

農に 生きる

自信を持って作っている 農産物を安心して

食べてほしい

産地概要



田中山地区を中心に良質なダイコンが栽培されています。竹で組んだ干し場にダイコンが一面に干される風景は冬の風物詩として有名です。昔ながらの方法で漬けられた「田中山たくあん」は人気の品です。

農業を始めたのはいつですか？

67歳まで会社員として勤めその後、近所の定年退職した方たちに声を掛け、手伝ってもらいながらダイコンとスイカを中心に加工用のキャベツやハクサイなどを栽培して、JAに出荷や農の駅グリーンプラザに出しています。

農業の魅力は何ですか？

農業は自然相手の毎年違う状況の中での仕事ですが、自分の考えや判断ができます。何と言っても農産物を育てる喜びです。

栽培のこだわりや難しさは？

干しダイコンに限らず味の良いものを作りたい。土作りを大事にし、田中山地区の畜産農家の完熟たい肥を使いコヌカなど、できる限り有機肥料を使用して自然な状態で作るようにしています。農業も最低限の使用に努めています。露地野菜の栽培は天気や気候に左右され、作業の時期の判断が難しいところです。

今年の干しダイコンは？

農作物の栽培に鳥獣害の対策は必要で、わなの狩猟免許を今年取得し、猟友会の指導の下に、自ら被害軽減を図っていききたいです。

9月初旬の播種から順調に生育していました。10月の台風などの影響で育ちが例年に比べ1週間ほど遅れていますが品質は良いです。収穫開始と同時に天日干しの作業も始まり多忙な日々を迎えています。雨が降らず好天で空気が乾燥し、風が吹くことを期待しています。

これからの目標は？

栽培面積を広め、干しダイコンとスイカをメインにしたいです。一緒にやっている仲間がいるので頼りになり心強いです。また、若い人に農業をやってほしいですね。

自信を持って作っている農産物を安心して食べてほしいと思います。昔からの手作りの「田中山たくあん」をご賞味ください。

ダイコン生産者 鈴木 英雄さん

すずき ひでおさん (76)

伊豆の国市田京に在住。ダイコン、スイカのほか加工用キャベツやハクサイなどを栽培。干し大根組合、西瓜組合、葎山農産物直売組合に所属。

