



11月11日~12日 組合員活動委員5人で千葉県多古町・茨城県JAやさとを訪問しました

農作物の本当の姿を 子どもたちに届ける生産者と交流

千葉県・多古町

多古町旬の味産直センターでは、生産者に土作り、生産に力を注いでもらい、その他の雑多な仕事を応援しています。そして、後継者のいない生産者の分まで生産するため、生産者を「1〜2割ではなく3〜4割の生産増を」と呼びかけています。

また17年前に、届けたい「葉つき人参」に東京の小学校児童が驚いて、「葉つき人参の絵」を描いてくれました。それをきっかけに「農作物や自然の動植物の本当の姿を子どもたちに届けるのも自分たちの役割」と思いながら生産に励んでいます。今後は消費者と生産者が交流するための交流施設「しんのみくうかん」をさらに充実させたいと代表の高橋さんは語ってくれました。

茨城県・JAやさと



大前さんご夫妻。東京で5年間システムエンジニアをされ、心機一転、農業をめざし「ゆめファーム」で研修中です。

全国のJAでも珍しい有機栽培部があるJAやさと。こちらでも生産者の高齢化が進んでいますが、「ゆめファーム」という新規就農者を育てるしくみを作り、今年は、11期生目を受け入れ、10期生が卒業し有機農業生産者として独立しています。研修期間中はJAが必ず有機の土地を貸し与え、「有機農法」の指導をし、有機栽培をやる生産者に育てていくのです。

若い世代の方々が農業に関心を持ち、希望に満ちていることを聞き、頼もしく明るい未来を思いました。苦勞話を伺いながらも、朝から夕まで身体を動かし、日々育つ農作物を見る喜び、手ごたえを語るさまは誇らしげで生き生きしていました。

坂下 光子さん

味一番(ミニ大根)
1本
12月4回 178円

有機栽培里芋
400g
12月4回 268円

総代産地訪問

野菜がとてもおいしくて 生産者の愛情を感じました

滋賀県・グリーン近江 11月12日

田植え・稲刈りツアーでお世話になっているJAグリーン近江・大中の湖地域の白菜やキャベツの産地に訪れました。ここでは、琵琶湖の東岸にあった最大の内湖、大中の湖を1966年から干拓してできた地域です。湖面より低い土地なので、大雨や台風で作物を水に浸からせてダメにしたとお話を聞きました。お昼は、産地のお母さんたちが作ってくれた食事をごちそうになりました。野菜がとてもおいしくて生産者の皆さんの愛情を感じました。

総代って?

組合員の代表として各地域から選ばれ、一年間の生協の事業計画、活動方針を決める人たち。今年も500人の総代が選出されています。



白菜
1/4カット
12月4回 128円

大かぶら(土付き)
1玉(1.3kg前後)
12月4回 198円

肥後農産出荷組合 生産者 中川敏夫さん

農業をはじめて10年目、仕事の流れが読めてきて、楽しみがわかってきました。今は里芋の他に人参や大根も作ってます。

今年は、まわりの地域で雨が降ってるのに、この辺は1カ月も降らんで焦ったこともありました。

きつい仕事だから、周りでもあんまりいい話聞かんし、辞めていく人もいる。でも今、残ってる人は作る喜びを知ってるからだと思います。大阪から組合員さんが来てくれた時、「おいしかったよ」って、自分が作ったものに声が返ってくると、やる気が出て、力になるんです。



——中川さんちでは里芋はどんなふうにして食べるんですか?

おでんに里芋入れたらおいしいですよ。里芋は皮をむいて、おでんに入れるんですよ。関西じゃ、じゃがいもを入れると聞いてびっくりしたことがあります。

あなたも肥後農産出荷組合に行って、生産者と交流しませんか。詳しくは4頁をご覧ください。

産直 里芋
400g、M~S中心
12月4回 198円

産直 西洋人参
350g洗い、サイズ選
12月4回 100円

ハート栽培とは

農業、化学肥料ともに慣行栽培の3割以上減らして栽培された農産物につけるバルコブ独自のマーク。

慣行栽培とは

都道府県ごとに決められた農産物に使用する農薬とその使用回数・量、また化学肥料とその量の栽培基準。

中華風白菜丼(一人当り686kcal)

■材料(2人分)

- 白菜 ……………1/4個
- 豚こま切れ肉 ……200g
- しめじ ……………1パック
- 酒・しょうゆ ……各小2
- ごしょう ……少々
- ケチャップ ……大1
- オイスターソース…大2
- 酢 ……………大1/2
- 水 ……………1/4カップ
- 豆板醤 ……………小1/2
- 片栗粉 ……………大2
- ごま油 ……………大1
- ご飯 …お茶わん2杯分

■作り方

- ①白菜は緑の部分と白い部分に分けて、それぞれ食べやすい大きさに切り、しめじは小房にほぐしておく。
- ②豚肉に①をもみ込み、片栗粉をまぶす。
- ③フライパンにごま油を入れて熱し、豚肉を入れて強火にして焼き色がつくまで焼いて取り出す。いったん火から下ろしたフライパンに白菜の白い部分としめじを入れ、②を加えて混ぜる。
- ④再び火にかけふたをして強火で1分間煮て、中火にして8分間、白菜がしんなりしたら③の豚肉を入れ、白菜の緑の部分と豆板醤を加え、とろみとつやが出るまで混ぜながら炒める。お皿にごはんと一緒に盛ります。



盛り付けは丼でもお皿でもOK!

里芋の含め煮(一人当り125kcal)

■材料(1人分)

- 里芋 ……150g
- 砂糖 ……………大1
- 塩 ……………少々
- しょうゆ ……小1
- だし 素 ……少々
- 熱湯 ……1/4カップ
- ゆずの皮 ……少々

■作り方

- ①里芋は水洗いし、ぬれたままラップをして1分加熱し、皮をむく。
- ②ポウルに調味料とだしの素少々、熱湯、①の里芋を入れ、ラップなしで3分間加熱する。
- ③里芋の上下を返して、位置を入れ変え、ラップなしでさらに1~2分加熱する。しばらくおいて、味を含ませ、器に盛ってゆずの皮のせん切りを散らす。



レンジならではの
色鮮やかさ!

人参と大根の炒めなます(一人当り35kcal)

■材料(2人分)

- 人参 ……………3cm
- 大根 ……………4cm
- しょうが ……薄切り2枚
- 砂糖 ……………小1
- 塩 ……………少々
- 酢 ……………小2
- サラダ油 ……小1/2

■作り方

- ①皮をむいた人参、大根は薄い短冊切りにする。
- ②ポウルに①と調味料④、薄切りしょうがを入れてよく混ぜ、ラップをして1分加熱する。
- ③ひと混ぜしてラップをし、さらに30秒加熱する。