

中川産直センター

主な取扱品目

幸水梨・豊水梨・南水梨・
ラ・フランス・二十世紀梨・
中川村のほぐしめじ

視察日：2011年8月10日

所在地：長野県上伊那郡中川村片桐

設立年月日：2000年1月

生産者数：24名



生産者 市瀬さん

飯伊農民組合

主な取扱品目

幸水梨・豊水梨・南水梨・
ラフランス・市田柿・
モロッコインゲン

視察日：2011年8月10日

所在地：長野県飯田市北方

設立年月日：1988年

生産者数：120名



松村組合長

本当に美味しい果物づくりに向けて

飯田市は、長野県の南部に位置し、西に木曾山脈、東に赤石山脈にはさまれた天竜川流域にあります。400〜750mの標高差の影響で、収穫も時間差がで、そのことが出荷時期を長くしています。

安全安心な物を作りたいと慣行栽培の基準よりできるだけ農薬を減らすために努力をしています。そのため、どこの畑も除草剤を使わないので草に覆われ、草刈りを年に5〜6回行っています。

また、生産者同士の意見交換や学習会を行いながら、産直を大事にしています。

梨の摘果作業は花が散って約30日目に人の手を借りて集中的に行い、その後も畑を毎日見回りながら摘果します。

また梨の木は、豊水の木に南水の木を接ぎ木し一本の木から違う種類の梨を収穫しています。これは受粉には違う花粉をつけると良

い梨ができる（受粉にはミツバチを使う）、防菌効果がある、色上がりがきれいなことなどが理由です。

豊水…いろいろな病気に強い。一番育てやすい。

南水…伝染力が強い黒斑病に弱い。甘くて日持ちの良い梨。涼しくなると出る。

幸水…黒斑病に弱い。当たり外れがない。日持ちが良くない。割れやすい。夕立がひどいと割れる。

サザンすいとう…病気に弱い。幸水より早く出る梨。縦長で味にむらがある。

また、市田柿は近年人気上昇。加工業者が生産に乗り出してきています。市場での競争相手はいないので、労働力がなく、生産者が高齢で投資ができないのが問題点です。

柿を干す十一月に長雨があるとカビの原因になるため、気を遣いますが、試行錯誤を繰り返すうちに、カビ対策もすすみ、クレームもかなり減りました。

消費者と一緒に日本の食料について考えたい

中川村は、長野県の南部に位置し、西に木曾山脈、東に赤石山脈にはさまれた天竜川流域にあります。標高に400〜750mの差があるため、収穫も時間差があり出荷時期を長くしています。果樹の一大産地であり、昼夜の寒暖差が果実の糖度を高めます。

梨では、幸水、豊水、南水を供給していますが、その他にも幾種もの品種があり、開発もしています。それぞれに特徴が異なり、育て方も違うので、その品種に合った育て方をしています。例えば、二十世紀梨は病気に弱いので、病原菌から果実を守るために袋をかけて育てます。

梨以外の主な取扱商品であるほぐしめじは、農事組合法人三幸で生産しコープしがへは通年供給しています。しめじは雑菌が入らないよう特に気を使っています。工場のような栽培室では発芽を促進するために夏山の

環境から秋山の環境を作って温度ショック（温度差）をつくり栽培します。全体の2割がほぐしめじとして出荷されています。

ほぐしめじの袋は空気を通しません、ガスは通すので日持ちがよく、石づきがついていなくても日持ちは変わりません。冷凍庫にそのまま入れて保存しても大丈夫。近年は人気が高まってきています。

栽培日数は1〜0日。培養室：温度21℃、湿度70%。生育室：温度15℃、湿度90%。徹底した温度・湿度管理のもとで生産しています。

一口メモ

きのこの冷凍保存術
きのこ類は生のまま冷凍保存もできるものもあります。うまみが増すとも言われています。ただし、食感と香りを残しておきたいなら軽く炒めてから冷凍するのが良いようです。使うときは、凍ったまま、炒め物や汁物に使しましょう。



しめじの栽培の様子。



摘果されて落とされた実。美味しい実を作るため、1本の木に成ったうちの約8割の実を落とします。これを摘果作業といいます。



病気に弱い二十世紀梨は、病原菌から守るために果実に袋をかけます。

梨

一口メモ

お正月の干し柿
市田柿の産地である長野県飯田市や下伊那郡地域では、「元旦に食べた干し柿から出てきた種の数が多いほど、その一年で多くの富を蓄えることができる」という言い伝えがあるため、新年を祝う縁起物として干し柿が食べられるそうです。



これから色づき、瑞々しい梨へと成長していきます。



一本の木から、豊水と南水の2種類の梨が育っています。

梨

参加理事の感想

梨にはいろいろな品種があり開発もされていて、それぞれの特徴に合わせて育て方を変えている事や、自然を相手にしている苦労が伝わってきます。しめじはちょっとした温度や環境の違いで発育が変わる繊細な食物です。大事に食したいです。

生産者よりコープしがのみなさんへ

今ほど食の安全と自給率が課題の時はありません。生産者は自然を相手に安全な食物を作る努力をしているが、コストとか効率が悪いとか儲けのためだけを考えていいのでしょうか。地球の人口が増え続ける中、土地や自然を活かして、命の源としての食物を確保するという事を消費者の方々と一緒に考えていきたいと思います。

参加理事の感想

一本の木から何種類もの梨が生っている様子や、梨の特徴を熱く話して下さる様子から、長年の積み重ねが安心でより美味しい果物づくりに活かされていると実感できました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

安心安全な物を作りたいと農協の基準よりできるだけ農薬を減らすために努力をしています。生産者同士の意見交換や学習会にも取り組み、お互い切磋琢磨して生産に取り組んでいます。果物の本当の美味しさを味わってください。