

地産地消推進委員会ニュース 2015 年度 No.3

2016年3月 生協ひろしま地産地消推進委員会
組合員の目から見た、生協ひろしまの地産地消の活動をお知らせします。



4月より「産直こめたまご」に生まれ変わります。

12月7日(月)、2016年4月から始まる「産直こめたまご」の学習と見学に世羅町へ行ってきました。鶏インフルエンザの防疫のため養鶏施設には入れませんでしたが、産直たまごの指定飼料「らんらんマッシュ」(主原料は、遺伝子組み換えでない《NON-GMO》&収穫後に農薬を散布していない《PHF》トウモロコシと大豆粕を使用)に、県内産の飼料用米を添加する施設を見学しました。

飼料用米は、食用米の消費が減る中、国の政策として推奨され補助金制度も始まり、生産が増えており、平成27年県内産では、JAグループの集荷量は1400トンが見込まれています。

鶏の餌に飼料用米の配合率を高くすると、卵の黄身の色が白くなり加工品には向かなくなります。けれども、輸入に頼らず、県内産の飼料で育てることができれば「安心・安全」ですし、広島県の農業を守ることにともつながら、飼料用米の使用をすすめていってほしいと思いました。



右側のタンクに飼料用米を保管。左奥の施設が添加施設。



左奥の施設内部。この機械で飼料用米を計量添加。

濱野農園グループ みかん・レモン 産直調印式



11月5日(木)、尾道市生口島、大三島を中心とした産地、濱野農園グループとの産直調印式をおこないました。

1998年から交流がスタート。瀬戸内みかん、せとうちレモン、伊予柑など18種類、10月中旬のみかんから5月頃まで約140トンの様々な柑橘を生産、出荷頂いています。

濱野社長が、「生協と連絡をしっかりと取り合い、欠点も含め、情報を早く知らせようこれからも心がけたい」と言われたのが印象的でした。



県外の生産者とも産直調印 「山形りんご」「本田さんのフルーツ人参」



10月24-25日(土、日)山形県の大谷果樹組合。生協ひろしまとは2000年からのおつきあいですが、山形の生協と、40年以上産直の取り組みをされています。「うそをつかないのが長く生協とつきあう秘訣」との言葉に感動!



りんごってこんなに美味しいんだ!と☆新体験☆♪



11月27日(木)、熊本県の有限会社大自然ファーム。20年来のおつきあいで、横山専務の「実は、人参嫌い…フルーツ人参のジュースから考えが変わった」から始まった調印式。本田さんからは「仕事が楽しい」「困難さえも楽しい」の言葉をいただきました。



抜くとき♪ポン♪と音がすると、先が丸くて良い人参!



ハートランドひろしま 芋掘り体験会



10月17日(土)、北広島町にある生協ひろしまの農業生産法人(株)ハートランドひろしまで、組合員家族20組80名が参加し芋掘り体験会をおこないました。

「イノシシにより畑を荒らされた」との苦労話に始まり、とても大きな芋や細長い芋の登場に大きな歓声。「安納芋」はとても柔らかく甘い品種と大変好評でした。ハートランドでの野菜の栽培についての説明や野菜販売もあり、喜びの声でいっぱいの収穫体験会となりました。



田んぼでがんばー稲刈り 「JA 尾道市環境農業研究会」との交流会



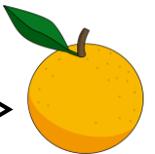
10月18日(日)、尾道市御調町の生産者グループ「JA 尾道市環境農業研究会」の稲刈り交流会に参加しました。土づくりからこだわっているJA 尾道市環境農業研究会が、2011年度の「生協ひろしま広島県農業者支援制度」に応募いただいた事から、年2回の田植え、稲刈り交流会に参加しています。

毎回、近隣住民とともに、その地域の組合員家族約20名が参加し150名規模での開催。春はどろんこになりながら1株1株を手植え。秋には指を切らないように鎌の使い方を教わり、昔の人の苦労を思いながら稲刈り。その後、生産者の手作り料理や、高い食味値の“みつぎがんばー米”を味わい、こだわりを聞き、お米1粒1粒が大切に作られている事を教わりました。



JA広島ゆたか「交流会」

広コープ委員長会

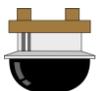


5月の開花時期から始まった呉市豊町のみかん生産者との交流会も9月の摘果作業を経て、12月5日(土)に収穫体験をおこないました。

指導員の杉安先生から美味しいみかんの見分け方やさみの使い方を教わり、みんなひとつひとつ美味しそうのみかんを選んで収穫しました。その後選果場を見学、大量のみかんがラインに沿って選果・箱詰め・出荷されていきます。とてもきれいでした。



於手保あきろまんの会 「収穫祭」



11月1日(日)、安芸高田市吉田町於手保で、組合員家族88名と生産者20名で収穫祭を開催しました。子どもたちはお父さんお母さんに手伝ってもらいながら、米ときや豚汁の材料の下ごしらえをし、おっかなびっくり杵を振り上げ「よいしょーよいしょー」とお餅つき。他にも焼き芋、枝豆、そして何と言っても広島のお米“あきろまん”。

田植え、草刈り、稲刈り、そして収穫と、自分たちが関わったお米の美味しさは格別！ みんなでおいしくいただきました。



わが子の包丁使いに感心♡ 成長！



すくもの中には、お芋が焼けてます！



お焦げがサイコー(*^^)v