▶▶8ページより続く

生産者さん おじゃましま〜す

特集 毎朝、葉っぱをさわると トマトの状態がわかるんですよ

〜 和歌山県紀ノ川農協・産直一株トマト 〜

パルコープと紀ノ川農協との間で30年続く「産直一株トマト」。54名の一株トマト生産者の中の一人、中村祐子さんは埼玉県出身の若い女性の生産者で、農業の専門学校卒業後に就農し独り立ちしてから3年目になります。「一番悩むのは水の管理です。トマトは養分を水と一緒に吸い上げるけれど、やりすぎると水っぽいトマトになり芯腐れが起こります。毎朝、最初にトマトのハウスを一周回り、葉っぱをさわって確認しています。毎日見ているとちょっとした変化にも気がつくんです」と中村さん。

一株トマト作りは、助け合い教えあわなければ多くのトマトを生産することができません。「みんなが親切に教えてくれるので、一人でもハウスでのトマト作りができています。毎年、去年よりも良いトマトをたくさん作るように頑張りたい」とすっかり生産者の顔だちになってきた中村さんでした。

トマトのお届け時に「生産者カード」が一緒に入っています。届いたトマトの感想やご意見を書いて配送担当に渡してくださいね。「嬉しい声」も「ご意見」も、作った生産者の励みになり改善につながります。

“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)組合員が1984年から、「おいしくて安心なトマトが欲しい」と、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で、毎年約9万名の組合員さんが利用されています。予約1件でほぼ一株(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、お届けできるので、「昔のトマトの味がする」と好評です。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、若手生産者が農業を仕事にしようと考えるきっかけにもなっています。

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)

ハート栽培

詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください。

注文は予約制です

4月3回〜5月5回の注文書にて5kgコースか4kgコースかを選んで予約ください

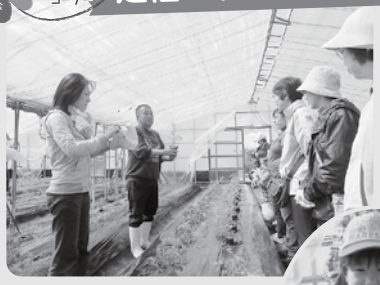
お届け週と1回あたりの価格は

5kg 8週コース…6月1回〜7月4回
500gの週 本体217円(税込234円)
750gの週 本体325円(税込351円)

4kg 6週コース…6月2回〜7月3回
500gの週 本体241円(税込260円)
750gの週 本体362円(税込391円)

今年2月の大雪の影響で、紀ノ川農協のうちの奈良県五條近辺の生産者では、ハウス倒壊の被害が出ており(2014年3月現在)、懸命に再建にとりくんでいる様子を別チラシに掲載しています

組合員活動のコーナー 定植〜収穫、トマトの料理教室まで体験したよ



2013年3月に定植体験

トマト 自分で植えたよ!

<枚方やまだ地域活動委員会>

「大好きな一株トマトを、しっかり感じたい」と、植え付け、雑草引きから収穫まで3回、和歌山県へ出向き生産者と交流し農作業を体験。また、トマトをおいしく食べるために学習会・調理実習と4カ月にわたり関わったのは、枚方やまだ地域活動委員会のみなさん。「一株トマトのおいしさと生産者の思いがさらによく分かって良かったわ〜」と好評でした。

料理教室のレシピをちょっとご紹介!

トマトの丸ごとサラダ

トマトを直火で焼いて皮をむき、中身をくり抜く。玉ねぎのスライス、ツナ、みじん切りのラッキョウをマヨネーズなどであえて詰める

トマトのみそ汁

トマトと豆腐を具材に使い、あっさりしたヘルシーなおみそ汁