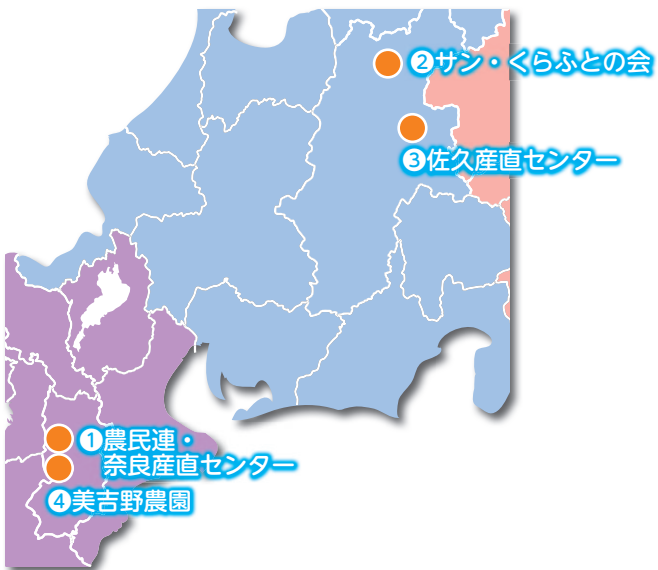


2016年度 産直産地理事・職員視察報告書



農民連・奈良産直センター

所在地 奈良県高市郡明日香村越 131-1

視察日 2016年8月26日(金)

主な取扱品目 ぶなしめじ・いちご・なし他

奈良県は山に囲まれた盆地である。耕地面積は全国で44番目と少なく、林野率が77%と全国で5番目と県土に占める森林割合が高い。そのため、山間部は果樹に向いており、山の傾斜を上手く利用し、柿や梅など多く生産されている。農業に適した平坦な土地が少ない事で耕地率も低く、大規模農業は出来ず、小さな圃場であるため、少量多品種を生産し、珍しい外国種の野菜も取り扱っている。

商品の 特徴



《品質》

野菜や果物栽培は土づくり、ぶなしめじは菌床、どちらも品質向上を目指し土台づくりに力を注ぐ生産をされています。

《安全性》

野菜や果物栽培は、独自の「農民連食品分析センター」で検査を行い、ぶなしめじは、「金属探知機」「チェックシート」を用い管理徹底し、自ら安全性を確認しながら出荷されています。

生産者の コメント

土作りに重点を置き、美味しく、安全なものをお届けできるように研究し生産しています。獣害の被害、生産者の高齢化など課題はありますが、この土地と少量多品目生産の強みを活かし、様々な農産物にチャレンジしています。大規模経営ではない美味しさを味わって頂きたいです。



参加理事の コメント

耕地率が低いのに、多品目の栽培をされていることに驚きました。それは、少量でも工夫すれば消費者のニーズに応えられること、地域で農地を守れること、伝統を継承できることにつながっていました。また、「美味しく安全は、当たり前、こだわりではない」と話されたことに、代表的な大規模生産地との違いを感じました。消費者の視点に立った商品を届けること、作り手の想いは「消費者の想い」を実感しました。



サン・くらふとの会

所在地 長野県長野市豊野町豊野

視察日 2016年10月6日(木)

主な取扱品目

りんご(サン・つがる、しなのスイート、しなのゴールド、サン・ふじ他)

長野市・飯綱町にわたる広大な土地、標高300m~500mで昼夜の温度差が大きく果物作りに最適な土地に「サンくらふとの会」はある。8人の生産者が健康な土作りを基本とし、安心安全につとめ味にこだわったりんごを作られている。

商品の 特徴



9月(早生) サン・つがる: 甘くてかすかな酸味があり、果汁が多い

10月(中生) 秋映: 深紅で果汁が多く、パリパリとした食感

しなのスイート: 着色薄く、果汁が多く、甘い

11月(晩生) しなのゴールド: 酸味があり、食味が良い

サン・ふじ: 色、味、日持ちが良く、知名度がある

近年の消費者の嗜好は、果汁が多く・酸味が少なく・甘味が多くなる傾向にあります。また、栽培もし易い点から栽培品種も以前とは様変わりして、千秋→秋映 紅玉→しなのスイート 王林→しなのゴールド『しなの3兄弟』が主流となっています。

生産者の コメント



- ◎ 「サン・くらふとの会」、「サン」は「太陽」「くらふと」は「技能」「巧みな」という意味があります。サンサンと輝く太陽の下で、真心こめて育てています。
- ◎ 栽培管理の基本は「健康な土づくり」…農薬をできるだけ抑え、土壌を守るために除草剤は使わない。そのため、1年に約10回の草刈りは大変な作業です。
- ◎ 30年前、安全で味本位のりんご作りで産直活動に取り組もうと、当時20~30代の若い生産者8人がグループを結成。現在まで8人で常に情熱を持ち、品質の高いものを作っています。

