

# 刈谷の果物を 買いに行こう



**刈谷ハイウェイオアシス  
産直市場おしずファーム**

東境町吉野55  
9時～19時 (※1月1日～3日)  
☎35-0211



**JAあいち中央  
産直センター刈谷北部**

東境町神田36-1  
9時～17時 (※第3月曜)  
☎35-1080



**JAあいち中央  
産直センター刈谷中部**

築地町4-2-7  
9時～17時 (※第3月曜)  
☎62-1055



**JAあいち中央  
産直センター刈谷南**

小垣江町八角151  
9時～17時 (※第3月曜)  
☎27-8817

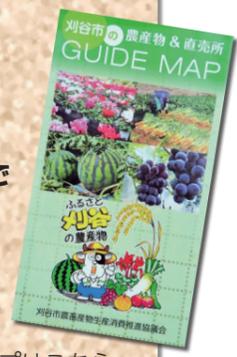
産直にあるものは新鮮・  
安心・お値打ちの三拍子!  
ぜひ来てください。

**産直・直売所  
の情報は  
ガイドマップで**



▲ガイドマップはこちら

**果実品質改善共進会の審査  
員募集中! 詳しくはP11へ。**



## 果物引換券プレゼント!

刈谷産のブドウ、ナシ、カキが産直や直売所でもらえる引換券を抽選で各5人にプレゼント!

申 7月26日(金) (消印有効) までに、「プレゼント応募」、住所、氏名、年齢、電話番号、希望の果物、市民だよりへのご意見ご感想をハガキ、Eメール (nousei@city.kariya.lg.jp)、FAX (27-9652) で農政課 (〒448-8501 刈谷市役所) へ。

※引換場所・時期は引換券の発送時にお知らせします。  
※当選結果は引換券の発送をもって発表とします。

# 生産者のこだわりと想い



イチジクの生産者  
宮田卓生 さん(79歳)

## 伊勢湾台風で生まれた栽培方法

イチジクの木は横に伸びるように手を加えています。(下の写真参照)。これを「一文字仕立」と言います。この方法が生み出されたきっかけは1959年の伊勢湾台風。この台風で倒された木をそのままにしていたところ、その状態で実がなったのです。この方法にすることで、木の高さがなくなるため、作業がしやすくなりました。

## 工夫された土作り

収穫を終えると、冬からは土作り。土をほぐし、米ぬかをまくとミミズが出てきて、土にもぐるので土が柔らかくなります。こうすることでイチジクの甘味が増加。また、土に敷わらをすることで保湿効果が生まれたり雑草が生えにくくなります。

## 産直でお求めの際はお早めに

地元の物は新鮮で安いので人気。産直に出すと午前中には売り切れてしまうこともあるので、生産者としてはうれしい限り。今まで食べたことがない人もぜひ一度食べてみてください。



ナシの生産者  
久野果樹園  
久野徹 さん(58歳)

## 100年続くナシ農家

祖父の時代から続いてきたこのナシ農家を継ぎました。産直には出しておらず、直売所(一里山町伐払270-3)のみで販売しています。常連さんや口コミを聞いてきた人がほとんどで、また今回も買ってくれたと思うと嬉しいです。

## 合理的に害虫駆除

害虫駆除をする際は、むやみに農薬を使用するのではなく、害虫を捕まえ、顕微鏡でどのような虫なのかを確認し、それに適した対処方法を実行します。現在では、害虫であるハダニの天敵を利用することで、農薬を使わず自然にハダニの駆除ができる方法を検討中です。

## 苦労があるからこそ嬉しい

ナシは重たく、高い所になっているので収穫はとても重労働。さらに朝の販売に間に合わせるために、収穫は朝6時から行います。しかし、1年かけて苦労して育ててきたからこそ、収穫できた時の喜びは格別です。



ブドウの生産者  
カキツバタ農園  
近藤浩貴 さん(33歳)

## 全国的にも早い収穫

刈谷は温暖な気候で、かつハウス栽培を行っているため、普通ではなかなか食べられない7月中旬からブドウを食べることができます。この時期にブドウを食べたくなったら、ぜひ直売所や産直へ来てください。

## ブドウを作りこむ

1年間ほぼ毎日が仕事。収穫が終われば、肥料散布、剪定、施設の修繕に取り掛かります。生育状況によってやるべきことが決まっているため、毎日状況を見に行き、作業をする必要があります。大変ではありますが、その過程でどのような大きさや形のブドウにするかをイメージしながら行い、それに近づいていくのが楽しいです。そしてこれらの過程を、人を雇わず、ほぼ一人でしています。そうすることで、全てを把握でき、自分の勉強にもつながります。

## 毎年進化するブドウ

学んだことを生かし、「今年はこういうものを作りたい」と思いながら取り組んでいます。どんどん品質が良くなっていくと思うので、その変化を楽しんでください。

