

JAやつしろ 群築支所

主な取扱品目
トマト

視察日：2011年12月9日
所在地：熊本県八代群築6番町46-1
設立年月日：1995年7月1日
生産者数：56名



生産者の上原さん

サン・グリーン出荷組合

主な取扱品目
ピーマン・いちご・
きゅうり・スナップ
えんどう

視察日：2011年11月12日
所在地：宮崎県日向市
設立年月日：平成14年6月
生産者数：38名(宮崎・熊本)



生産者の皆さんとコープしが理事

日光をたっぷり浴びたピーマン・いちご

宮崎県は本州で最も日照時間が長く、日光をたっぷり浴びた宮崎県産のピーマンは、栄養価が高いと言われています。

安全・安心で美味しい物を作る一番のこだわりは「土作り」。有機肥料を中心に、農薬・化学肥料は控え、病気に強い農産物栽培に努めています。除草剤は不使用。害虫には天敵を活用するなど、できるだけ農薬に頼らない環境循環農業に励んでいます。

刺激を与えて枝を4つに分け、外に広がるように糸をはわせ、中央は2〜3日おきに新芽を摘み、陽がよく当たるようにします。実際に体験しましたが、とても手間のかかる作業で、一本一本の木にどれだけ愛情をかけているかを実感しました。

いちごはデリケートなので品質管理には特に力を入れていきます。収穫から出荷・流通に至るまで、適温で管理するコールドチェーンシステム(組合員の声をもとに改善しながら生産者と作り上げてきたもの)を採用。黒木社長のいちご作りの技術が高く評価され、韓国の

へ技術指導にも行っています。

いちごを年中、食べやすい価格で提供するため、一年を通して安定して苗を供給し、いつでも苗を植え付けられるよう県と共同で研究中です。そのため冷蔵トラックで苗を冷蔵し、成長をコントロールしています。

除草は地域の作業所の方にお願いし雇用を作り、自然環境を守りながら、たゆまぬ努力を続けている、そんな社長さんと、その思いに込める生産者のみなさん。安全・安心・美味しさは、ここから生まれるんだ、と納得しました。

これからも消費者の声を届けてさらなる信頼関係を一緒に築いていきたいと思います。

一口メモ
丸ごと焼いてね
バーベキューのとき、ピーマンは丸ごと焼いてね。種まで美味しく食べられます。中の白いワタは、冷え性にはいいですよ。

ミネラル、アミノ酸豊富なコクあるトマト

JAやつしろは、熊本県中央に位置し、一年を通じて温暖で球磨川が流れる八代海に面した干拓平野にあります。約100年ほど前は海の底だった事から天然の塩分や海藻やカキ殻のミネラルを豊富に含み、江戸時代から造成されてきた干拓地です。

『健康でおいしいトマトは、健康な土から生まれる』をモットーに、トマト作りに取り組んでいます。

かつて収穫量を増やすことやおいしさのみを追求し肥料を使い続けたため、土壌がミネラル不足となったことがありました。その結果農薬や化学肥料を使っても病気が治らず、収穫量も上がりませんでした。その原因が土の劣化にあると気づいたことから、土壌の栄養バランスを整えることに着目した新しい農法である中嶋農法を取り入れ、ミネラル栽培を実施しています。

肥料も有機肥料を散布、黒

砂糖を熱湯で溶かし菌を入れて3〜4日寝かし、発酵させてから散布するなど、工夫しています。

酸味と甘みのバランスはもちろん、うま味とのバランスにもこだわっています。

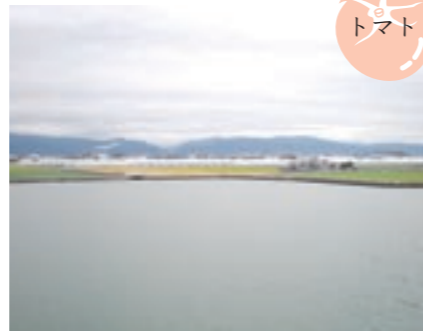
近頃、酸味を嫌う傾向にあります。敢えて酸味が程よくあるトマトがいいと思うとのこと。天然の塩分、海藻やカキ殻のミネラルを活かしたトマト作りをしており、ミネラル、アミノ酸が豊富でコクのあるトマトは、グルタミン酸の量が他の1.5倍もあります。

他にも、蛾を寄せ付けないために、薬剤を使う代わりに防蛾灯(昼と勘違いさせるため点灯させる黄色の電球)を使うなど、安全なトマト作りに取り組んでいます。

一口メモ
塩トマトは甘い?
塩トマトというのは、熊本県八代地域など、土の塩分濃度が高い地域で育てられる特別栽培のトマトで、糖度が8度以上の甘いトマトのこと。海水のミネラル分がたっぷり含まれ、果物並みに甘く、極上のは糖度12度(みかん並み)のものもあるそうです。



約100年前まで海の底だったため天然の塩分や海藻やカキ殻のミネラルを豊富に含む農地を活用しておいしいトマトが生産されています。



熊本県の中央八代海に面した広大な干拓地に広がるビニールハウス。



毎朝、葉の色を見てピーマンの健康状態をチェック! 目配り、気配りは子育てと一緒にです。



一本ずつ枝を糸にはわすのはすごく大変な作業です。



自慢の「土」。フワフワで根が良く伸びるので、水やりも3本。

参加理事の感想

肥料を与える事は、プラスにしかならないと思っていた考えが覆されました。人間も土も、与え過ぎは良くないことを知りました。素晴らしい農法で作られた作物を口に出来ることに感謝です。

生産者よりコープしがのみなさんへ

食卓に笑顔があふれる、喜んで頂けるトマトを毎日栽培しています。10月になると蛾の産卵を抑えるため黄色の電球の防蛾灯がそれぞれのハウスで灯され熊本の秋の夜景は綺麗です。ぜひ一度お越しください。

参加理事の感想

お話を伺って、日々の世話は想像以上に大変だと感じました。いっぱい愛情をこめて作られたピーマンといちごを口にすることが出来る私たちは本当に幸せです。夏や秋に手ごろな値段で美味しいいちごが食べられるようになるのもそう遠くないかもしれません。研究成果を期待したいです。

生産者よりコープしがのみなさんへ

今年は台風や豪雨の影響もあり、なかなか予定通りの栽培が出来ない中、生産者一同一生懸命管理を行っています。いちご自体も、実になってからは日光をたっぷり浴び、酸味が少なく、いちご本来の甘味が際立ち、美味しく仕上がっております。ぜひ食べてみてください。