

「新世代チャレンジプロジェクト」 って知っていますか?

「安全で安心な農産物を届けたい」「丹精込めて育てた農産物を口にした組合員とご家族の笑顔が見たい」「おいしかったよ!の言葉を聞きたい」

こんな熱い思いを持った若手生産者がいます。2010年、若手生産者(40代まで)と組合員と職員との交流会を起点に、東都生協と東都生協産直生産者団体協議会が共同して「新世代チャレンジプロジェクト～tomorrow」を立ち上げました。化学合成農薬や化学肥料を削減、職員と考えた数々の企画、また産地で培った技術や思いを継承し、「新しい世代が協力して未来に続く産直を創造する」チャレンジを続けています。

2021年度登録の新世代チャレンジプロジェクト産地は28。今号では、4産地をクローズアップしてご紹介します。

2021年度登録の28産地

※28産地と東都生協の13の供給センターを4グループに分け、今年度もコラボ活動を行っています。

- 北海道:JAつべつ、北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場、(有)どさんこ農産センター
- 山形県:(有)山形南陽のんのん倶楽部、(農)山形おきたま産直センター
- 茨城県:JAやさと、(農)茨城県西産直センター
- 群馬県:(株)野菜くらぶ
- 埼玉県:(農)埼玉西部産直グループ、(農)埼玉産直センター
- 千葉県:(農)船橋農産物供給センター、(農)和郷園、千葉北部酪農農業協同組合、(農)多古町旬の味産直センター、(農)房総食料センター、(有)匠瑳ジーピーセンター、(農)さんぶ野菜ネットワーク
- 山梨県:(有)山梨フルーツライン、(株)ファーマン
- 京都府:(農)京都産直センター
- 奈良県:奈良五條産直組合
- 和歌山県:紀ノ川農協
- 山口県:(株)秋川牧園
- 熊本県:(農)大矢野有機農産物供給センター、玉東グループ出荷組合、(株)果実堂
- 長崎県:(農)ながさき南部生産組合、(農)供給センター長崎

玉東グループ出荷組合

(株)秋川牧園

(株)ファーマン

(株)果実堂

※28産地のうち、地図上で近い産地は●を1つにまとめています



商品案内で
見つけてみてね



「やったろう」は、
「新世代チャレンジプロジェクト」のマスコットキャラクター!
イラストの作者はJAやさと職員の酒井さん。



にんじんのガレット

にんじんの甘さにチーズのククをプラス。
おとな子どもも楽しめる1品♡

材料(2人分)

無無にんじん.....1本(150g)
サラダ油.....小さじ1
A:よつ葉シュレッドチーズ50g、
片栗粉大さじ1

作り方

- 1.細めの千切りにしたにんじんをボウルに入れ、(A)を加えてよく混ぜる。
- 2.フライパンに油を熱し、(1)を入れて平らに広げ、フライ返しで軽く押さえて形を整える。
- 3.中火で3~5分焼き、裏返して3分焼く。

※にんじんは細めに切ることで、シャッキリした食感になります。

旬のレシピ

にんじんの栄養プチ情報

にんじんは、他の緑黄色野菜に比べてβカロテンの量が飛び抜けて多い野菜です。「無無にんじん」のように色の濃いにんじんには、さらに豊富なβカロテンが含まれています。栄養を丸ごといただけるジュースはおすすですが、飲み過ぎるとβカロテンなどが皮膚に沈着して肌が黄色くなることもあるとか!



Attention, please!!
[アテンション・ブリーズ]

にんじんはお好き?
にんじんにまつわるエピソードやレシピを、
「新年クイズ」の答えと一緒に送ってくださいね。

もう一品 おすすめ メニュー

キャロットラペ

材料(2人分)

無無にんじん.....1本(150g)
A:レモン汁または酢大さじ2、オリーブオイル大さじ1、
はちみつ小さじ1、粒マスタード 小さじ1

作り方

- 1.にんじんをきれいに洗い、皮ごと全体をスライサーで薄くスライスしてビニール袋に入れる。
- 2.(A)をよく混ぜ合わせて(1)に加え、さらに全体を混ぜてから冷蔵庫に入れ、30分ほど味をなじませる。
- 3.食べる直前に袋から出し、器に盛って出来上がり。

※冷蔵庫で3日程度持ちます。



にんじんの保存法

キッチンペーパーなどに包んでからビニール袋に入れ、冷蔵所もしくは冷蔵庫の野菜室に立てて保存します。使いかけで残ったら、ラップで包んで野菜室に。葉付きの場合は葉と根を分け、新聞紙に包んで野菜室に入れ、葉は早めに使うこと。



産地から「熱き思い」の産直!

