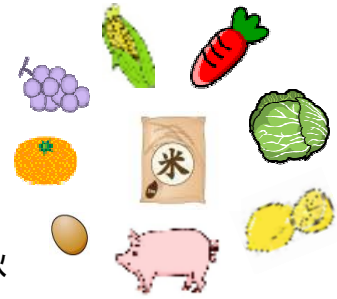


地産地消推進委員会 ニュース No.2

2014年10月
生協ひろしま地産地消推進委員会



秋も深まり、紅葉の美しさを楽しめる季節となりました。短い夏から実りの秋までの地産地消推進委員会と生産者と交流した組合員の活動を報告します。最初に、「広島県の農産物」のテーマでJA全農ひろしま高下本部長より投稿頂きました。

「広島県の農産物」 JA全農ひろしま 県本部長 高下公義



はじめに

広島県の農業・農村の現状と課題については、「地産地消推進委員会ニュースNo.1」でJA広島中央会坂本専務より触れていただいていますので、今回のテーマ「広島県の農産物」では、私どもJA全農ひろしまが展開している取り組みや商品を紹介することで生協ひろしまの皆さんに広く知っていただければ～と思います。

生協ひろしまの皆さんには、他にも柑橘入り飲料にもご協力いただいています。年間を通じては広島県産の「米・野菜・肉・卵」を産地交流なども交えながら支えていただいていますことに先ずもってお礼申し上げます。

今回は広島県の農産物のなかで「米」の状況を中心にお伝えさせていただきます。

◆ 今年の作況指数(米の出来ぐあい。作柄(さくがら)とも言います)

10月15日現在「県南部で97、県北部で93、区分でいうと『やや不良』と発表されました。これは、7月上旬の日照不足、8月に曇雨天が続いたことが大きな要因です。加えて、米の一世帯あたり購入量は、25年8月～26年7月の一年間で前年比▲6.9%と減退する一方。生産現場も消費の場面も厳しい局面に曝されています。

◆ 生産現場における取り組み

我々は、生産現場においては、米づくりにかかるコストを低減するため、面積当たりの収穫量が多い品種を「多収性品種」としていいますが、その推奨品種である『あきさかり』を生産現場に向けて誘導しています。他にも、田植え時の作業を軽減するためにイネの種子を鉄粉でコーティングして重くしたもので直播(じかまき)する農法の普及拡大をすすめています。

◆ 魅力ある商品づくり

皆さんにご購入いただく商品では、9月に発売した「カープ応援米」のように地域や地元を農産物の生産・販売を通じて応援する商品づくりを着実にすすめます。

また、生協ひろしま関係者の皆さんにも広くご協力いただいた新たな商品(品種)の名前が「恋の予感」として決まりました。12月より生協ひろしま組合員の皆さんにもお披露目すべくアツと驚くようなことを計画中です。乞うご期待ください。

最後になりましたが、野菜においても肉・卵においてもこの紙面では語り尽くせない生産現場での取り組みと魅力ある商品づくりに向けて職員一同、全力で取り組んでいますので、JAグループならびにJA全農ひろしまの商品に対してご理解と愛着を持っていただきますようよろしくお願いいたします。

於手保あきろまんの会



◇ 草刈り&枝豆の種まき(7月6日(日))

田植えから約一ヶ月、稲の順調な生育に欠かせない草刈り作業の体験をしました。参加者は組合員31名、推進委員2名、職員3名の計36名。除草剤を使わない特別栽培米には年4回の草刈りが必要で、最も大変な作業だと言われています。そのうちのたったの1回ではありますが、「米作り八十八の手間」の一つを体験することができました。その後、枝豆(丹波の黒豆)の種まき(直播き)も行いました。雨の後だったので畑の中はドロドロ。ぬかるみに足を取られながらも尻餅を付かないように踏ん張って！畑の端から端に紐を張り40センチ間隔に指で穴をあけ黒豆1粒を投入。土をかぶせ目印に籾殻をパラパラ。秋の収穫が楽しみです♪

草刈り機で「ぶい〜んぶい〜ん」



さつま芋もすくすくと育っています。収穫が楽しみです♪



枝豆の種まき

◇ 稲刈り(10月5日(日))

前回の草刈りから約3ヶ月、生協ひろしま交流田も実りの秋を迎えました。参加者は、組合員51名、推進委員4名、職員4名の計59名。最初にこの交流田を管理してくださっている「於手保夢21」の生産者の皆さんから、稲の刈り方・結わえ方・干し方などの説明を聞き、稲刈りスタート！ぬかるみで足がおぼつかず苦勞する人、生産者の華麗な手さばきに感動する人、スパッと刈れる稲の感触を楽しむ人、それぞれ賑やかに、刈って・結わえて・干す作業を協力しておこない、あっという間に終わりました。

刈る



結わえる



干す



カエルだ！



昼食で一息ついた後、さつま芋掘りをしました。大きいもの小さいもの、たくさんのさつま芋がとれました。

芋ほりの様子。「これ大きい！」「なかなか掘れないよお〜と大きな芋に悪戦苦闘。



昼食交流の様子。「今日の稲刈りはいかがでしたか？」「日頃の作業で大変な事は？」など、生産者と組合員が楽しく交流しました。



最後に7月6日に植えた枝豆を収穫し、曇り空の一日でしたが、実りの秋・収穫の秋・食欲の秋(!?)を満喫しました。生産者の皆さんと自然の恵みに感謝！(合掌)

