



このリーフレット作成は
福山市協働のまちづくり基金を
活用しています。

共に考えよう 広島県の農業

2009
vol. **4**

農業を知ることは
私たちの食そのものを知ることであり
農業を支援することは
私たちの命を守ること



私たちは、
「いきいき農業応援し隊」と申します。



INDEX



大黒市場をご紹介
福山の直売市が、おもしろい!!

- ▶ はじめに
- ▶ 食の未来を考える
- ▶ ファーム旬彩の挑戦!
- ▶ 福山の直売市に行ってみよう!
- ▶ 未来を担う子どもたちへ
- ▶ 新しい野菜の買い方
- ▶ 農業法人の活動紹介
- ▶ もったいないを食卓に
- ▶ 編集後記

はじめに

「食」の安全性に対する問題などを契機として、「食」に対する市民の皆さんの意識が高まり、地産地消の取り組みなどが注目され始めています。

これまで田畑を守り、食料を生産・供給してきた農業者は減少し、こうした事が耕作放棄地の増加や食料自給率の低下を招いています。

一方で、農業という職業に魅力を感じ、生涯にわたって携わっていききたいと考えている若者が少しずつ増えています。

集落の農地をみんなで守っていこうと呼びかけて、集落法人を立ち上げた人たちがいます。

また、沢山の人のふれあいを生き甲斐にして、一生懸命、野菜を作り、直売市に出荷している高齢者もいます。

こうした人たちや取り組みを支えて行く為には、消費者である市民の皆さんの協力がとても大切になってきます。

例えば、スーパーの野菜売り場で地元産を購入してもらうことや直売市での消費者の皆さんとの

ふれあいは、農業者にとって、とても大きな励みになります。

福山市では、農業の担い手として、従来からの農業者の加え、多様な人材や団体を位置づけることにより「産業として成り立つ農業」「生きがいや楽しみのための農業」あるいは「地域やNPOによるボランティア的農業」など地域実態や状況に即した様々な農業展開が可能になると考えています。

また、長期的な視点からは、子ども達が農業に触れ合ったり、食について考える機会を創出することも大切な事と考えています。

こうした取り組みは、農業者や行政だけでなく、たくさんの人たちの理解や協力を得ることで初めて成り立っています。

福山市としては、農業振興や食の安心・安全・食育などの対策として、様々な施策を推進していきたいと考えておりますので、一人でも多くの方に力を貸していただけるよう願っています。

福山市経済環境局経済部 農政課長 藤井成志

元気な

農業の担い手さんを紹介します。

福山市編



- ①福山市箕島あつぎ会 特産品:ハウレンソウ
福山市瀬戸町地頭分728-1 JA福山市瀬戸グリーンセンター内
<http://www.jahukuyama.or.jp/osirase1.html>
- ②福山市ぶどう生産販売組合 特産品:ぶどう
福山市瀬戸町地頭分728-1 JA福山市瀬戸グリーンセンター内
<http://tanaka-sake.com/?mode=f6>
- ③福山くわい出荷組合 特産品:くわい
福山市川口町2-12-7 JA福山市川口グリーンセンター内
- ④アグリインダストリー 特産品:紫萌豆(紫落花生)
福山市川口町1-16-35平和ビル1F
<http://www.agri-in.co.jp>

農業は今 ビジネスチャンス!