(株)ファーマン(山梨県北杜市)、(株)秋川牧園(山口県山口市)、玉東グループ出荷組合(熊本県玉名郡)、(株)果実堂(熊本県上益城郡)の4産地より、「力を入れていること」「うれしかったこと」「やりがいを感じる時」「目指す10年後の姿」「SDGsに関わる活動」「東都生協組合員へのメッセージ」など、「新世代プロジェクト」の産地から皆さんへ、「熱き思い」を届けます!

20代の若い力がつくる 濃厚ベビーリーフ

(株)果実堂 (加藤 遼さん)

私たちは、自社の研究所を持つ研究開発型の農業法人として、ハウス棟数730棟を持ち、品質管理を徹底して年間700トン(2019年度)のベビーリーフを生産する、国内最大のベビーリーフメーカーです。



「ベビーリーフ」は、発芽して10~30日以内の「野菜の赤ちゃん葉っぱ」の総称です。形は丸やギザギザ、色も赤や緑と色々ありますが、ミネラルが豊富。特に、果実堂のベビーリーフは、土の力を生かした有機栽培なので、野菜本来の濃い味と香り、赤色品種の配合割合を意識した彩りの良さが自慢です。

2005年の創業当初から有機JASの認証を取得し、2018年からはグローバルギャップ(G-GAP)の認証を得ており、毎年世界基準の審査をクリアすることで食品安全、労働環境、環境保全に配慮した持続可能な生産活動を行っています。今後もこのような活動を続けていきます。

未来を創るのは若い力です。果実堂の栽培管理部の平均年齢は20代と若い人が集まり、笑顔で活発に働いています。10年後も、そしてその先も若い人たちが他産業との「共創」で農業界にイノベーションを起こし、全国においしいベビーリーフを届けられるような産地にしたいです。

“ぎょくとうまち”から、おいしい農産物を

玉東グループ出荷組合 (坂本 泰隆さん)

熊本県の玉東町をご存知ですか?

起伏のある土地に多くの畑が広がる農業が盛んな町で、みかんや梨が人気です。ただ、長雨や高温の影響で思うような収量や品質が保てないこともあります。だからこそ試行錯誤をして良い品物ができた時は達成感と喜びを感じます。

ただ、昔に比べると農産物を取り巻く現状は厳しいです。環境のことも無視はできません。今は、農業用資材などの廃棄物は業者さんに依頼して廃棄していますが、SDGsには関心があります。自然分解できるような資材があれば、効率もいいので変えていこうと思っています。

世界的な問題である温暖化は、直接農業に影響します。さらに現場の人手不足など課題も多く、今後も厳しい状況は続くでしょう。また、食料危機などによって食への価値感も変わるかもしれませんが、食の安全性は守っていきます。

今後も、時代や環境の変化に対応しつつ、健康で元気に農業に携わっていくことができれば、私たちはそれで十分です。そして、お届けする農産物をきっかけに、玉東町を知ってもらえるとうれしいです。特に、にんにくがおススメです!



何よりも大事に育てた若鶏

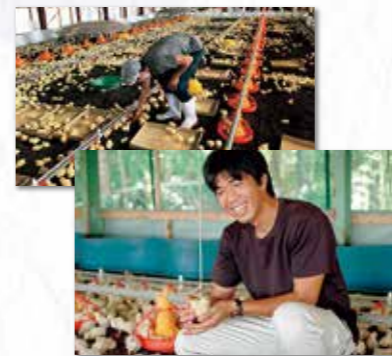
(株)秋川牧園 (山口 昴二さん)

