

食の未来づくり運動

私の宣言

若手生産者の応援企画は、積極的に購入するようにします！
(八王子市 ペンネーム：ななまる)

- 1 食料自給率の向上
- 2 日本の農業を元気に 年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう
- 3 持続可能な社会に向けて

オンラインでつなぐ新世代産地 リレー交流会！

3月4日午後2時～3時30分開催 / 参加者全体で39人(組合員24、東都生協職員8、産地7)

コロナ禍により、産直産地と直接交流できなくなった今、オンラインで組合員と産地をつなぐ、新しいスタイルの「新世代チャレンジプロジェクト リレー交流会」が開催されました。

参加産地 / (農)多古町旬の味産直センター、京都産直センター、(有)匠瑛ジーピーセンター



新世代チャレンジプロジェクトとは

2010年、東都生協と東都生協産直生産者団体協議会が共同し、産地の若手生産者による「新世代チャレンジプロジェクト」を立ち上げ、次のことを目指しています。

- 産直を支える新世代の農業の応援
- 新世代の生産者・組合員・職員の絆を深める
- 産直が発展するアイデアを積極的に実現する



京都産直センター 八田聡さん



(有)匠瑛ジーピーセンター 北川義久さん

冒頭、(有)匠瑛ジーピーセンター・北川義久さんが、採卵された卵がセンターに運ばれ、洗卵、殺菌される工程を紹介。続いて、京都産直センターと、(農)多古町旬の味産直センターの担当者・生産者が登場しました。

京都産直センター
(沖口豪さん(左)、築山尚徳さん(右)) / 九条ねぎの農場から



九条ねぎの栽培は、「ビニールハウスで苗を育て畑に移します。栽培期間が長く(約45日間)、手間がかかる」などの説明の後、食べ方についての話がありました。

九条ねぎの食べ方アドバイス

九条ねぎは、年間を通して楽しめる。葉味、漬物、長芋と卵を入れたねぎ焼きもおいしい。夏は香りを楽しみ、冬は加熱して食べるのがおススメ。

質問 「みのり区分で栽培できないか」

回答 「粘土質の土壌で栄養分があり虫がつきやすく、カビも発生しやすいので難しいです。農業は極力減らすようにしています」

(農)多古町旬の味産直センター
(麻生友和さん(左)、高橋夏樹さん(右)) / ハウスは11棟あり・菌床栽培(生しいたけ)の工程を紹介



「ウチのしいたけは収穫まで約4カ月。一つの菌床から約1kgを収穫。廃菌床は、畑の肥料などに使用。菌床栽培は1年を通して同品質のものができる。農薬を使わないので、虫の発生や風通し、温度管理には注意を払う。大きく育てるために芽かきをする」などの説明がありました。また、菌床の原材料のブレンドは農家によって違うそうです。

参加者の感想

初めてのオンライン参加。産地に行っているようだ。

若い人の農業、日本の農業を応援していく。

産直はおいしいにつながる。

高級な京野菜を手頃な価格で食べられ、菌床しいたけは安心感がある。

京都産直センター

京都 亀岡市

組合員数: 390人(農家組合員数)

南北に長い京都のほぼ中央にある丹波山地を境に、気候が日本海型と内陸型に分かれます。生産者が集中する亀岡市以北では、冬は雪や霜が降り厳しい栽培条件ですが、昼夜の寒暖差と四季のメリハリある風土が、味の良い新鮮な多種類の京野菜を生み出しています。

主な農作物

(米)コシヒカリ・キヌヒカリ・ヒノヒカリ・酒米
(野菜)万願寺とうがらし、京みず菜、九条ねぎ、小かぶ、枝豆(黒豆)など



(農)多古町旬の味産直センター

千葉 多古町

生産者数: 野菜138人・米127人

千葉県の成田空港の近くに位置し、北総台地から九十九里海岸までの広大な平地で、さまざまな地域の生産者が集まって野菜と米を生産しています。消費者に信頼・支持される確かな商品を供給し、地域農業を守ることを目指しています。

主な農作物

ざつまいも(紅アズマ・シルクスweet・べにはるか)、にんじん、じゃがいも、きゅうり、キャベツ、ミニトマト、大根、長ねぎなど



(有)匠瑛ジーピーセンター

千葉 匠瑛市

従業員数: 35人

千葉県北東部に位置し、自然豊かで夏は涼しく冬は温暖な九十九里に二代、三代と続く生産者が点在。こだわりの餌で健康な鶏を育て、「安全な卵を安心して食べていただく」ことをモットーに、生産者と組合員の架け橋となり、「卵に対する“こだわり”は他には負けません」という思いで運営しています。

取扱品目

産直たまご 産直平飼いたまご ぶりんセス・エッグなど



今月のつづき

新型コロナウイルス感染症拡大により、私たちの組合員活動も大きく変わりました。オンライン企画による学習と交流がほとんどになりました。以前なら全く想像できなかったことにチャレンジしている方も多いと思います。この状況が「いつまで続くのか」と思いつつ、新しいことにチャレンジするたび「Let's try!」と心の中で唱えています。KS

お問い合わせ 組織運営部

☎ 03(5374)4756

月曜～金曜：午前9時～午後4時

E-mail: kumikatsu@tohto.coop

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉岡ビル4階

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

今月の表紙：日本原風景のひとつ、きらきら輝く田植えシーズンがスタート

