

9月3日放送

第18回目の放送は、尾鷲の農業についてご紹介します。
ということで、尾鷲市三木里町にある「株式会社 やきやまふぁーむ」に行ってきました。

やきやまふぁーむは就労継続支援A型事業所です。
農業を通じ、障がい者の方々の就労支援を行っています。
今回お話を伺ったのは、商品開発部・営業担当 牧平道成さん。



やきやまふぁーむのメイン商品はしいたけ。
ビニールハウスでは三万個の菌床を管理していて、完全無農薬のしいたけを作っています。
また、空調によってビニールハウスの中の気温をしいたけの旬である秋の気温に常に管理しているの、一年中しいたけを供給することができます。
肉厚で歯ごたえしっかりのしいたけを、一年中食べることができるんですよ～。

あとは、もうひとつのメイン商品にトマト。
こちら水分量などを管理するためにビニールハウスで育てており、一般的に夏が旬のトマトと違って、1月～2月に完熟で食べごろになるように育てているんですって。
購入が順番待ちになるほどの、やきやまふぁーむの人気商品です。
他にも、キクラゲやヒラタケ、夏野菜のきゅうりやなすびなど、さまざまな野菜を栽培しています。

雨が多い尾鷲は、山に水がたくさん含まれていて、特に八鬼山からの伏流水が流れる三木里は良い土壌に恵まれています。
そして、三木里海岸から吹く潮風。これらの条件が重なって、おいしい野菜が作られているんですね。

やきやまふぁーむの野菜は、三木里にある直売所、イタダキ市、お魚いちばおととなどで販売されています。
みなさん、ぜひぜひお買い求めください。

株式会社 やきやまふぁーむ HP：<http://www.yakiyamafarm.com/>