

▶▶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

紀ノ川の野菜を利用してくださっている
 組合員さんには、本当に感謝しています

(宇田 篤弘 組合長)



「昔食べた樹で熟したようなトマトが食べたい」という組合員さんの声と、「本当においしくて安心できるトマトを作りたい」という生産者さんの想いを結び始まった一株トマト。

師から受け継いだ教えを次の世代へ。若い生産者さんもどんどん技術を上げています!

7年目でようやくスタートラインに立てました

昨年の初夏、一株トマトのお届けが中盤を迎えていた頃、「収穫初期は自分の中でお世辞にもおいしいと言えるものではなかったんですが、今は納得のいく出来です」と自分のトマトに厳しく真摯に向き合っている星原さんの姿がありました。星原さんは、2011年～農業をやめた方から農地を受け継ぎ、ビニールハウス3棟分の一株トマトを作って今年で7年目。

「土地柄やその時の天候をふまえて水の計算をしたり、ハウスの通気性をよくするための工夫をしたり考えることはたくさんあります」と、何やら頭の中では“星原理論”が確立されているようです。

「まずは量を収穫できることが前提で、形や味にこだわるのはそれから。失敗から学びながら加減や程度がやっと分かってくるようになってきて、7年目(30歳)でようやくスタートラインに立てたような気がします。今色んな品種がある中で、フルーツトマトというより“野菜”と思って作っているの、土臭さとその中にある甘さを楽しんでもらいたいと思っています」



星原 智宏さん

星原さんの師匠
 児玉 幸造さん

幸造さんの師匠
 児玉 文平さん
 (初代会長)



引退するまで
 日々がんばらよ〜!

熊井 千代子さん

トマト作りは1997年からかな。きゅうりやいちごも作ってきたけど、トマトは肥料の感覚が難しい。何年やっても1年生の気持ちですよ。

本を読んだらできるってもんじゃなく体で覚えるもん。スポーツと一緒に。今でもよくご近所さんに教えてもらってるんよ。そろそろ次の担い手をどうするか考えるとね〜…。引退するまではよりおいしいものを作れるよう日々がんばらよ〜!

「レンタルハウス」で
 若手生産者の育成につなげます

紀ノ川農業協同組合組合長 宇田 篤弘さん



農業の担い手が不足する中、ビニールハウスなどの建設にかかる費用の負担を軽減する「レンタルハウス」のとりくみを2017年より開始しました。初期投資を軽減し、若手生産者の育成につなげることを目指しています。条件は、収穫した農産物を10年間は紀ノ川農協に出荷するということ。その10年の中で費用を返済し、毎年使用料を払うという仕組みです。星原くんもこの制度を利用する生産者の1人です。彼は、新規就農者に対する国からの支援金が終わってしまうことや、現在使っているハウスの建て替え、栽培面積を広げることも検討していたことから、利用を決めたようです。

このようなとりくみは、消費が安定しているからこそできること。一般の市場ではできません。一株トマトを含め、紀ノ川の野菜を利用してくださっている組合員さんには、本当に感謝しています。

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。現在生産者は和歌山県・紀ノ川以外に奈良県・五條と大阪府にもいらっしやいます。



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)



期間中、毎週お届けがあります

注文は予約制です

4月2回~5月5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…6月1回~7月4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2回~7月3回

500gの週 本体 248円(税込268円)

750gの週 本体 368円(税込397円)

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)