広島県の農業事情として、県土の4分の3が中山間という特殊な構造のため、経営耕作面積は他県に比べて狭くならざるをえないという現実があります。また、水田及び稲作面積は急激に減少し、農業従事者のうち65歳以上の比率が68%という背景です。

近年、食を取り巻く社会問題が発生する中、農作物への消費者ニーズは「安全・安心」「品質」を満たす「国内農産物」への期待が高まっています。さらに、低い食料自給率、環

境保全意識の高まり、社会・経済状況の様々な変化も伴い、企業による農業参入は、今大きな「ビジネスチャンス」となっています。

広島県では、①産業として自立できる農林水産業の確立②集落農場型農業生産法人や農業外企業の農業参入など、農業の新たな担い手育成を重点的に推進しています。

経営力・実行力のある企業が農業に参入し、「地域のパートナー」になることで、消費者ニーズに対応しうる農産物が供給され、ますます農地の有効利用や地域雇用の促進など、地域の活性化につながることを期待しています。

- ・2009年1月20日現在、県内での集落型農業生産法人は154社。
- ・福山では『ファーム高津沖』が154番目に設立されました。

活動報告

私たちの食料の未来を考えてみませんか!?

地産地消のシンポジウム 広島で開催

自給率が低迷している食料の将来を考えるシンポジウム「ともに考えよう!私たちの食料の未来in広島」が2008年9月13日(土)、広島市中区の中国新聞社ビルで開催され、「いきいき農業応援し隊」もパネラーとして参加しました。

広島の農業は、付加価値で勝負

広島県は4分の3が中山間地です。まとまった農地の少ない中山間地の農産物は、生産コスト高のため、価格が上がりがちです。そこで、生産者の皆さんに「化学肥料や農薬をできるだけ使わない、環境と人間に優しい農産物」にこだわる農業を定着させていただき付加価値を高めることで、出費のかさむ子育て世代の消費者にも、価格の基準だけでなく、目を向けてもらえるのではないのでしょうか。

情報提供こそが、消費者心理

生産者・小売業の方々も積極的に消費者側に情報を提供することで、生産工程上の問題点や苦勞した点などを消費者と共有することができ、生産者側の野菜作りにこだわる姿勢が伝わり、食べてみたいと思う気持ちになるのが消費者心理です。あいまいなことにうんざりしている消費者にとって率直な情報提供をされてこそ、消費者の不信感を払拭出来る唯一の方法だと感じています。



私たちの食料の未来を考えてみませんか!?

～地産地消～ 広く深く～

日本は食料の60%を海外から輸入しています。広島県の食料自給率は、全国平均よりさらに低くわずか23%です。一見豊かに見える私たちの食生活ですが、世界では農産物価格が高騰、国内では肥後や生活習慣病の増加と、実はさまざまな問題を抱えています。私たちの食料の未来を確かなものにするためには、みんなが食料に関する認識を共有したうえで、ひとひとりがそれぞれの地域でできることから始めることが大切です。

「食料の未来を描く戦略会議in広島」では、県民一人ひとりに起こしていただきたい行動の指針を「ミニ行動計画」としてまとめました。可能なこと、ひとつずつからでも行動を起こしてみませんか?

- ミニ行動計画 1**
すきじゃけん ひろしま育ち
●食べよう 新鮮・安心 ひろしま産
●使おう 安くおいしい旬の食材
- ミニ行動計画 2**
ごはんを食のまんなか
●朝ごはんスタート
●和食で元気な体づくり
●ゆっくりだんらん ごはん食
- ミニ行動計画 3**
しっかりつくって地域も元気
●広げよう 顔の見える直売所
●進めよう 集落営農
●増やそう 多様な担い手 多様な産物
- ミニ行動計画 4**
結び直そう食と農
●顔とくらしが見える関係を
●結農(農に縁が)から
●産農(農を支援する)へ
●育てよう 豊かなひろしまの食と農

食料の未来を描く戦略会議in広島 (問い合わせ) 中国新聞社広島県会報部「食料の未来を描く戦略会議in広島」係
TEL082(236)2212 FAX082(236)2218



若者の野菜離れ

若い人や若年層に野菜離れがあり、野菜の消費意欲が減退しています。旬の野菜から興味を広げ季節感を味わい、自分の健康・生活習慣にも反映して欲しいと母親世代としては感じています。

