

ながさき南部生産組合

主な取扱品目

有機玉ねぎ・有機じゃがいも・南
瓜・ミニトマト（アイコ）ミディ・
スティックブロッコリー・オクラ

視察日：2011年12月9日

所在地：長崎県南島原市北有馬町城山下 2465-1

設立年月日：1975年 平成3年9月 法人化

生産者数：118名



生産者の皆さん



JA 島原雲仙 大雲仙トマト部会

主な取扱品目

大玉トマト ハニー
エイト（高糖度トマ
ト）

視察日：2011年12月8日

所在地：長崎県南島原市

設立年月日：0000年

生産者数：68戸



生産者の皆さんとコープしが理事



収穫量より品質：「味」が強み

雲仙は、島原半島の南端、南に有明海、北に雲仙岳、それらに挟まれた狭い平地と丘陵地からなる農地で、温暖で内海のためトマト作りに適しています。

今年度より「実現しよう！日本一元気な産地」をスローガンに、「安全・安心・おいしいトマトづくり」に取り組みんでいます。

トマトの品質を向上させるため、農家の方は決して手を抜かず、より美味しいものを作るために日々努力しています。しかし、自分の作物に自信を持っていてもアピールする事、広報する事は苦手な方もいます。JAが営農指導事業、販売事業、購買事業で手を携えることで、生産力の向上、計画的な生産出荷を有利に販売できるようになっています。

農薬、化学肥料の使用を慣行栽培の2分の1以下、害虫対策はハウスに防虫ネットを設置し害虫の侵入を防いでいます。また、侵入した害虫は

粘着板を設置し補殺することで農薬散布の軽減に努めるなど、安全への取り組みをしています。

部会員全員がエコファーマーに認定され環境保全型農業を行っているほか、生産工程の危害要因のチェックを行い、常に適正な管理が出来るよう栽培履歴の記録によって信頼性の向上をはかっています。

ここでトマトの裏話。わけありトマトの受注が多いと商品の中に高糖度のハニーエイト（糖度8）が入っている事があるそうです！また、春先の青いトマトは酸味と甘みのバランスが良く美味しいそうです。

一口メモ
おいしいトマトの見分け方
ヘタの反対側から放射状に白いスジがしっかり出ているトマトが美味しいトマトなのだそうです！

安全な食べものを長崎の大地から

「複合汚染」という言葉が流行した昭和50年代。農薬を大量に使って、大量生産している農薬も加害者ではないかと省みて、食べ物と命の直結を痛感し、環境にやさしい農業へ転換を図って仲間を増やしてきたのが、ながさき南部生産組合です。

食の安全・安心は人任せにしないという観点から、内部監査に加えて生産者、消費者、専門家、学識経験者で毎年公開監査を行っています。

組合員になるには誓約書が必要で栽培管理等の組合の決まりを厳守しています。

組合員の皆さんは、環境にやさしい栽培方法で作った農作物が最も身体に良いと考え、地域の気候風土や作物の特徴などを踏まえながら、それぞれの作物のおいしさを最大限に引き出す生産方法に取り組んでいます。

そのため、生態系を重視した有機栽培や省農薬栽培を実施するなどしています。

具体的な一例としては、ミツバチによる交配を実施しています。

また、防虫剤は使用せず黄色のテープをハウスの中に張ります。中に含まれた殺虫成分を虫が吸うことで、死ぬ仕組みです。しかも、トマトに直接薬剤を散布していないのに、このテープを張ることも農薬散布一回とカウントしています。

しかし、近年の温暖化には苦慮しています。気温が高くなるのが2℃までなら、品種の適応能力でなんとか対応できるのですが、近頃の異常気象では昔に比べて気温が2.2℃高くなっており、これでは温暖化に対応できず、収穫量が減ってしまいます。

私たちの環境を守る取り組み、温暖化防止の取り組みも、美味しく安全・安心な野菜づくりのために、大切なことなのだと感じました。

一口メモ
ミニトマトの甘さ
ミニトマトの糖度を簡単に計る方法があります。水に浸けるだけで浮くか？沈むか？を見るだけです。水に沈むミニトマトは糖度が高く、8度以上あります。



黄色のテープには殺虫成分が含まれていて、その成分を吸って虫が死にます。しかし、トマトには殺虫成分が付着せず、影響はありません。



こちらの黄色いシートは粘着シートになっていて、虫を捕まえます。ハエトリ紙の新バージョンのようなもの。



色、形、大きさが自動選別で分けられていきます。



トマトは、12mまで伸びるので斜めに枝を伸ばします。



水が多いとトマトの実が割れてしまうので、水はほとんど与えません。根本にポタポタと滴水するくらいです。

参加理事の感想

ほとんどの農家で跡取りもしっかり育っているとのこと。誇りを持って日々作物を作っておられる姿を見て、これを絶やすわけにはいけないと思えるのだと、説明してくださった方のお話から感じました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

「コープしがさんとは産直の理念が合う」と思います。商品だけでなく まるごと産直！人と地域もつながりましょう。顔が見えていれば農薬を撒くか撒かないか判断する時に違います。

参加理事の感想

ハウスの中はもちろん、集荷場も整頓されていてとても清潔でした。大切に育てたものを箱詰めするまで大事に扱われていることが感じられ、「大切にいただきます」という気持ちになりました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

「安全・安心・美味しいトマト」はあたりまえの事と支部会員全員の意識の向上を図り、喜んでもらえるトマト作りに取り組みます。野菜を買われる方は産直商品を買われる方が多いと聞きました。ニーズを踏まえた計画的な生産、出荷を行い、期待に応えられる様これからも取り組んでいきます。ぜひ声を聞かせて下さい。