

ピーマン	鳥原さん	<p>京まつりという品種のグリーンピーマンを栽培されています 鳥原さんは、新技術に真っ先に取り組む研究者タイプで、周りの人からも頼られている方です。</p> <p>農薬について聞いてみたんですが、 鳥原さんに限らず、皆さん農薬については、限りなく無農薬に近い減農薬とのことです。 昔と違って安全性は、飛躍的に向上していて、鳥原さんのところでも天敵(虫で虫をやっつける)という農法で栽培しています</p> <p>ピーマンは、新鮮で元気さがあり、生命力を感じました。真心の想いが伝わる生産者さんです</p>
きゅうり	大坂さん	<p>畑がとても綺麗にされてて なぜか私自身、たまたま土について聞いたんですよ そしたら、本人は、そんな事、言わないんですが、 「土の事と言えば大坂さん！語らせたら語りますよおー!!」って言う程に 大坂さんは、土作りを研究していらっしゃる方でした ハウスの中に入った時にカツオの香がしたんですが、それが、やはり土と直結していたんですよ キュウリは、水分がほとんどだけれど、なんだか、このキュウリには、ミネラル等もプラスされてる んじゃないかって気分になっちゃいました。きつと、きゅうりも、そんな気分になってるんじゃないかと感じました 肥料作りについては、深いので、ご興味ある方は、直接聞いて頂ければと思います</p>
きゅうり	井下さん	<p>脱サラして就農し、苦勞ありながらも農ある生活を楽しんでいらっしゃる井下さんです 農業に思いを、はせて 自分の作った野菜で生産・加工・販売と6次産業を目指したいという想いを、「はぐみ」として 「農業流通」をチャレンジしていきたいと農業にかける想いが伝わりました</p> <p>井下さんとこのきゅうりは、少し前に育て始めていたので、もう実をつけていて めちゃくちゃ、生きてるうーって感じで、井下さんと共に生きてて元気さと熱い想いで育てられてる のが伝わり、元気いっぱいのおもしろい野菜だなあと感じました</p>
房なりトマト	大木さん	<p>ほとんどが、県外への出荷で、県内では、店頭で並ぶことが余りないので購入が難しいと思います</p> <p>特徴は、ヘタに残っている水分や栄養が収穫後もトマトに回るので新鮮さが長持ちします 県内では、児湯郡での栽培だけということで、約10件の農家さんが栽培されてるようです。 粘土質の畑を土壌改良するために試行錯誤され、今、もみがらを混ぜたりして トマトを育てる上で、糖度と水分の調整がイイ感じに出来るとの事でした 畑も綺麗で、優しさが実にギュッとつまってて、トマトが、リラックスして育ってる感じがしました。 そんな今シーズンの、珍しい房なりトマトが今日、お召し上がれます</p>
大玉トマト	森さん	<p>こちらでは、ポット栽培で、トマトを作っています</p> <p>桃太郎という品種の大玉トマトを栽培されています 水分が多く、あっさりとしたフレッシュなトマトです 収穫の、ほとんどが県外への出荷だそうです。</p> <p>森さんは、謙虚さの中に熱い想いを抱いているであろうに シャイで、私がまだまだ、森さんから聞き出すことが出来ませんでした。(笑) だけど、ほんと、優しさの伝わる方です</p> <p>ライチの栽培もされており、 最初、農業を始めた訳が、「ライチを食べた時に、味の魅力にとりつかれて自分も作りたいと」 って思ったのがキッカケだったって、一番嬉しそうに話してくれました</p> <p>ラン栽培もされています</p> <p>基本的、食べることが好きという森さんは、常に消費者の目線で、美味しいもの綺麗なものを 作りたいという想いが秘められているのを感じました。</p>
赤ピーマン	福山さん	<p>赤ピーマンは、宮崎でも、ここ近年は普通に店頭で並んでますが、全然小さいんですよ それは、通常のピーマンが温度の関係で完熟されて残ったピーマンを出しているからなんですよ 福山さんのハウスの赤ピーマンは、これで、もっと大型で全然、肉厚も違います この赤ピーマンも県外へ出荷されて、宮崎で売られる事は、ないので、残念です</p>

因みに、緑のピーマンより甘いので、福山さんちのウサギさんもパクパク食べるそうです♪

あと、技術での特許取得など、ほか、ちらほらニュースで取り上げられたりされている
大規模経営者の福山さんです。 取り組む

マンゴー農家の 児玉さん

一度食べたマンゴーの味に魅了されてマンゴー農家を始められたそうです
マンゴーの木にも寿命があり、枯れてしまう訳ではなく美味しい実を付けることが
出来なくなってしまうとの事でした。けれど「こいつらの事は、ずっと見ていきたい」
と、おっしゃっていました。
そんなふう大切に想われて育てている
そんな想いが伝わった素敵な生産者さんです

今から、花が咲き実が成長していくので、またどんどん畑の様子が変わっていくとの事
時期ではないので、お料理には出ないのが残念ですが、来年、児玉さんのマンゴーに
会いに行きたいと思います。

カラーピーマン 橋さん

今日は、来ることができず、来られていませんので、とても残念ですが、すごく皆さんにも
知ってもらいたい、ピーマンの生産者さんです

さらさらピーマンとカラーピーマンを育てています
さらさらピーマンは、通常のピーマンより色が濃ゆく柔らかいです。(軽い)
見てわかる通り、濃ゆくて、ツヤもあるので、採れたてピーマンに驚く私に
「いま、艶塗ってたとこや」って冗談を言われてました。

消費者が求める野菜を作りたい。新品種にも挑戦したいと消費者想いを大切にしようという心があり、
とても面白い生産者さんです。ピーマン作りの中でも面白さを発揮しています。きっとピーマンは
楽しくイキイキと育てていると感じました
今採れた、さらさらピーマンは、今季初！収穫しばかりのものです

農家さんも、十人十色。それぞれの大切にしたい思いがあります

共通してることは、やっぱり、何年経っても毎年毎年1年生ということでした。自然に任せるだけでは無理で、やっぱり試行錯誤
されて、しっかり、お野菜と向き合って、お野菜をサポートして(手をかけて愛をかけて)育てられていました。
そんな、お野菜達は、県外へ行ってしまって、私達が食べれない感じです