とくに子育て世代のお母さんたちから、広島県産の旬の素材が分かるカレンダーのようなものがあったら、利用したいとの要望が多くあります。

まとめ

地元農産物が豊富な直売市やスーパーを増やし、消費者にとって、利用しやすい環境づくりをすることが急務ではないのでしょうか。地元産を積極的に取り入れ使うことこそ自給率の向上につながり、広島県の農業を活性化することだと思います。



“ファーム旬彩”とは北広島町川戸地区で総面積約3000坪に渡り敷設されたハウスにてミニトマトを栽培する任意組織。4戸の農家での共同事業であり、ミニトマトにかける各ご家族の思いを取材しました。

Q: 農業との出会いは？

西田さん(夫) 父の実家が川戸で農業を営んでいて、小さい頃から農家の手伝いはしていましたので、いつか農業をしたいという思いはずっとありました。

中村さん(夫) 私は次男で就職していたが、本格的に農業をやろうと思い、田舎に戻り、20年前からメロン栽培にかかわりハウスの数を増やしていきました。

大石さん(夫) 実家は法人農業。幼少時よく行っていた母の実家が野菜の専業農家で、遊びに行くといつも働くおじいちゃん、おばあちゃんの姿を見ていた。

実家の事情から後継者がいなくなり、帰るならば早い方が地元の交流がもてると思い、帰ることを決めました。

中矢さん(娘) 誘いを受け、関わり5年目になる。農業が楽しく大好き！この楽しさをたくさんの人に伝えたい。一緒に出来る人が増えるのが楽しみです。



中矢さんご一家

Q: 奥様のお気持ちは？

西田さん(妻) 私は非農家の出身。夫がいつか農業をやりたいと言っていたので夢の実現を応援したかった。食べていけるかという不安はありました。

中村さん(妻) 「百姓は大変じゃ、やっていけるんか～」と義母から言われますが、「農業でもやっていけるし子供もきちんと育てられる」と、胸を張って言えるようになりたい。



中村さんご一家

Q: 子ども達について(担い手として)

中村さん(妻) 子どもたちにも農業が根づいて、お父さんの仕事を継ぐのが当たり前と思うようになったら嬉しい。「継ぎたい」と言って欲しい。

大石さん(妻) 子どもは2歳・1歳の姉妹で、子育てをしながら取り組んでいます。畑の土を使って遊んだり、収穫した物で遊んだりする姿を見て、恵ま



れていると思っています。この環境で子育てできるのは良い事だと思っています。

Q:ズバリ！農業って大変？

中村さん(夫) 自然が相手のため、予測できない事が起こりうる。一生懸命に作って、あと一步で収穫だというところで台風に見舞われたりします。そうになると、資本と手間をかけても収入がゼロになり、次には倍の手間がかかるということもあります。適正価格というものがあるが安すぎる。



西田さんご一家

生活の喜びは、収入とは別物ではないでしょうか。

西田さん(夫) 銭は欲しいが農業は儲かる産業ではありません。儲かって御殿！は考えていなくて、根本は子ども・家族が幸せ！と思えること。楽しく仕事をし、やりがいがあり満足しています。

中村さん(妻) “採算効率”を求めるのが農業？もっと豊かに暮らしたい。そういう生活が出来て本当の「農」なのだと思います。均一化したものを作ると農業ではないのでは？

Q:今後は？

西田さん(夫) 研修生の受け入れも考えています。先駆者として成功させたい。

中村さん(妻) 生産者と消費者の考える事には多少のずれはあるが、消費者は美味しく安全な物が食べたい。生産者は、それを作り、届けたい。両者の思いは同じなんだと思った。

大石さん(夫) 地産地消の意味はということなのか、直接消費者の意見を聞いて、よりよい方向へ向かえば良いなと思っています。声が消えないようにしていかなければ・・・。



