

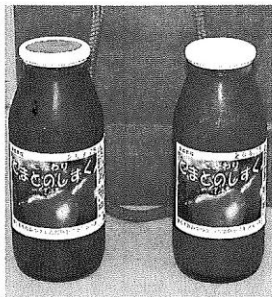


【三戸町】「手間がかかっても『おいしい』と言われるとうれしいからやめられない」と話す、三戸町斗内の大山金作さん(62)。トマトの病気を防ぐ工夫をした低農薬栽培と土作りに力を注ぎ、うま味を十分に引き出した糖度の高いトマトを生産。自ら考案した甘くて果肉の詰まった完熟ジュース「とまとのしずく」の販売も行う。

大山 金作さん

三戸町

▶完熟ジュース「とまとのしずく」



良普及所に依頼して、全国各

大山さんは現在、妻のトモ子さん(58)と長男の峰幸さん(26)と共に、ハウス13棟(30畝)で「りんか409」「パルト」「サンマルツァー」「イエローアイコ」「シンディースイート」を中心に栽培する。

大山さんは三戸地区農業改良普及所に依頼して、全国各

のうち、1棟(1・2畝)を育苗専用のハウスとして使用。種の段階から環境を整え、全面マルチ栽培で地熱放出を抑えることで通常10

は、ハウス13棟のうち、1棟(1・2畝)を育苗専用のハウスとして使用。

地とトマト栽培を行う篤農家の栽培資料の提供を受け、20年前から長年培ってきた栽培技術と経験を生かし、糖度の高いトマトの栽培に取り組んだ。

60センチまで深耕でき、堆肥や有機肥料が土深くまで浸透する。

大山さんは「徹底した低農薬栽培により安全・安心なトマトを提供できる」と、

と自信を見せる。

土作りでは、EM菌のほか数種類の菌を入れた独自設計の堆肥や有機肥料を使うことでやわらかい土に仕上げる。

高級レストランに直接販売

大山さんは「自作のトマトやジュースを東京の高級果物店やレストランなどで大山ブランドとして販売していきたい」と意気込む。(佐々木一)

ひろば」やJR東日本の三戸駅の構内で販売するほか、お中元やお歳暮などは電話販売も行う。

一般的にトマトの糖度は5〜6度だが独自の土作りで、りんか409で10度以上、一番甘味のあるシンディースイートでは17度以上にもなり果物に引けをとらない甘さになる

内に出回るが、その他は東京の高級和洋食レストランに直接販売している。また、甘くて果肉の詰まった完熟ジュース「とまとのしずく」は、三戸町の「SAN・SUN産直

栽培管理に手間を惜しまない大山さん

は、ハウス13棟のうち、1棟(1・2畝)を育苗専用のハウスとして使用。

は、ハウス13棟のうち、1棟(1・2畝)を育苗専用のハウスとして使用。

「おいしい」が励み ハウストマトジュースに加工も

東京はお盆で人通りも少なくなっています。皆様におかれましては、お子様やお孫様が帰省され賑やかに過ごしのの方も多いのではないのでしょうか？
さて、5月21日付農業共済新聞青森版にて、EMを活用したトマト栽培に取り組む大山様が紹介されました。
糖度が10度以上あり「おいしい」と評判になっているそうです。



栽培管理に手間を惜しまない大山さん