



飯岡メロンの歴史を継ぐ ネクストジェネレーション

宮内農園(上永井)
宮内 勇弥さん(36歳)

飯岡メロン部会は、昭和54年に飯岡の生産者13人がメロン栽培を始めた際に、飯岡町農協園芸部メロン支部として設立しました。いち早くタカミメロンの栽培に取り組み日本で最初に産地化され、独自の栽培基準と厳しい検査で飯岡メロンのブランドを全国に広める生産者団体です。

—どんな仕事をしていますか

祖父、父、母、妻と5人での農業経営で、メロンを中心に、キャベツやリーフレタスなどを生産しています。メロンはビニールのトンネルに苗を植え付けて育てています。よい作物を作るには温度と湿度の管理がとても大切で、トンネル内を換気するため、広い畑で1日に何度もビニールの開閉をします。6・7月の収穫時期には、収穫したメロンをきれ

J A ちばみどり
飯岡メロン部会

所在地／旭市横根3488-2
電話番号／57-3001

いに洗浄し、等級ごとに箱詰めして出荷します。みずみずしくずっしりと重いメロンを運ぶので、体力も必要です。

—農家になろうと思ったきっかけは

18代続く農家の長男に生まれて、幼い頃から祖父や父の働く姿を見て育ち、自然と農作業を手伝うようになりしました。家業を継ぎたいという思いから、農業大学校で学び就農しました。最近では、小学生になった子どもたちが農作業を手伝ってくれます。私の働く姿を見て、いつか子どもたちが「受け継ぎたい」と思ってくれたらうれしいです。

—今後の抱負は

飯岡メロンのブランド力を高めて、我が子のように大切に育てたおいしいメロンを日本全国に届けます。また、おじいちゃんになっても農業を続けられる強い体をつくり、生涯現役で飯岡メロンの生産を続けたいと思います。



広い畑で収穫



収穫したメロンの箱詰め



VOL.162

トマトとキムチのあえ物

1人分の栄養価 エネルギー46kcal、食塩相当量0.8g



材料(4人分)

トマト……………大2個
白菜キムチ……………80g
青じそ……………4枚
ごま油……………小さじ1
しょうゆ……………小さじ1

トマトには、抗酸化作用を持つビタミンやβ-カロテンが豊富に含まれています。抗酸化作用とは、体内の活性酸素を除去する働きです。活性酸素が過剰になると皮膚や血管の老化を招きます。抗酸化作用を持つ食品を取ることでも美肌効果や動脈硬化の予防が期待できます。

作り方

- ①トマトは半分に切り、ヘタを取って一口大に切る。
- ②白菜キムチは、細かく刻む。
- ③青じそは、細い千切りにする。
- ④ボウルに①②とごま油、しょうゆを入れ、混ぜ合わせたら皿に盛り、上に青じそをのせたら完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災

【6月】 令和5年の累計
建物火災 1件 (13件)
その他の火災 2件 (9件)

交通事故

【6月】 令和5年の累計
事故件数 137件 (844件)
死亡者数 0人 (1人)

人のうごき

【6月の移動】
転入 170人 出生 29人
転出 158人 死亡 64人

【7月1日現在】

人口 63,068人 (▲23人)
男 31,226人 (▲5人)
女 31,842人 (▲18人)
世帯数 27,191世帯 (+22世帯)