大石さんご一家

対談を終えて

取材スタッフの感想



“ファーム旬彩”の仲間たちは「楽しい農業がしたい」と話されます。「農業」が収入の安定した職業でかつ楽しい仕事となるべく“証し”を残していただく事で、「農業」が若い世代の時代に合った職業として受け入れられ、定着していくことにつながると信じています。これからも期待し応援しています。(K)

幼い頃から農業に触れ、厳しさを感じておられたのですが、それでも専業農家になることを決意された皆さんは相応の覚悟があったことと想像します。やはり根底にはご両親や農業への尊敬の念があるからなのでしょうね。また、そんな夫の夢に付き添う妻たち、妻として母としての強いたくましさを感じました。(I)

「**農**業へ参入するには覚悟が必要」「自分たちは恵まれている」と話される旬彩メンバーさん。こういう勇氣ある発言に消費者である私たちは甘えて良いのか？と思いました。サラリーマンは自分の働きと賃金を天秤にかけているではないですか。生活を守ってくれる「最低賃金法」があります。でも農業者には自己責任と勇氣と覚悟を要求している。こんなことでは「担い手」は増えないと思いました。農業者の生活を守る「仕組み」「適正価格」への認識が必要だと強く思いました。(S)

「**自**殺大国」とまで言われるほど、「働く」と「生きる」のバランスが取りにくい今の日本。「生活の喜びは、収入とは別」と言われる旬彩さんに、「物の豊かさ」から「心の豊かさ」へシフトする「これからの働き方」へのヒントがありそうです。もちろん、基本的な生活が約束されての話ですけどね。(C)

農業への思い、 これからの展望・抱負。

「農業」という仕事は、本当に農業が好きでなければできない職業だと思う。以前ある会で、就農暦10年の青年が『儲かる「農業」がしたい』と発言するのを聞いたことがある。

しかし私はまず、「楽しい農業」がしたい。自然が相手であり、日々、作物の育つ環境は違う。そこをいかにコントロールして、自分にとっての「芸術作品」である農産物を作り出すのが、農業の魅力ではないだろうか？

私たちのこれからの展望、抱負としては、まず、他産業並み所得の確保を目指す。これをクリアしなければこの地域で私たちの後についでくる農業の担い手は現れないだろう。「農業で食べていける」を実証する事が、これからの農業・後継者問題について、この地域に大きな影響を与えるだろう。

しかし、農業は「金儲け」のためだけでは、決して成り立たない産業であり、自分なりの、農業に対する哲学が必要な職業であると思う。

ファーム旬彩 西田達樹

ファーム旬彩

広島県山県郡北広島町川戸
TEL: 0826-72-5526 (西田)

おいしい旬の野菜！笑顔のあるお買い物！

福山の直売市に行ってみよう！！



福山の直売市の状況

福山市内には約40の直売市があり、土曜日ごと、あるいは週1・2回のペースで市が立つ。営業年数は5～10年で、神石高原町や府中市上下町などからの生産者も参加している。

消費者の生活スタイルの変化で、個人の八百屋さんが減り、車社会のニーズに応え、大型スーパーが郊外に増えている。旧市内の高齢者にとって歩いて行ける直売市はコミュニティーの場にもなり、生活の一部であり、同時に、商店街の活性化の一役も担っている。



上／直売市ならではの対面販売
中左／季節のお花も
中右／ほとんどが100円袋
下／お餅や漬物は、すべて手作り

レポート

直売市は、福山の台所!?

いきいき農業応援隊
君塚礼子

直売市は季節ごとの旬の野菜が豊富に揃い並びます。また、消費者は思い掛けない走り(初物)の露地物野菜に出会う楽しみも魅力のひとつです。

開始から時間の経過と共に、出勤途中の女性・散歩中に立ち寄る男性・自転車で駆けつける主婦・病院帰りの高齢者の方など、三々五々と利用する消費者が集まってきます。毎回楽しみにしている、ご近所の高齢者の方々も多く見受けられます。

