

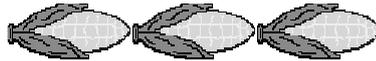
地産地消推進委員会ニュース2015年No.1

2015年8月 生協ひろしま地産地消推進委員会

2015年度の地産地消推進委員会では、「於手保（おてぼ）あきろまんの会」の活動をはじめ、県内農業や産直商品のことを、たくさんの組合員にお知らせする活動をすすめていきます。

ハートランド「とうもろこしづくりの会」

◇ とうもろこしの植付け〈5月9日(土)〉



北広島町川戸の生協ひろしまの農業生産法人「ハートランドひろしま」を組合員19家族（大人37名、子ども40名）77名が訪問し、とうもろこしの植付けを行いました。当日は10時前まで雨が降りましたが 植え付けの時には雨も上がりました。また、ミニトマトの植え付けを見学させていただきました。とうもろこしは、7月18日に収穫予定です。



JA ゆたかとの交流について



◇ 開花期の圃場見学と名札掛け〈5月17日(日)〉

島中がみかんの花の香りの中 第1回の交流会を開催しました。
ふた組4人の参加者とともにJAゆたかの概要と大長の柑橘類についての学習を行い木に掛ける名札を作成し圃場へ向かいました。
みかんの木に名札をつけて 帰りは来島海峡大橋が一望できる展望台で景色を楽しみました。
指導員の杉安さんとお話しながら昼食交流しました。次回は9月に摘果作業予定です。



於手保あきろまんの会

◇ 田植え&さつまいの植付け<5月31日(日)>

生協ひろしまの交流田のある於手保で田植えをしました。組合員家族63名(総勢103名)が、田んぼを管理してくださってる「於手保夢21」のみなさんやJA広島北部の職員さんにご指導いただき、慣れない田んぼに悪戦苦闘しながら、あきろまんの苗を植えていきました。最後はコンバインで植え、その雄姿に子どもたちは興味津々でした。美味しい早乙女弁当と手作り麦茶を口にしながら交流した後、さつまいの苗付けもしました。秋の収穫祭が楽しみです。



足が・・・

ドロだらけ



速い！！

かっこいい♥



大きくな～れ

◇ 田んぼの生き物調査 <6月20日(日)>

2011年から開始した生き物調査。組合員家族40名(総勢50名)参加。毎年、生き物の数が増えていて、5年目の今年も3種類の新しい生き物がみつけられました。農薬を通常の半分以下しか使わない特別栽培米は、害虫などの被害が多くなってしまっているので、とても手間がかかり、収穫も2割前後減ってしまうそうです。生産者の方々の努力によって、たくさんの生き物たちの生態系が守られてるんだと感じるとともに、そのことを消費者である私たちも、ちゃんと理解して買い支えないといけないなと思いました。田んぼの上流の川では、山椒魚まで発見！



田んぼの調査



ヒヨセの調査

総勢 50 名



【マルタニシ】

今年、新たに
田んぼで見つかった
生き物たち

ミズカマキリは
カメムシの仲間です



【ミズカマキリ】

「小松菜」産直調印式・産地見学



5月8日（金）広島市安佐南区沼田町で「小松菜」の産直調印式が行われました。生産者である広島市活力農業グループは殆どが30～40代の若い農業経営者のグループで、とてもイキイキと真剣に農業に取り組んでおられます。小松菜はクセがなく色々な料理に使い、年間を通して企画されるので、とても便利な食材です。生協ひろしまの新たな産直基準に基づき、組合員と生産者が交流や意見交換を行いながら、安全・安心な産直小松菜の供給と産直事業の維持拡大に取組みます。是非、利用してください。



左より、広島市活力農業グループ代表
生協ひろしま理事長
広印青果株式会社野菜部部长

「天草晩柑」産直調印式・産地見学

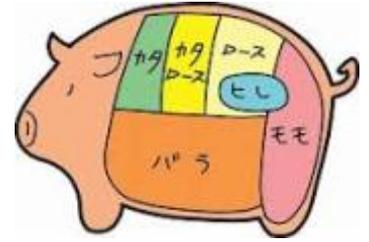
5月29日に熊本県天草市久玉町で「天草晩柑」の産直調印式が行われました。「天草晩柑」は品種名を”河内晩柑”といい、熊本県河内町で発見され、品種の掛け合わせではなく、自然発生から生まれた品種です。別名”ジューシーオレンジ”と呼ばれるほど、みずみずしく、優しい甘みと爽やかな酸味が特徴です。広島には沢山の美味しい柑橘があります。その柑橘が出回らなくなった4月～7月に国産の柑橘が食べられます。みずみずしく、あっさりとした天草晩柑は暑くなるこの時期にピッタリの果物です。晩柑の木は、5月に開花を迎え来期の実を付け、1年かけてその実を育てます。通常天草晩柑は、2月～4月に収穫されます。しかし、天草ジューシー出荷組合では、この収穫時期をあえて4月から7月までとし、木の上で完熟《木なり完熟》させます。11～15ヶ月もの長い間、雨にも負けず風にも負けず、木になっているので、スレ傷や黒点があり、見かけが悪くなります。でも、中身はキラキラと美しいです。時期によって味の変化も楽しめるお得な果物です。



左より、日新食品商事株式会社社長

生協ひろしま専務理事 天草ジューシー出荷組合代表

産直「広島あじわい豚」の現状



今年から販売を始めた「広島あじわい豚」ですが 月によって差はありますが 計画比約80%と出荷目標を達成できていません。
試食時にも『美味しい』『臭みがない』などの意見をいただいています。
まず皆さんに食べていただけたらと思います。
これからは冷しゃぶが美味しい季節になります。 「広島あじわい豚」で是非ご賞味ください。
下記のおすすめのレシピもお試しく下さい。

「広島あじわい豚」を
みんなで利用しましょう。

揚げナスのあじわい豚ソースかけ(2人前)



- ① あじわい豚 100g は細切りにしてボールに入れ、酒大さじ1、しょう油小さじ1杯、ごま油大さじ1、にんにく、白ねぎ、しょうが各少々のみじん切りを加えて混ぜ合わせて5分くらいおく。
- ② なす 2本は縦4つに切り、皮に切り目を入れて水にさらし、水気をふき取り油で揚げる。
- ③ フライパンに①を入れ、ほぐすように炒め、しょう油、砂糖各小さじ1杯で、味付け。
- ④ うつわに②のなすを盛り、③をかけ、白ごまをちらす。

あじわい豚の南蛮漬け(2人前)



- ① あじわい豚150gは酒、しょう油 各小さじ1杯で下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ② 玉ねぎはうす切りにする。
- ③ 油で揚げたあじわい豚は合わせ酢（酢大さじ5杯、しょう油大さじ1杯、砂糖大さじ1杯、とうがらしの輪切り少々）につける。一緒にレタス、トマトなどを盛り付けると素敵。

「日本の農業の現状、その前に“世界の食料事情”」学習

6/23の地産地消推進委員会で、佐々木桂一氏を講師に、学習しました。地球環境（気象など）が変わることで、食糧事情も変わる。地球温暖化により、今出来ている農作物が、出来なくなる。気象災害（熱波、寒波、台風、大雨など）、砂漠化、一部の土地での過剰な汲み上げにより、水が無くなってきている。加えて、インド、アフリカの人口増加、中国が世界から輸入している食糧の量が増えている事で、食糧難が懸念される等をデータを示して説明して下さいました。

私たちに何ができるか、地域でつどいを開催してみんなで考えてみませんか？