

▶▶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

もう何年も「**一株トマト**」ひとかぶ利用しています

これを聞くと夏がやってくると実感するね

(昨年利用された組合員さんの声)



1984年から続く、産直産地・紀ノ川農協の「一株トマト」。今年も約9万株の美味しいトマトのお届けを待つパルコープ組合員さんのため、紀ノ川農協ではベテランの生産者から就農したての若い生産者まで、より美味しいトマトを求めてしのぎを削り協力しあってトマト作りに励んでいます。



「一株トマト」に関わって31年
 自信のある一株トマトだから、これからも



トマト作り約20年の生産者であるトマト部会長の山田邦晴さんは、パルコープの前身生協(かわち市民生協)との間で31年前にとりくみが始まった時の農協職員、野菜担当でした。良い香り、甘み・酸味のバランスが取れた紀ノ川農協のトマトの良さを実感している山田さん。生協の組合員さんからの「おいしくて農薬をあまり使わないトマトが欲しい。私たちが全部買い取るので安心して作ってください」との声を受け、生産者4名7000株から「一株トマト」のとりにくみをスタートしました。今では50名の生産者となり、17万株を育てるまでに。

山田さんは言います。「トマトを作るのは楽しいよ、どういふのを作るか考えたり、味をよくするんやったらどうするのかとかね。自信のある一株トマトだから、これからもずっと続けていきたいね」と。

「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、互いに訪問・交流しながらとりに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、お届けする仕組みです。一般のお店用が青い状態で採るのと異なり、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。



今年からトマト作りにチャレンジ
 出荷できるものをじっくり作りたい

若手生産者の永井伸哉さんは33歳。もともとは福島県で働いていました。東日本大震災後の原発事故のため自宅に住めなくなり、「どうせ帰れないのなら一生できる仕事である農業がしたい」と一念発起し、お父さんと一緒に和歌山県へ移住。一昨年お父さんは思い途中で亡くなりましたが、農業学校で職業訓練を受けハーブやバジル作りからスタートし今年からいよいよ、念願の自分のハウスでのトマト作りにチャレンジです。「作物づくりは頭の中で描いたイメージ通りにはいかず、やってみないと気がつかないことばかり。でも追われるだけでなくじっくり余裕をもって対策を打ちながら、出荷できるようなトマトを作りたい」と、力強く語っていただきました。

\\ 4月3回(4月6日~)より受け付けスタート //

産直 一株トマト 冷蔵

※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3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...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)



期間中、毎週お届けがあります

▼出荷を待つ「一株トマト」
 (2014年7月撮影)



詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください。