

○夏の十勝ランドスケープ
夏の十勝の様々な風景を爽やかな音楽に合わせ見せて行く

○黒味へフェードアウト

○メイクインの花

○矢野農場看板

○チョップパー作業ロング

○チョップパー作業

○矢野さんインタビュー

○谷口さんの自宅パン

薄紫のメイクインの花々が、その
いのちを謳歌^{おうか}するように咲き乱れる
十勝平野。

この花が散った頃、矢野さんのお宅でも
収穫に向けての準備が始まります。

葉や茎などを、チョップパー作業で
切り落とし、効率的に収穫が
できるように畑の整備が行われます。

矢野さん「年がら年中同じ気候の中で農家をやりな
さいって言ったら、逆に僕らは迷います
よね。春夏秋冬がはっきりしない事くら
い、我々はプラスチックがたまる
んじゃないかな？きっちりしてるから、
そういう中で生きて行くことが出来るよ
うな気がします」

一方、谷口さんのお宅。
人の背を裕に超える高さになった
トウモロコシの木。
収穫の時を迎えています。

○収穫の様子

○谷口さんのしゃべり

○出荷準備

○クルマに乗せる

○走って行く

○JAめむろファーマーズ
マーケット・愛菜屋

○直売所の様子

○もろこしを運び込む

○谷口さんのもろこし

○トウモロコシを煮込んだ
りする引き

○会場の引きにタイトル
スイートコーン祭り

○接客する谷口さん

谷口さん「先月からずっと30度の日が続いてしまし
て、とうきびは積算温度500時間で、種を蒔いて
から、どれだけ地面に温度があったかで、とうき
びは大きくなったり、実が入ったりするもんだか
ら、温度があった年は、もちろん早く収穫できる
し、甘みものっておいしいですね」

収穫を終えたら、すぐに出荷準備。

採れたてのトウモロコシを載せて、
クルマを走らせます。

やってきたのは、JAめむろ

ファーマーズマーケット・愛菜屋^{あいさいや}

ここは、農家の方が直接、新鮮な
野菜などを持ち込んで、
消費者に販売する直売施設。

谷口さんの採れたてのトウモロコシも
ここに並びます。

そして、この日は、収穫された
トウモロコシを楽しんでもらうための
イベントが行われます。

谷口さんも先頭にたって接客。
やっぱり自分で作ったトウモロコシの
おいしさを味わって欲しいですもんね。

○食べる人々や子供たちの
姿

○スイートコーン祭りロン
グ

○黒味ヘフエードアウト