直売市は福山市内に住む消費者にとって、生活に密着した身近な台所のような存在です。

生産者の方々は年齢を重ねるに伴い「現在はなんとかなるが、近いうちに、後継ぎや担い手問題を考える時が必ず来るだろう」と話されます。

今の時代、農家では「お父さん・お母さん世代

は町の近くに職場を求めて働き、おじいちゃん・おばあちゃん世代が農業従事者になっている」とのことです。

今後は「やる気のある農業従事者を誘い合い、できる限り長く元気で米や野菜を作り続けていきたい」と前向きな姿勢で取り組まれています。農業従事者としての責任と心意気が伝わってきます。

私たち消費者にとっても、直売市の野菜は守っていききたい自慢の地元農産物です。

実際に直売市で
買ってきた新鮮な野菜→



大黒市場

福山市内の生産者で取り組んでいる「大黒市場さん」

お客さんとの歩み寄り 10年続いてきたんよ!

大黒(だいこく)市場さんとは?

10年前からJRの高架下の有効活用として、また初代の女性会長は「女性の生きがいづくり」のために、始められた。

卸売りに出すよりも利益になり、消費者とも直接触れ合えることが生産者の生きがいとなっている。

- ▼会長:大田克美氏(78歳) ▼平均年齢:75歳
- ▼会員数:13人 ▼市が立つ日:毎週木・日曜日
- ▼営業時間:6:30~10:30(夏場) 7:00~10:30(冬場)
- ▼場所:JR福山駅南口から高架下を岡山方面に約500M



大黒市の品数は、多い時期で26品目もあるんよ!



特に日曜日に新規のお客さんが増えよるんよ。若い人もよく買ってくれるようになったよ!



儲け主義じゃ、なかなかできんの「新鮮でおいしい野菜を食べてほしい」って気持ちがないとね!



残留農薬問題があったから、お客さんが増えて、売上も少しずつ安定してきたんよ。新しいお客さんもどんどん増えよるよ!



料理方法を書いてあげたら、喜ばれるんよ。おいしい食べ方をその場ですぐ聞けるのがいいでしょ!



米は2キロ詰めがよく売れるんよね!



料理番組の材料がきっかけになり、売れるようになった野菜もあるんよ!

お客さんとのふれあいが、何よりの活力になるよ!

未来を担う子どもたちへ

～心の栄養・からだに栄養～

いきいき農業応援し隊は「生きることは食べること、命はたくさんの命で守られている」をテーマに、絵本・紙芝居や「ふくやまSUN」などを使い、子どもたちへの食育活動をしています。

福山
ジョウホク
城北中学校 編

2008年12月8日(月)・9日(火)に福山市立城北中学校の2年生6クラス230名に「心の栄養・からだに栄養」と題して、保護者の方々と共にブックトークを行いました。

本を使い、また福山の「地産地消」である農産物「ふくやまSUN」ブランドの「旬」の実物野菜を紹介しながら、「食」を大切に考えて欲しいと願う親心も伝えました。

今回は「命」のありようの尊さをも考えさせられるような、内容の深いブックトークとなりました。



野菜 について

紹介した本

- 『お野菜戦争』 デハラ ヨキノリ作 長崎出版
- 『はっきよい畑場所』 かがくいひろし作 講談社
- 『もしも日本人がみんな米つぶだったら』
文:山口タオ 絵:津川シンスケ 講談社

生徒さんの声

- 福山はくわいと杏の産地のイメージが強い。
- 小学校の高学年の頃、授業の中で産地調べがありスーパーに行って調べたことを思い出した。
- 普段産地が何処か見ることがないので「ふくやまSUN」ブランドが23品目あることを知りびっくりしている。実際に食べてみたいと思った。
- 野菜の本は変な名前の野菜があり面白かった。
- 野菜は嫌いだけど本は好きなので楽しかった。



