

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 和歌山県・紀ノ川農協 ～



特集①

トマトの生命力は強いので
僕も負けずに踏ん張っていききたいと思えます

1984年から始まり今年で33年目を迎える一株トマト。トマトを育てているのは、和歌山県・紀ノ川と奈良県・五條と大阪府の生産者さん。

毎年多くの組合員さんにご予約いただくことで、安定的な数量を安心して育てることができ、若い跡継ぎや新規就農者を支え育てることもつながっています。



“一株トマトって？”

産直産地・紀ノ川農協とパルコープ(の前身生協)組合員さんが1984年から、お互いに訪問・交流しながらとりくみを続けてきた産直トマト。予約1件でほぼ一株分(4~5kg)のトマトを6週か8週の間、赤く熟した順にお届けする仕組みです。一般のお店用が青い状態で採ると異なり、共同購入ではできるだけ樹の上で色付かせてから収穫し、お届けができるので、「昔のトマトの味がする」と好評です。

2児のパパ! トマト作りを始めて4年目

坂下 亨さん(30歳)

もともとは果樹園で桃といちじくを作っていました。農協の組合員さんが育てられなくなり、約10年もの間放置された畑があるということで紹介を受け、トマトを作ることになりました。

まず雑草が生え放題だった畑を修復させるところから始まり、「いざ!」と奮起した1年目は水の管理を失敗して思うように育ちませんでした。修行のため定植の勉強会で知識をつけたり、失敗から学びながら、母と二人三脚で頑張っています(時にはケンカもしながらですが…)。

農薬を極力使わないようにしているので虫の駆除が大変なのですが、虫の嫌いなニンニクや玉ねぎを使ったりして試行錯誤しています。トマトは手をかけた分だけ応えてくれるのでやりがいがありますね。それに、この辺りは大昔紀ノ川の河原だった地域で、地下水が豊富。鮎の増殖センターが目の前にできたくらいです。良い水によってよりおいしいトマトができるんです。天候によるリスクもありますが、トマトの生命力は強いので僕も負けずに踏ん張っていききたいと思えます!



既定の量になるように仕分ける
奥さんの由実さん

バスの運転手をしながら!

トマト作りを始めて3年目の中嶋 英富さん

トマトを作っていた父が亡くなった後、畑は人に貸していたんですが、妻が仕事を辞めたのもあって一緒に育てることになりました。

1年目は水不足と病気で失敗しましたね。先輩に聞いたりしますが、畑の場所によって違うので水の加減は難しい…。運転手の仕事は3日行ったら2日休みといった感じで、トマトに打ち込みたい時にできない状況もあります。基本的に段取りは妻が決めて、僕は従順に体力のいる作業を行なっています(笑)。でも、2人で議論しながら試行を凝らしています。きっと何年やっても完成はないですからね。近所の仲間も親切に色々教えてくれるので、助け合いながらこれからも頑張って作っていきます。



組合員さんとの交流も行なっています

「一株トマトのトマトジュース」で作ったミネストローネを試食する中で、生産者からこだわりや日ごろの思いを聞き、感謝の気持ちとエールを直接伝えることができました。



(2016年11月New Farmer's Workshop in大阪~青年生産者との交流会~より)

4月2回より受け付けスタート //

産直 一株トマト

※写真は750g分のイメージです。
(個数は決まっていません。
サイズは不揃いになります)



注文は予約制です

4月2回~5月4回の注文書にて
5kgコースか4kgコースか
選んでご予約ください

お届け週と1回あたりの価格は

5kg 8週コース…5月5回~7月3回

500gの週 本体 220円(税込238円)

750gの週 本体 330円(税込356円)

4kg 6週コース…6月1回~7月2回

500gの週 本体 248円(税込268円)

750gの週 本体 368円(税込397円)



期間中、毎週お届けがあります

詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください。
ホームページで一株トマトの育成状況を公開していく予定です(4月中旬以降)

(生産者・坂下さん)