

親子産直産地ツアー

# すいか・なすび どんなふうにできるのかな

長野県 JAながの 8月21日～23日

6家族14名が「高原野菜ボックス」「パルながの」の産地、JAながのを訪問しました。

「パルながの」が作られている田んぼを見学し、米の生産者から米づくりの大変さについてお話を伺い、野菜ボックスの生産者、竹内さんの畑でトマト収穫を体験しました。スイカやなすびがどんなふうにできているのか見たことのない子どもたちも畑にできた野菜を見ることができました。そのあと、野菜ボックスの箱詰めを体験し、箱の中に「私・僕が箱詰めしました」の手紙も野菜と一緒に入れました。



「こしひかり」「あきたこまち」「きぬひかり」のオール長野産米でできた「パルながの」。おいしい「パルながの」を作るため、米の出来具合にあわせて、年2回ブレンド内容を見直しています。



元ホテルマン パルながの生産者・米穀部会長の戸田さん



産直部会の渡辺部会長(前列左)と一緒に

紀ノ川農協収穫ツアー

# 産直産地とのきずな強まつた

とうもろこし収穫  
7月5日

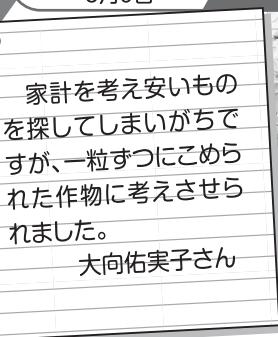
果物みたいにジューシー!



子どもが、畑の中を歩いたり、直にとうもろこしをとる体験をさせてもらって、とても楽しませていただきました。一株トマトは大好きで、毎年購入していましたが、今回、同じ産地の方ときてうれしかったです。  
岩田乃理子さん

トマト収穫  
8月9日

一粒ずつ愛情込めて栽培



「一株トマト」と「紀ノ川からの野菜だより」でおなじみの和歌山県・紀ノ川農協に、のべ大人138人子ども76人の組合員が訪れました。ピオーネやトマトなどの収穫体験をし、産直産地との交流をさらに深めました。

ブルーベリー収穫  
8月2日、9月5日

たいせつに育てられています



生のブルーベリーをたべるのははじめてだったので、とても楽しみにしてました。1くちたべるとすっぱくて、2くちたべると甘くて、とてもしゅるいが多かったので、いろんなあじが楽しめました。  
村田瑛理ちゃん

ピオーネ収穫  
8月26日、30日、9月6日

生産者の笑顔も印象的



3世代のご家族で、心をこめて育てたぶどうを、旧友と語りながら食べ、過ごせたことを感謝します。南さんのおじいさんが、ぶどう棚の下からツアーの皆さんに食べる姿をうれしそうに見つめている笑顔が印象的でした。  
前田しのぶさん