



▲キュウリの収穫に追われる日比野さん



▲キュウリの収穫体験をする上野君(左)と竹本君(右)



▲ハウスの中で日比野さんに話を聞く小学生特派員



▲青々と実った下米田のキュウリ



▲お話を伺った日比野さん

農家の人々
産地直送便
小学生特派員

キュウリ

レポート

キュウリづくり歴35年
日比野さんに聞きました

取材・文 山手小学校5年生
上野哲斗・竹本崇史

私たちは、下米田のキュウリ作り名人、日比野康一さんのお宅に取材をしに行きました。日比野さんは、今年でキュウリ作り歴35年の超ベテランです。

生産しているキュウリは、給食で私たちが食べています。このことについて日比野さんは、「とても名譽なことですよ。うれしいです」と言っていました。

キュウリについては、春になるキュウリは、苗木1本あたり100本から150本の実が、秋になるキュウリは、30本から50本の実がつくそうです。私たちは今、この秋のキュウリを食べています。

日比野さんが、唯一困っていることは、虫食いと病気だそうです。虫が食つたそのキュウリはだめになってしまつてしまいます。

下米田町では、昔からキュウ



リ作りが栄えています。今では、キュウリ作りで困ったことや問題があった時は、下米田町で同じキュウリを作る人たちのグループで相談して乗り越えているそうです。

日比野さんが、キュウリ作りの時、常に心に思っていることは、消費者に新しく新鮮なうちに出荷して食べてもらいたいということです。

日比野さんたちの農家で気をつけていることは、農業や化学肥料をなるべく使わずに、消費者に安心して食べてもらうようにしているということです。

最後に、日比野さんからの伝言で、もしスーパーなどのお店で、商品に日比野という名前を見つけたらぜひ買ってくださいということでした。私たちは、キュウリのことについて、たくさんのお話を学びました。これからの生活で、もしキュウリのことについて何かあったらこの学んで来たことを生かしてみたいです。