第4回もっとひろしま天然スイーツ交流会



8月30日(土)、JA福山市沼隈ぶどう選果場にて、沼隈果樹園芸組合の生産者の方々とぶどうのもぎ取り体験を通じた交流会を行いました。参加者は組合員52名、生産者・JA関係者など18名、生協ひろしま職員7名の計77名でした。ぶどうのもぎ取り体験の後は昼食交流を行い、ぶどうの粒数当てクイズや試食、イラストコンテストを行いながら生産者との交流をはかりました。生産者の方々との話も盛り上がり、「今日はすごく楽しかった!」「生産者の方といっぱい話ができて良かった!」と言われる組合員さんが何組もいらっしゃいました。生産者の顔が見える生協のおいしいぶどうを、これからもよろしくお願いします♪



昼食交流の様子



ぶどうの絵、上手に描けたかな?

第12回らんらん交流会



9月7日(日)、世羅大豊農園横の芝生広場にて、コープフェイス『生協産直たまご』を生産されている世羅ファームやJA全農ひろしまの皆さんと組合員の総勢148名で大交流会を行いました。青空の下、ひよこふれあいコーナーの除幕から始まり、ひよこレースや〇×クイズ、料理コンテストやたまごの袋詰めなどを行いました。生産者の皆さんと交流したり、たまごの学習をしたりと楽しい3時間半でした。参加組合員からは、「普段たまごを余り食べない子どもが、今日たまごかけご飯をたくさん食べたのでびっくりしました」と声を頂きました。たまごのこだわりを学び、美味しさの理由がよく分かった1日になりました。



かわいい〜♡



たまごかけご飯、おいしかったよ!



ひよこレースの様子



「広島あじわい豚」産地・市場・加工場見学



広島ポークの社長からフェンス越しに説明を聞きました。

◇ 産地(豚舎)見学・・・広島ポーク(株): 広島県三次市三良坂
 県北三次の山の中、周りには何も無い人里離れた場所に、真新しい豚舎が建ち並んでいました。

まず、入口で車の消毒。車が通過するとノズルから泡の消毒液が噴射されます。事務所棟のところで車から降りましたが、豚舎はフェンスで囲われていて、外からの見学でした。最初に思ったことは、臭くないこと。風向きによっては香ってききましたが、豚舎にしては驚く程匂いが少ないと思いました。

豚舎は、窓がなく外からの影響を受けにくくなっています。生まれて集荷されるまで、豚舎から外に出ることはありません。



母豚豚舎 (繁殖豚舎)

豚舎内の床は格子状になっていて、糞尿は水が流れている下に落ちるので、衛生的に保たれている。

分娩舎 哺乳用子豚育成舎

繁殖のため母豚(生後8ヶ月から)が常時1000頭いる。3~4年の間、人工授精によって妊娠し、妊娠期間は4ヶ月で年2回妊娠する。

通路移動

出産のため移動し、ここで一頭の母豚から1回に約10頭の子豚が生まれる。約20日間母乳を飲んで育つ。母乳が飲みにくいので、子豚の牙は切られる。

食肉市場



出荷

メスの方が肉質が柔らかく、匂いが少ないので、オスの子豚は去勢される。

通路移動

肥育豚舎

トラック移動

子豚育成豚舎

農場内には9月末現在約4000頭の豚が飼育されています。生協へ出荷される豚はその内のわずかですが、他の豚とは違う飼料を食べ、店舗12月・共同購入来年1月からの供給に向け、トントン拍子(?)に育っています。

生後約70日で肥育豚舎に移動し、ここで110~130kgになるまで育つ。生後約半年で出荷される。

母豚と離れ、子豚だけの豚舎へ移動。ここで生後約20日から約70日まで育ち、体重は30kgになる。寒さに弱いので室温は25.6°Cに管理されている。

《環境へのこだわり》豚舎はウィンドレス(窓なし)・水洗式で、衛生的に保たれています。糞尿は一箇所に集め浄化し、固形物と水分に分けられます。固形物は乾燥し堆肥として近郊農家での循環型農業に使用され、水分は川に流されます。

◇ 広島市中央卸売食肉市場

産地からトラックで直接運ばれ、生体検査を受けた後、と畜される。枝肉に加工され再度検査を受け、部分肉に切り分けられる。

◇ JA全農ミートフーズ株式会社

食肉市場から運ばれた部分肉を冷蔵・冷凍し保管したり、調理しやすいようにカットしたりして、出荷している。



産地・市場・加工場と1日での見学は強行軍ではありませんでしたが、広島ポーク社長の穏やかで優しい人柄と、全農ミートの皆さんの元気で真摯な姿勢に触れ、どちらも衛生的で立派な施設に安心感を頂きました。**組合員の願いから生まれた「広島あじわい豚」です。**こだわりや特徴を学習し、価格の正当性を理解し、まずは味わってみてください。きっとファンになりますよ。

※写真は、いずれも豚肉ですが、「広島あじわい豚」ではありません。