保護者の方の声

- 季節に関係なく野菜が揃っているのが「旬」がいつなのか分からなくなっている。
- 幼少時から食に関する事に触れる機会をもつことが大切。
- 旬の野菜は栄養価も高く、その時期が一番美味しく食べられるということ。
- 袋に刷ってある「ふくやまSUN」ブランドのマークが目立たないものもあり残念だ。
- 身近で育つ地元産こそが新鮮であり、食卓にのせる安心感がある。

生命 について

紹介した本

- 『黒グルミの
からのなかに』
文:ミュリエル・マンゴー
絵:カルメン・セゴヴィア
訳:とき ありえ 西村書店



生徒さんの声

- 「生」があるから「死」があるということ。確かにそうだと思う。

- 私は「死」なんてなくていいと思っていたけれど「死」がないと世界の生き物がうまく循環しないことだと思った。
- 主人公が黒グルミの中に死神をとじこめたことから「死」がなくなり、世の中をおかしくしてしまった。
- 現在の自然なままの世界が真逆になるというお話はとて心に残った。何故なら「命」の大切さを学んだからだ。

2008年10月16日(木)、土生小学校5・6年生と先生・保護者のご参加の中、約1時間30分のワークショップを行いました。内容をご紹介します。

Q. 朝ごはん食べていますか?

A. 食べている

【主食】 ・おにぎり ・親子丼 ・おかゆ ・うどん ・卵かけご飯 ・サンドイッチ ・菓子パンなど
【副食】 ・味噌汁 ・卵焼き ・サラダ
【その他】 ・飲み物 ・デザート など

A. 時々食べていない

【理由】 ・生活習慣の乱れがある ・欲しくない ・調子がよくない ・食事よりしたいことがある など



ほとんどの人が朝ごはんを食べているので安心しました。朝の食事は「脳を起こす」「体力を作る」「体内リズムを作る」などの役割を果たすので、しっかり朝ごはんを食べましょう。



Q. 食の安心安全について

A. 気にしていること

・産地にこだわっている ・内容物 ・衛生に留意 ・栄養バランス など

A. 気にしていないこと

・原材料は不明なので気にしない ・野菜など形は気にしない ・自分の免疫力に自信があるから ・賞味期限は気にしない ・安ければ産地にこだわらない など

中国からの輸入冷凍野菜「インゲン」の残留農薬が問題になっていた時だけでなく、農薬という言葉に子ども達はとても敏感でした。

しかし「もし食べ物がなかったら何処の物でも食べるし、安全なども気にしない。」という意見もありました。

今だからこそ、安全面や農産物の確保の面からも、輸入野菜に頼らない「地産地消」の大切さを一緒に考えて欲しいと思います。



2008年7月11日(金)子どもたちと絵本の「読み聞かせ」「エプロンシアター」を楽しみ、その後保護者の方々と、子どもと保護者自身の「食」に関連してのワークショップを行いました。内容をご紹介します。

Q. 朝ごはん食べていますか?

A. ご飯中心が2分の1 ・後はどちらともという意見 ・パン食は少ない

Q. 排泄していますか?

A. 便秘気味の人もある ・毎朝、排便を済ませ登所するよう促しているが、習慣化していない

ほとんどの保護者が朝ごはんを作り、子どもに食べさせておられました。しかし保護者自身は忙しさからコーヒー一杯だけという方も。一緒に朝ごはんを食べる事で子どもにも良い影響を及ぼします。

また食べることと排泄はセット! 決まった時間に便座に座る習慣をこの時期からつけてあげ

Q. お買い物で気をつけていることは?

A. 新鮮なものを買う ・自家製野菜を食べる ・国産にこだわる ・買い過ぎない

農産物の国内自給率と外国から輸入している現状などについてプレゼンした後、保護者とワークショップを行い、地産地消の大切さを伝え、また野菜の旬の話をしました。

「旬」という言葉は知っているが、野菜の旬はよく分からないという保護者が多く、自家製野菜を食べるという人が予想以上に多かったです。



いきいき農業応援隊では保育所・幼稚園や小・中学校へ出張し食育活動をしています。



広島西山青果(株)さんに学ぶ

新しい野菜の買い方

最近、コンビニエンスストアやスーパーマーケットで、よく目にするカット野菜やカットフルーツを製造・加工販売されている「広島西山青果株式会社」さんにお邪魔してお話を聞きました。



▲手軽さが人気のカット野菜

若者の食生活がファッション化!?

