



みずたに かずこ
水谷 和子さん(78歳) 愛西市雀ヶ森町

長年の経験が作る美味しいトマト

二棟のハウスでトマトを作る水谷さんはこの道60年の大ベテラン。半世紀以上培ってきた経験で作るトマトはお客さんにも大好評で、愛菜耕房創業時から新鮮なトマトを毎日出荷しています。「自分のトマトを毎日出荷してお客さんが来てくれるのを知るのが好きです。『今日いつもの所に、水谷さんのトマトが見つからなかったよ』なんて声をかけてもらったりするとうれしいですね。」

色々な人が出荷している分、品物も様々。そんな中で選んでもらえるものを作るのが水谷さんのやりがいです。「魚粉など有機質の肥料をよく使うようにしています。少し高価ですが土壌そのものが良くなるので良いトマトができます。後は木を育てすぎずに実に栄養が行くように気をつけたり、収穫が近くなったら水やりを抑えたり、どんどん出てくるわき芽をとったり、土はもちろんです。その時々作業や普段の世話の中にも手をかけられるところがあります」と栽培のこだわりについて話す水谷さん。丁寧な世話が美しいトマトの秘訣です。出荷の際にも緩衝材を敷いて傷がつかないように気を使い、トマトを届けています。

しかし夫の弘光さんが足を悪くして以降、毎日の出荷や栽培の作業はほとんど和子さん一人の仕事。愛菜耕房までの移動も、車を運転していた弘光さんを頼れなくなった今では自転車



を使っています。「トマトを積んで行くのは大変だけど、家は近くだからよかった。自転車なら愛菜耕房まで10分もかからないし、おかげで今でも毎日出荷ができます。体が動くうちは続けていきたい」。今年は特に天候に恵まれて豊作だったと話す水谷さん。たくさん採れる分、たくさん働かなくちゃと笑います。

水谷さんの日課はほかの産直会員との喫茶店でのお茶会。毎日の作業は大変ですが、農業を通して広がっていった人との交流が元気の源です。

最後に消費者に向けて「おいしいトマトをぜひ食べてください」とメッセージをいただきました。