

石橋自然農園さんに聞く「カミオカ☆スターコーンの秘密」

Qとうもろこし作りで大切にしていることは？

A、環境を守ること

安心安全な農業をするために農薬・化学肥料不使用で野菜を作っているそうです。肥料は石橋自然農園さんで飼育しているヤギや鶏から作られる堆肥を使っています。



Q他の地域のとうもろこしとの違いは？

- 1、土地 標高が高いため日差しがたくさん当たります
- 2、寒暖差 朝と夜の寒暖差が約20℃あるため甘いとうもろこしができます
- 3、水 山の村の水はとても綺麗な水です

Q収穫はいつ頃するのか？

A、7月の下旬から8月

収穫するときは朝だそうです。朝に収穫することによって夜に光合成で蓄えられた糖分が実に濃縮されて、甘くて美味しい状態になります。

Qとうもろこしを作る上で大変なことは？

A、天候と獣害

雨があまり降らないと実があまり入らなくなったり、甘みが弱くなったりしてしまうそうです。山の村では鹿が多く対策が大変だそうです。

石橋さんにインタビューに行った際、栽培しているトマトやズッキーニをいただきました。とても甘くて美味しかったです。石橋自然農園さんで作られている「カミオカ☆スターコーン」ぜひ食べてみませんか？

