

きゅうりにこだわる一徹生産者

中山 Nakayama Shinkiti 新吉さん



当別できゅうりが少ない訳

百種類以上ある当別の栽培品種。生産量・生産農家の多い品目は、花卉や南瓜のように生産組合を組織して技術の向上や出荷に役立っていますが、意外にも当別ではきゅうりの生産組合がありません。中山新吉さん（若葉町）は独自のこだわりできゅうりを生産しています。

野菜は米や麦より手間がかかるんだね。以前は米と小豆を中心に栽培していたが、娘が札幌の高校に通い始めた20年前に毎月の収入が必要になってきて、それが現金収入になるきゅうりとブロッコリーを始めるきっかけ。ところがやり出したらこれが奥が深い。今では春麦、大豆など一緒にやっているけれど、それ以外はほとんど妻とハウスの中できゅうりの管理だね。おかげで遊ぶ暇もない。だから借金

もない。これは自慢だけだね。

つやとみずみずしさが鍵だね。20年かかっていろいろ工夫してきたけれど、きゅうりは連作障害の出る作物で同じ場所には栽培できない。だからかぼちゃに接ぎ木をして育てている。これは芽の出たかぼちゃの茎をカットして、それに根をカットしたきゅうりを穂木として接合する方法。この方が病気にも強いし、連作障害がないので毎年同じ場所にハウスを建てられ、土中に給水するための灌水チューブを這わせたり管理もしやすくなる。追肥や週1度の消毒の他、夏には1日2回の水やりと週に1回の肥料水。これは大変なもんだよ。

ふれあい 倉庫や花ぼっけ、町内の飲食店や札幌のHUGマート、市場にも出しているけど、きゅ

うりは自信作だね。ふれあい倉庫では曲がったものから売れるそうなので、お得意さんがいるのはうれしいね。美味しい食べ方はやっぱりキムチ漬。水の吸収が早いので漬物にも向いている。もう農作業もやめて年金生活にしようかなと何度も思ったけれど、ここまで設備投資したら、元気なうちは続けるしかないね。晩酌代も減らしたくないしね。

取材でハウスの中を見せてもらいました。60cm間隔で植えられたきゅうりは、支柱に張りめぐらされたネットに巻きつき丁寧に剪定されていました。「食べ物はだらしなくできないからね。」とハウス内はきれいに整理されていて、手間がかかっているのがわかりました。少しご馳走になりましたが、たまらない歯ごたえとみずみずしさです。(6月13日取材)