



生産者さん おじゃまして〜す

～ 熊本県・肥後農産出荷組合 ～



これを次世代へと繋ぐことが私の役目です  
 生産者と組合員さん、お互いの顔が見えることが産直の強み。



パルコープでは、肥後農産出荷組合のキャベツ・トマト・ミニトマト・里いも…などなど、産直の野菜や果物を毎週取り扱っています。「永松さん達の肥後グリーンメロン」でもおなじみです。今回は、普段から「甘くておいしい!」と人気の肥後人参を「畑まるごと」でお届けするとりくみについてご紹介します。

人参は“1月中旬～2月”が1番おいしい!

人参は通常、収穫後に選別作業を行い形の悪いものなど2割が廃棄になります。畑まるごと人参は、収穫した全てを無駄なくお届けするというもので、見た目はいびつなものも混ざりますが、味は変わりません。この地域は気候も土地も良いだけでなく、人参のタネそのものも良いものを使っています。

実はこの人参、肥後農産が試験栽培をして世に広まった品種の人参なんです。カロテン値が普通の人参の倍、糖度も高く芯まで濃いのが特徴です。もっと形がいいものを作ろうと思えば作れますが、僕たちは味重視の人参をお届けしたいという想いで作っています。冬の肥後人参の旬は1月中旬～2月。この時期は、寒くなって葉が弱り根に養分が行く時期で、普段から高い糖度のところ、さらに糖度がのってきます。皆さんにもぜひ食べて実感していただきたいです!



肥後にんじん生産者  
 中川 敏夫さん

“産直”は生産者にとっても、安心して栽培にうちこめるんです

肥後農産出荷組合は、関西方面を中心に生協への出荷が大半を占めています。生産者が現在53名いる中で、若い生産者が多いことも特徴です。

農業は、天候によって市場相場の高低が常につきまといます。その収入の不安定さが農業離れの要因にもなっています。しかし生協の“産直”なら、生協とのお約束事を守り、基準に沿った作物ができれば、その時の相場によらず最初に取り交わした価格で購入されるので、生産者にとって安定的な収入を得ることができます。そういったことも、若い後継者が比較的多いことに繋がっていると感じています。私たちはそのお約束事の1つとして、農薬を極力使用せず熊本県の慣行栽培基準の半分以下に抑える※「ハート栽培」を行っています。農薬に頼らないということは、毎日作物の状況をじっくり観察することが必要不可欠。生産者たちは農作物の御用聞きとして日々奮闘しています。

どんな人が作っているのか、どんな人が食べているのかお互いの顔が見えて結びつける事も産直の強みです。これを次世代へとつなぐことが私の役割だと考えています。



社長の  
 宮本 洋一郎さん



※ハート栽培…化学合成農薬・肥料ともに、生産地域の慣行栽培に比べて3割以上減らしたものの。(肥後農産の場合それぞれ5割減)

◀熊本地震による影響について▶

昨年4月の大地震後、人参に関しては、停電のため収穫しても洗うこともできない・冷蔵庫にも入れられない状況が4日間続きました。その時でもパルコープさんには、傷みやすい部分をカットするなどして組合員さんにお届けするという対応をしていただきました。益城町にある中川くんの自宅は地震直後、納屋がペシヤンコになってしまい自宅は全壊認定を受けていますが、今だにそのままです(2016年12月現在。近々取り壊す予定)。その他にも、今なお仮設住宅から畑まで通っている生産者もいます。パルコープさんからいただいたお見舞金も使わせていただきながら少しずつ復興に向かっていくところ。引き続き、おいしい農作物を出荷していきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

生協の産直三原則

- ①生産地と生産者がはっきりしていること。
- ②栽培、肥育方法(農薬・肥料・飼料など)がはっきりしていること。
- ③消費者(生協組合員)と生産者が互いに交流できること。

すべて「ハート栽培」の肥後農産産直野菜

※これ以外もまだまだあります



畑まるごと肥後人参

1kg、洗いサイズ混  
**2月3回** 本体 **198円**  
 (税込214円)



ミニトマト

130g前後  
**2月3回** 本体 **198円**  
 (税込214円)



トマト

400g前後(2~4玉)  
**2月3回** 本体 **298円**  
 (税込322円)



(宮本社長)

中川さんが被災地域も案内してくれました