私たちの活動は、生まれたばかりのヒヨコを農場に迎え入れるところから始まります。

抗生物質不使用の「無投薬飼育」にこだわり、約2カ月間、自然に近い開放鶏舎で病気に注意して大切に育てます。また環境にも配慮し、鶏糞を発酵熟で殺菌して敷料(牛の寝床に敷くもの)として再利用。余剰鶏糞は堆肥化して鶏の飼料米栽培の肥料にします。日々、「健康に育てる」「安全・安心なエサ」「人や環境にもやさしい」を追求することで、エシカル消費(地球環境や人、社会、地域に配慮した消費)やSDGsを実践しています。

一方、農業・畜産の仕事は一朝一夕ではできないことも多いので、これからはIT・IoTを活用し、経験やノウハウがない人でも働ける環境を作り、若者の農業参入を後押しします。

私たちの喜びは、鶏たちが元気に育つこと。出荷時は少し寂しいですが、次のヒヨコが来ると「よし、頑張ろう!」と思います。うちの鶏肉は元気よく走り回った鶏なので、余分な脂がなく身がしまり、おいしいですから、残さず食べていただくとすごくうれしいです。これからも安全・安心な鶏をお届けします。



自然の力が育てる野菜たち

(株)ファーマン 井上農場 (井上 能孝さん)

化学合成農薬や化学肥料を使わず、有機JAS認証を取得し、こだわりを持って野菜作りをしています。

当社の位置する山梨県北杜市は南アルプスやハケ岳などの山々に囲まれ、きれいで豊富な水、日照時間が長いという自然環境に恵まれているため、さまざまな農産物が生産できるというのが自慢です。主な栽培品目は、玉ねぎ・にんにくなどですが、年間20品目ほどの野菜を栽培しています。

また、畜産排泄物や落ち葉などを堆肥として再利用しているので、このような循環型の農法に取り組んでいる農家は、すでにSDGsを実践していると思っています。

農産物の生産以外にも、農業体験や食育を通じた学びの機会をつくり、子ども食堂へも積極的に農産物を提供しています。最近では新規就農者の参入も多く、10年後に向けて専業・兼業を問わず生産者の育成・協業にも注力していきたいと思っています。

優劣なく同等に対話と交流のできる産直の取り組みを、これからも大切にしていきたいです。



新世代チャレンジプロジェクトを応援 登録新世代! 若手生産者の青果セットあります!

若い生産者への応援も込めて登録利用しています。野菜と一緒に届く写真とコメントやレシピがついた生産者カードにこちらも元気をもらっています。

単純においしい! 珍しい野菜が入っている! チラシには、生産者のお子さんの様子もあり和みます。



生産者カードで産地を応援!



一度登録すれば、毎週若手生産者こだわりの青果が届きます。(参考:11月3回セット/注文番号060151、参考価格500円(税込み540円)) ※ご注文いただいた翌週より、毎週届きます。

コロナ前は、若手生産者が供給車に同乗して農産物を届けました!

同乗体験



2021年度新世代チャレンジプロジェクト会議(キックオフ会議)参加職員たちの熱き思い

2021年度新世代チャレンジプロジェクトキックオフ宣言 松下センター長(国立センター)

コロナ禍で始まったオンラインの交流を今後もさらに発展させたいと思っています。東都生協の「2030年ビジョン」と関わられるようアイデアを出し合っていきたいです!



商品部 田口職員(商品部 農産グループ)

生産者の皆さんのプロジェクトに対する熱量に圧倒されました。この熱量をそのまま組合員に届けたいです。2021年度は、組合員の声を現場にフィードバックしていきます!!



共同購入事業部 小牧職員(共同購入事業部 事業企画推進グループ)

2020年度は、「新世代! 若手生産者の野菜セット」や「登録百年トマト」が伸長しました。オンライン交流会は、第1エリア「多古町旬の味産直センター」と第2エリア「京都産直センター」を中心に開催しましたが、今後はこの形を広げていきたいです。



まとめ

日々、私たちの食卓には全国の産地から青果が届きます。今回紹介した新世代チャレンジプロジェクト登録産地からのメッセージはどれも頼もしく、未来は明るいと皆さんも強く思えた

のではないのでしょうか? 産直が次世代に受け継がれることは、日本の食の未来へとつながります。若き挑戦者たち、若き耕し人を応援しましょう!