

# ⑤ 多古町旬の味産直センター

所在地 千葉県

視察日 2017年10月5日(木)～6日(金)

主な取扱品目 さつまいも・人参・小松菜・ミニトマト・きゅうり 等



1987年設立で、今年ちょうど30周年を迎えた。千葉県の北東部、成田空港にほど近く、北総台地から九十九里海岸までの広大な平地で、多古町を中心に半径30km圏内の生産者が集まっている。多古町周辺は関東ローム層の肥沃な火山灰土壌で、さつまいもや人参などの根菜類、小松菜やほうれん草などの葉物野菜、また、海に近い東側ではミニトマト・キュウリなどの果菜類と、野菜の栽培の盛んな地域である。

## 商品の特 徴

### 《さつまいも シルクスイート》

発売されて4年くらいの新品種で、滑らかな舌触りと、飽きのこない上品な甘さが特徴。土づくりにこだわった生産者で、食味の良いさつまいもを栽培している。収穫後一定期間貯蔵し、熟成させることで、おいしいさつまいもを安定的に出荷している。



### 《さつまいも あまゆう》

今あるさつまいもの中で、特に甘い食味が特徴。あまゆうの特性にあった畑を持つ生産者のみで栽培することで、食味が安定。収穫後一定期間貯蔵し、熟成させることで、おいしいさつまいもを安定的に出荷している。あまゆうは生協でしか取り扱っていない商品。

## 生産者のコメント

多古町は昔からさつまいも造りが盛んな土地で、農薬や肥料を少なく無理のない適地適作のもと栽培しています。美味しさのために土作りを始め、ウイルスフリー苗で作る種芋を使用(2年に1度)、貯蔵期間や貯蔵時の温度・湿度管理にも細心の注意を払います。また、消費者との交流を大切にしており、「生産者・消費者・生協の三者のコミュニケーションから新しい価値が生まれる」と考えています。



## 参加理事のコメント

多古町旬の味産直センターの“さつまいも”の圃場の広さ、スケール、土の中から掘り起こしたばかりのさつまいものきれいなことに、ビックリ！ふかふかの土から、土作りへのこだわりも十分感じられました。

農業従事者や、出荷するために必要な人手の確保はこの地域でも大変で、いかに持続可能な農業にしていくか、働き続けてもらえるように支えていけるか、と日々、研究・工夫・改善されています。私たちは、美味しくいただけることへの感謝だけではなく、これからの日本の農業について、農業の担い手について、どうしていくべきかを考え、行動に移していかなければならないと強く感じました。

