

知っていますか？ そうさの農業

赤ピーマンものがたり ~第1話



はじめに

ピーマンは好きですか？「においがキライ！」とか「にがくてイヤ！」という人も多いかもしれません。でも、ピーマンが熟して赤くなった赤ピーマンは、にがみもすくなく食べやすいんです！

そして、みなさんの住んでいる匝瑳市は、赤ピーマンの産地なんです。もっともっと赤ピーマンのことを知ってほしい！赤ピーマンを食べてほしい！さあ、「赤ピーマンものがたり（全4話）」のはじまりはじまり～

匝瑳市の赤ピーマンづくり

匝瑳市でのビニールハウスでのピーマンづくりは、昭和44年（1969年）に高知県からやってきた4戸の農家によりはじまりました。

匝瑳市は千葉県でただ1つの赤ピーマン産地で、ハウスの広さをあわせると、2万平方メートル（八日市場ドーム4つ分）にもなります。1年間に約100万個（重さ60トン：アフリカゾウ10頭分）もの赤ピーマンが作られています。

赤ピーマンハウスの広さは八日市場ドーム4つ分！



1年間にとれる赤ピーマンの重さはアフリカゾウ10頭分！



知っていますか？ そうさの農業のうぎょう

赤ピーマンものがたり ~第2話



赤ピーマンの1年

2月 たね種まき
 4月 なえ苗を植える
はな花が咲く
 6月 しゅうかく収穫がはじまる
 11月 だんぼう暖房をはじめる
 翌年の3月 お収穫が終わる



赤ピーマンの苗



白い

赤ピーマンの花



収穫された赤ピーマン

赤ピーマンはとっても
 寒がり！17℃以下だと
 育ちません

ピーマン=赤ピーマン！？

みなさんがよく知っている緑色のピーマン。実が大きくなっても収穫しないで、ゆっくりじっくり育てると、緑→黒っぽい赤→真っ赤にヘンシン！

花が咲いてから収穫するまでに、緑色のピーマンが25日から30日かかるのに対して、赤ピーマンはその2倍以上。50日以上もかかるんです！

色が変わるぞ～！

リコピン（老化を防ぐ
 栄養素）がぐんぐん増える！



白い花



緑！



黒っぽい赤



真っ赤！

知っていますか？ そうさの農業

赤ピーマンものがたり ~第3話



赤ピーマンは栄養たっぷり！

緑ピーマンとくらべて・・・

ビタミンA (目や肌を保護する) の量 : 約7倍！

ビタミンC (風邪を引きにくくする) の量 : 約1.8倍！

ビタミンE (血液をさらさらにする) の量 : 約5.6倍！

カロチノイド (老化をふせぐ) の量 : 約15倍！

赤ピーマンは食べやすい！

赤ピーマンと緑ピーマンを食べくらべたお友達の声

- ・ 赤ピーマンは緑ピーマンより甘くておいしかった。
- ・ 緑ピーマンはにがくてにおいがいやだったけど、赤ピーマンは一口食べたら緑ピーマンよりおいしくて食べやすかった。

(平成17年：野田小学校・栄小学校での調査より)



野田小学校・栄小学校
のお友達が食べた
赤ピーマンのくし焼き

知っていますか？ そうさの農業

赤ピーマンものがたり

～第4話



はじめまして！「あっぴいちゃん」
です！

わたしをデザインしてくれたのは
そうさこうこう ひらの あい なまえ
匝瑳高校の平野愛さん、名前を
つけてくれたのは 共興小学校の
きょうこうしょうがっこう
伊藤早希さん・八日市場小学校の
ようかいちばしょうがっこう
大木友理香さんです！
そうさし とくさんぶつ あか
匝瑳市の特産物、赤ピーマンの
PRのためにがんばります！

赤ピーマン農家からのメッセージ



「あまくておいしかった。もっと食べたい！」みんなの声を
たくさん聞こえてくると、赤ピーマンを作っていて良かったと
おもいます。先日も、栄小の6年生が「ゆめ・仕事ぴたり体験」
で、赤ピーマンの選別作業を体験学習しました。大勢のみなさん
に赤ピーマンのことをもっともっと知っていただけるよう、これか
らもがんばります。

そうさ施設園芸部ピーマン部会長 伊藤 昌美

おわりに

全4話にわたっての「赤ピーマンものがたり」いかがでしたか？
匝瑳市の特産物、赤ピーマンをこれからもよろしくお願ひします！