参加理事の コメント

一本の木に何種類も接ぎ木が出来る事から毎年新しい品種が数十種類生まれ、今や日本のりんごの種類は270余もあることや、新種のネーミングは開発者がすることに驚きました。土に高栄養価の有機肥料を入れても結実には農薬散布が必要で、近年は農薬の弱毒化や高温での害虫増から、散布回数が8回から10回に増え、人体に悪影響を及ぼす懸念から欧州では禁止されているネオニコチノイドも低濃度で開花時期を外して散布されています。草刈りも年10回必要な事などから作り手の御苦労がうかがえました。りんごポリフェノールには脂肪低減、疲労軽減、アンチエイジング効果等、現代人に必要な栄養素が多く含まれている研究成果があり、多くの組合員さんに利用して貰える工夫の必要性を感じました。



佐久産直センター

所在地 長野県佐久市安原

視察日 2016年10月7日(金)

主な取扱品目 りんご、ズッキーニ、プルーン、いんげん、きゅうり、
ほうれん草、小松菜他

佐久産直センターは、1963年佐久中央果樹組合として発足、1992年より農事組合法人 佐久産直センターを設立された。りんごなど果実から開始され、1993年からはレタス・ほうれん草等の野菜を生産するようになる。近年は若い生産者も増え、ズッキーニやコールラビなどの栽培が進められている。

害虫に弱く作りにくい紅玉を生産し続けていることも、特徴の一つである。

現在、生産を行う第一次産業、食品加工の第二次産業、流通・販売の第3次産業を行う総合的結合を図る第6次産業を進めている。

商品の 特徴



りんご : つがる、紅玉、さんさ他

ミニトマト : 5色

ズッキーニ : 60万本

ポップコーン : 2000本→来年3500本予定

コールラビ : 6000本→来年10000本予定

プルーン、いんげん、きゅうり、ほうれん草、小松菜他ジュースやジャム等の加工品も含め多品目

生産者の コメント

果物の産直を中心に、レタス・ほうれん草などの野菜の産直に拡大。佐久高原は年間降雨量も少なく、冷涼な気候のため病害虫の発生が少なく、農薬の使用を極力抑えた栽培を実践しています。また、昼夜の温度較差が大きいので、食味・食感の良い果実を生産しています。さわやかな佐久高原で育ったおいしい果物と野菜お届けいたします。



参加理事の コメント

毎年2~3人の新生産者や、来年の野菜の生産量が3~6倍になる見込みがあるというのは、正しく積極的な営業活動の賜物で、素晴らしいと思いました。販路の開拓は大変なご苦労と想像しますが、都心部にも行き易く、スーパーやデパートで有機栽培や珍しい野菜を好んで買われる方も多くなって来ているのではないのでしょうか。販路が開かれ、部会があるから生産者は作りたい品種を安心して積極的に作れるのだと思いました。来年は野菜の出荷量が果樹と並び再来年には野菜が上回る見込みとか。若い生産者に作りたいものを作ってもらおう所からスタートするという方法が、様々な面で今の時代に合致しているのかも知れません。栄養価の高い珍しい野菜をしがの組合員にも食べて貰いたいと思いました。



美吉野農園

所在地 奈良県吉野郡西吉野村湯塩

視察日 2016年11月17日(木)

主な取扱品目 柿 梅干し 梅ジュース 生姜等

奈良県五條市にあり和歌山県と奈良県の境にある。盆地特有の夏は暑く冬は寒い。

商品の 特徴



気温の寒暖差があり水はけがいい五條市は、市町村単位では日本一の柿の産地です。柿、梅の共通農薬の使用による基準作りや、梅の収穫期間中は柿への防除規制を実施し安心安全なものづくりをすすめています。

生産者の コメント



トレサビリティーターが出来る、環境保全型農業

奈良県吉野地方の奈良盆地から紀伊半島の入り口にかけての中山間地帯を中心に私たちの産地はあります。私たち生産者は何よりも食べていただく消費者の皆さまの安心・安全・健康を考え、約30年間にわたり柿や梅を中心に有機・特別栽培農産物の生産に取り組んでまいりました。国産自給を上げるため、また、地域の農業の発展を目指し日本の農業を守り続けて行きます。今後もその思いは変わりません。

参加理事の コメント



ものづくりは自然や動物との戦い…

本当に大変な思いで収穫の時を迎えるのだなと改めてわかりました。甘くて美味しい柿と柔くて美味しい梅づくりに挑戦していたださっています。これからも購入することで応援したいです

