慣れない中なのであまり休みがなく働いていました。辛いときは、家族が支えてくれました。最近では、今までの方法を少し変えて、前よりももっとうまくいった時に達成感があります。

Q2 おいしいパプリカをつくるコツは?

1つ目のポイントは「風通し」です。
実1つに対し、葉は2枚くらいにして、風通しをよくすることで、光合成をしやすいようにしています。
花はよく観察し、良い実ができる花を残すように気をつけています。実の距離が近すぎると、実どうしがくっついてしまうので、育ちやすい空間ができるようにするのもポイントです。

2つ目のポイントは「病気の予防」です。
3棟のハウスで赤、黄、オレンジ色のパプリカを育てています。オレンジ色のパプリカは病気にたまりやすいので、1棟をオレンジ専用にして、赤・黄のパプリカは2棟でどちらも半分ずつ育てています。どちらかのハウスで病気が流行した際のリスク分散のためです。



農業が好きだから続けられるとおっしゃった竹内さん。自分に合った仕事で周りの人にも喜んでもらえて素直ですね!
食べてね!!

🍷 ミニ情報

竹内さんのパプリカハウス 長さ50m 1棟 180本の苗を植え、1棟 約3600個のパプリカが収穫できます!!