

多古町旬の味産直センター

主な取扱品目

人参・じゃがいも・ミニ大根・
メロン・ごぼう・里芋・旬の
野菜ボックス・さつまいも

視察日：2011年10月14日

所在地：千葉県香取郡多古町

設立年月日：1987年

生産者数：307名



菅沢専務

茨城ふるさと産直ネットワーク 常陸野産直センター

主な取扱品目

レンコン

視察日：2011年10月13日

所在地：茨城県石岡市

設立年月日：1985年5月

生産者数：80名



生産者の皆さんとコープしが理事

霞ヶ浦の豊かな水と土壌が育むレンコン

茨城ふるさと産直ネットワークは県内6つの産直産地で構成されています。

今回訪問したのは茨城県南部の石岡市にある常陸野産直センター。

常陸野産直センターは「食はいのちの源」を信念に、農業使用を慣行栽培の50〜60%減にするなど、安全で安心していただける美味しい品作りに努めています。

また「お互いの顔や暮らしが見える交流」を目指し、「心のキャッチボール」が出来る産直を守り育てています。

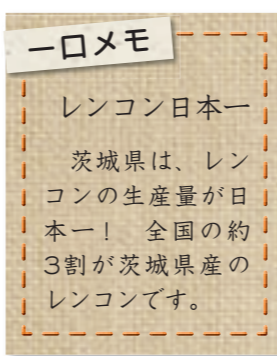
水が命というレンコンは南東に霞ヶ浦を有する恵まれた環境のもと栽培されています。この辺りの農業は、昔は稲作が中心でしたが、

水害に強いレンコンが近年の減反政策の絡みもあって主流となりました。見渡す限り四方に広がる蓮田。夏場「天国の花」と賞されるレンコンの開花は必見です。4月の種レンコンの植え付けに始まり、9月から翌

春まで収穫が続きます。特にお正月の縁起物として引き合いが多い12月は超繁忙期。この期間は収穫を優先して、催事も後回しになるほどです。

害虫を呼び込む浮き草の除去、天敵の野鳥対策、筑波おろしが吹き抜ける中で水を割りながら沼田に胸まで浸かっての収穫作業など、苦労は尽きませんが、より良いレンコン作りへの尽力は惜しみません。

ここで採れるレンコンは、肉厚で食べ応えがあり、もちもちとした食感がたまりません。天ぷら、煮付け、そして酢の物、サラダなど、料理のバリエーションが広がります。



次世代と取り組む活力ある農業

千葉県の北東部に位置する多古町。

多古町旬の味産直センターでは、昨今の野菜づくりにおいて野菜本来の美味しさや栄養が失われている状況を危惧し、日本の伝統食を守り、手間隙かけて安全で栄養豊富な野菜づくりを大切にしていきます。

産直センターとしてのまとまりを築く以前は、個々の農家が栽培から出荷までの重労働を一手に引き受けていましたが、今は加工や出荷、流通を産直センターが担い、作り手は心置きなく野菜づくりに専念出来るようになりました。

現在は、土づくりリステーションで農産物の供給先である生協や学校給食から生ゴミコンポストを回収し、地元畜産農家と連携して良質な堆肥を作って、野菜作りを行うなど、循環型農業に取り組んでいます。

また生産者を、収穫から袋詰め加工などの煩雑な作業から解放し、農作業に専念従事できるように「セットセンター旬」を設立。地域の雇用促進の機会を設けた他、他団体との連携も心がけています。

視察したにんじん畑では周囲の耕作困難な農地も借り上げ、効率的な機械化を導入して、次世代と取り組む活力ある農業が営まれていました。

困り事という「最近の雨の異常な降り方：まだ日照りのほうがマシです」とのこと。自然には勝てないけれど上手に付き合っていく印象的でした。

「旬の野菜を毎日バランスよく食すことで健康な心身が育ちます。そんなしんのみをたくさん食べて」と、生産者は語ります。「しんのみ」とはこの地方の方言で家族が毎日食べて元気をもらう味噌汁の具のこと。

今後も「しんのみ畑」から生産者の温かいメッセージが届められた美味しい野菜がどんどん届きます。



「セットセンター旬」にて野菜等の加工や袋づめを行い出荷します。



シーダーテープ（種まき用テープ）テープの上に種がくっついてます。畑のうねに沿ってテープを引くようにして種まきを行います。



家族労働が中心ですが、中国やモンゴルの研修生は貴重な労働力。負担軽減や生産性アップが図れます。



機械化により、大量の掘りたての泥つきレンコンもあっという間に洗いがります。



本格的な重装備をしてレンコンの収穫体験！水に浸かりながら泥の底のレンコンを採るのは重労働です。

一口メモ
農業体験交流の場「しんのみくうかん」
農業や工作体験を行ったり、田舎料理を食べたり…。森林浴をしながら、のんびりゆったり過ごせる施設です。

参加理事の感想
一年中、形を変えて生産者と消費者をつなぐ取り組みが盛んに行われていることが素晴らしいです！消費者を大切にしながら、確かな品質の裏付けとなる心を込めた旬の新鮮野菜づくりに、日々尽力されていることに大変感銘しました。

生産者よりコープしがのみなさんへ
日々の食生活が家族みんなの健康の土台を作ります。多古町の風土にはぐまれて育った旬の美味しい野菜で皆さんの元気な毎日を応援しています！！

参加理事の感想
レンコンの収穫体験に参加しました。沼地の奥底まで引き込まれそうな中、全く身動きがとれず、予想をはるかに超えた農作業の難しさに悪戦苦闘でした。改めて日々のご苦労を痛感しました。常陸野産直センターのレンコンには元気いっぱい生産者さんのパワーが伝わっていて、ホクホク、しこしこ、なるほど納得の食感ですよ。

生産者よりコープしがのみなさんへ
どんなに忙しくてもコープしがさんのご注文にはしっかり応えていきますよ!! このレンコンは節と節が詰まって太めなのが特徴です。栄養たっぷり美味しいレンコンを是非召し上がってくださいね。