

# でんでん倶楽部・ジェイラップ

## 主な取扱品目

梨・きゅうり・長ねぎ・トマト・  
ピーマン・なす・キャベツ・レタ  
ス・ブロッコリー・ほうれん草

視察日：2011年9月8日・9日  
所在地：福島県・茨城県・栃木県  
設立年月日：1993年7月  
生産者数：140名



生産者の小泉さん（中央）とコープしが理事

## でんでん倶楽部とジェイラップの仕組み



生産者のインタビューが動画で…

生産者の鈴木さん

# 自信を持ってお勧めできる野菜づくり

でんでん倶楽部は福島県、茨城県と栃木県にある生産者団体で、それぞれの作物ごとに研究会を組織しています。

今回は、はじめに伺ったのは、茨城県の生産者小泉昭さんの圃場。緑がピカッと光るつやつやとした大きなピーマンが目飛び込んできました。春に順次植え付けされた1870本のピーマンの苗は、私たちの肩くらいまで大きく成長し、たくさんの実をつけていました。厚みがあつて、ピーマン独特の苦みも少なく、とてもみずみずしいのが特徴。普通、ピーマンの苗は50cm間隔で植えるのですが、小泉さんは、あえて75cmにしています。風通しが良く、ピーマンがのびのびと育つためだとか。

なすびの生産者、小泉友紀さんはお父さんの後を継いでいる若い生産者。なすび以外にも米、キャベツ、レタスなども生産しています。なすびは気候の変化、台風被害などで、病気になったり、傷がついたり、大きくならないうまま地面に落ちたりすることも多く、自然には勝てない農業の厳しさ、それでも生産に前向きな意欲を持ち続ける想いが現場で感じられました。

栃木県のブルームきゅうり生産者9名は土作りに力を入れられています。同じ肥料を施し、同品質のきゅうりを生産。時期をずらして計画生産し、毎週の会議で生育状況の確認や、出荷予定を調整しています。白い粉がふくブルームきゅうりは、薄い緑色にイボが多く表皮が白っぽく感じ、触ると手のあとが残ります。表皮が薄い

害などで、病気になったり、傷がついたり、大きくならないうまま地面に落ちたりすることも多く、自然には勝てない農業の厳しさ、それでも生産に前向きな意欲を持ち続ける想いが現場で感じられました。

「私たち生産者やその家族が安心して口にできるもの、共有できる安全基準に基づくものでなければ皆様にすすめることはできない」と日本の食品暫定基準値よりも厳しい「ウクライナ基準」を参考指標と位置付け、収穫された野菜は、生産者別、品目別、品種別、圃場別に詳細な放射線測定を実施し、安全性が確認されてから出荷しています。「安全安心なものを作り美味しく食べていただくための努力を惜しむことはない」という伊藤代表の強い決意と実行力に深い感銘を受けました。福島を訪問したことで消費者としてあらためて産直の意義を考えてみたいと思います。

きゅうりを作っている生産者鈴木さんの圃場でも、地震の被害があつたものの、ハウスの中のきゅうりは見上げるほどに成長していました。ブルームきゅうりの収穫は朝晩2回、一日約2000本。「おいしい！と言っても

らえると励みになります」と言う鈴木さんは、作る人と食べる人の距離が少しでも近くなるようにと、インターネットの動画を使ってきゅうりの生育状況や栽培情報などを配信しています。

## 放射線測定による安全性確認の実施

このでんでん倶楽部の運営を行っているのが、(株)ジェイラップ。作物ごとの栽培指標、防除基準、作業履歴の記入義務など、ジェイラップ独自の栽培ルールを持ち、生産者への指導を行っています。ジェイラップの生産管理は「どこで、だれが、何をしたか」というトレーサビリティだけではなくありません。生産者同士が情報を交換することで生産意欲も向上し、それが、組織全体の安定した品質や供給につながっています。

東京電力福島第一原発事故以来、ジェイラップの放射能汚染に対する考え方や取り組みは、産直のパートナーとして誇りに思うほどの努力とエネルギーがあります。

「私たち生産者やその家族が安心して口にできるもの、共有できる安全基準に基づくものでなければ皆様にすすめることはできない」と日本の食品暫定基準値よりも厳しい「ウクライナ基準」を参考指標と位置付け、収穫された野菜は、生産者別、品目別、品種別、圃場別に詳細な放射線測定を実施し、安全性が確認されてから出荷しています。「安全安心なものを作り美味しく食べていただくための努力を惜しむことはない」という伊藤代表の強い決意と実行力に深い感銘を受けました。福島を訪問したことで消費者としてあらためて産直の意義を考えてみたいと思います。



ハウスの入口は虫の侵入を防ぐために、カーテンがしっかりとかけられています。



真夏には40℃を越えるハウスの中での生産作業。一日の収穫は、2,000本。



きゅうり自身が出す白い粉で環境の変化から実を守る性質があるブルームきゅうり。ブルームレスより皮が薄くみずみずしい。



つややかな黒が特徴の品種「くろべえ」。供給は6月から11月頃。



緑の中から緑のピーマンを収穫する作業は、想像以上大変。



マルチ栽培で栄養をたっぷり蓄えたピーマン。肉厚で柔らかく、苦味も少ない。

## 生産者よりコープしがのみなさんへ

3月11日に東日本を襲った大地震の影響により、福島県須賀川市は家屋や圃場施設の倒壊や破損、周辺道路の亀裂分断、断水や停電など甚大な被害がありました。収まることの無い余震と福島原発事故をおそれながら施設内の復旧作業や収穫への準備の中で感じる「このまま農業を続けられるのだろうか」との先の見えない不安。そ

のような中であつて、コープしが組合員の皆さまからいただいた応援のメッセージや被災地支援企画を行っていただくなど、皆様との絆によって励まされた一年でした。今後も安心安全でおいしい農産物をお届けできるよう精一杯がんばってまいりますので、よろしくお祈りします。

## 参加理事の感想

徹底された品質管理や生産管理のシステムの構築には、安全を大前提にした生産者の産直への姿勢が表れています。「やっぱり、人ですよ！人と人の信頼関係がないといいものはできません！」と言われた伊藤代表の言葉に産直の原点を感じました。

## 一口メモ

**ブルームきゅうり**  
ブルームとは、水分の蒸発を防ぐためにきゅうり自身が出す白い粉のこと。果面を保護するろう物質です。  
パリッとした食感と昔ながらの風味はブルームきゅうりならではのものです。

**夏こそきゅうり**  
きゅうりの約96%は水分です。暑い夏の水分補給と体を冷やすにはもってこいの野菜といえます。逆に、冷え性や胃腸が弱い人はきゅうりの食べ過ぎに注意しましょう。  
保存のポイントは密封せず立てて野菜室へ！