

Made in Kushima
逸品ストーリー

安心安全が合言葉 太陽の恵み「ピーマン」

JAはまゆうピーマン部会



JAはまゆう ピーマン部会 部会長の武田昭一郎さんと息子さん。

濃い緑色とハリとツヤ。生のまま食べても苦みがほとんどなく、シャキシャキとした食感とともにみずみずしさが溢れ出します。

「串間のピーマンは『特別栽培』に取り組んでいます」と話してくれたのはJAはまゆう 営農部営農指導課の田中誠さん。『特別栽培』とは、県の慣行基準に比べて、農薬の使用回数と化学肥料の窒素成分が半分以下という目標をクリアした農産物のことを言います。ピーマンは長期的な出荷が続くため基準値の半分以下に抑えることが難しいと言われていますが、串間では24戸すべての生産者が取り組んでいます。

「農薬を使わない方法の一つとして、害虫を天敵の昆虫で駆除する天敵栽培が効果的なんですよ」と話すのはピーマン部会部会長の武田さん。病気の予防・対策としてもヒートポンプによる除湿や循環扇の設置、光合成促進機により二酸化炭素の補てんを行い、成長促進と安心安全の品質を目指した栽培環境を整えています。そうした取り組みも認められ、現在は大手量販店との契約栽培を行っており、4、5割が関西中心に出荷されます。おすすめの食べ方はシンプルに丸焼き。今晩はピーマンで食卓を彩ってみませんか？