マノーナファーム

所在地 滋賀県大津市

視察日 2016年12月2日(金)

主な取扱品目 生きくらげ、生しいたけ、サラダほうれん草、リーフレタス、ミニチンゲン菜 他

マノーナファームは農産物を水耕栽培する農場である。施設内にはゆったりとした音楽が流れ、働く人達は命の大切さを学びつつ無農薬で安全な野菜を栽培している。水耕栽培は環境に左右されず安定した出荷が望めると共に肥料の排出無駄がなく環境に優しいシステムである。又隣接して農業生産法人資生園(株)があり、マノーナファームで力と自信をつけてシイタケ栽培に取り組んでいる。

商品の 特徴



「マノーナ」とは、マノーナファームで収穫されるサラダほうれん草やリーフレタス、ミニチンゲン菜など様々な野菜の総称です。

広いハウスで土を使わない毛管水耕で、水温や液肥は季節ごとに管理され、栄養豊富で元気な野菜が育っています。安心して食べられる無農薬で安全な野菜です。

ファーム内には、いつも心やすらぐ音楽が流れ、特にモーツァルトやビバルディが野菜たちのお気に入りだとか。

マノーナファームの隣地にある資生園では、一定温度に管理されたハウスで、しいたけが通年栽培されています。商品の特徴は？の質問に、安心安全で美味しいこと。と簡潔明瞭な答えが返ってきました。

生産者の コメント

生しいたけは、菌床となるおがくず・ふすま・米ぬかも地産地消。何度か収穫した後は無農薬で良質な有機肥料に活用する循環型農業で栽培しています。サラダほうれん草は、無農薬の水耕栽培。どちらも、おいしさ・安心安全・地域社会や環境との調和を大切にされた栽培方法など、全てに自信のある野菜です。多くの人に食べて欲しいとの思いから、価格の安さにもこだわっています。



参加理事の コメント

生産物の品質のみならず、資源循環型農業・地産地消にも徹底されています。しかし、それを付加価値として価格にのせることで、経済的に豊かでない方たちが買えなくなるとは嫌だからと、低価格にこだわられています。就労継続支援A型事業所として、農福連携を実践しながらも、障がい者施設であることに甘えず、障がい者ならではの力を活かして一丸となって仕事をされています。応援したい！・・・心からそう思わせられる視察でした。



滋賀有機ネットワーク

所在地 滋賀県栗東市荒張

視察日 2016年12月2日(金)

主な取扱品目 ミニトマト、キャベツ、小松菜、水菜、青ねぎ 他

滋賀有機ネットワークは県内の生産者グループ「栗東有機栽培グループ」「大中産直連合」「安土産直部会」の産直農産物の生産と販売を継続的に行っている。県内の農家約80戸が登録し、消費者との産直連携によって、農家経営の安定と後継者の育成、生産基盤の確立と産地育成を推進している。その内今回視察した「大中産直連合」は琵琶湖の内湖を干拓した大中地区で生産している。使用農薬を地域慣行防除の5割以下に抑え環境に配慮した農業を目指している。

商品の 特徴



ミニトマトは、使用農薬を地域慣行防除の5割以下に抑え、滋賀県認証の「環境こだわり農産認定」を取得されています。ハウスの土は、近江牛の堆肥を利用し稲わらや土壌中の微生物を活性化させる米ぬかを混ぜた有機肥料で作られています。今年は病気の年で、トマト黄化葉巻病にかかり、また、夏の高温で実がつかず、9月の長雨で日照不足による成育不良など収量が50%以下になっていました。

ふゆみつキャベツは、厳寒期にできる甘みのある人気の寒玉品種。甘みが強く、生食はもちろん、加熱するとさらに甘みが増して主役料理にできるキャベツです。キャベツも夏の高温と9月の長雨の影響を受け収量は減っていました。

生産者の コメント

ミニトマトは、諸条件が重なりかかってない不作となり、12月に本来行わない苗の植え替えを行い、1日も早く例年通りの生産ができるよう頑張っています。新規品目となる「ふゆみつキャベツ」は、加熱すると甘みが増し本当に美味しい冬キャベツです。是非、ご賞味ください。



参加理事の コメント



今年は天候不順に加えて害虫の被害も大きく、何度も苗を植え直すなどの苦労があったとお聞きしました。農産物は工業製品とは違い生産量を見通すことが難しいそうです。そのなかで組合委員のニーズに応え生産量の確保や品質の維持に苦労していただいていることに感謝すると共に産直のパートナーとして私たち組合員も生産地の現状に関心を持つことの大切さを改めて痛感しました。