「すきま産業」という言葉がある。大手が手を出しにくい、取り組む人が少ないので一気に成長できる穴場産業のことをいう。「野菜やフルーツのカット産業」の分野は、今は「すきま」どころか量販店では大きな売れ筋商品になった。その背景には、核家族化(少人数世帯増加)がある。野菜を丸ごと買っても食べ切れないということと、野菜、果物は健康上欠かせないという知識の普及、それに若者の食生活のファッション化(生野菜サラダの嗜好)もある。



▲出荷前のカットフルーツ

広島西山青果(株)のこだわり

果物卸会社としては明治時代からの歴史を持つ広島西山青果株式会社がこの事業を始めて7年、現在約月2000万円の販売で、カット野菜、カットフルーツそれぞれ約半分ずつの生産。フルーツカットはすべて人の手、包丁で行うことで、切り口が鋭角で新鮮さが保てるという。現在従業員58人でほとんどがパート勤務の女性。新鮮さを保つための容器の工夫(てっぺんに空気を保つ三角容器)詰め方の工夫(キュウリとレタスを混ぜ込み水分を保つ)など細かいところに7年間の工夫の積み上げがあることに感銘を受けた。果物は、バナナ、パイナップルなどは輸入品だが、野菜はできるだけ国産、「地産地消」を志向している。上原社長は伝統の上になつて「新鮮・安全・安心が第一。人を裏切らない全うな商売をしたい」と語る。



▲安全のため、どうしても廃棄部分が多くなる

これからの展望・課題は?

ひとつ買えば色々な果物、野菜が食べられる「カット」商品は、今後も量販店の売れ筋として定着していくだろう。若者のファッション志向に乗せて、これから原料となるものの組み合わせに一層の工夫を期待したい。和食の伝統、漬物など発酵食品や豆類のとりいれ、ドレッシングなど上からかける味付けなど日本の伝統的食べ物の経験を活かす方向で考えてほしいと思った。



▲新鮮さを保つ独自の容器

【レポート：農業ジャーナリスト・いきいき農業応援し隊 篠原一郎】

捨てる部分が、もったいないから、何かに再利用できませんか？
(いきいき農業応援し隊)

木のおいしさは、ぬめりの部分だが、安全確保のために、どうしても根元から、3センチは切り捨てなくてはいけない。おいさと安全は共存しないですね。(社長さんのお話)

広島西山青果株式会社
広島市西区草津港1-9-9
TEL:082-277-4877



元気な農業法人

東広島市で元気にご活躍されている法人さんの活動をご紹介します

活動紹介

農事組合法人

ファーム・おだ

現在、取り組んでいるのは山林整備です。山林は水の始源で命の源といわれます。その大切な山林が最近マツクイムシや酸性雨の被害で荒廃が進んでいます。人々が山に関心を持ち、山林に入るきっかけづくりを行うため、山村再生プランによって小田城址を整備し、さくらを植樹しました。

小田城址には、手作りの「見晴らしやぐら」を建て、さくら150本を植え、登山道には階段や手すりを付けベンチも設置しました。この度の整備で地域住民が集い、語らう憩いの場に、また、都市交流によって街の皆さんが自然を満喫できる名所になればと頑張っています。

東広島市河内町小田2517-5 TEL:082-438-0987



▲小田城址に見晴らしやぐらを立て、桜の植樹を。



▲2008年末には、植樹祭を開催しました。

農事組合法人

さだしげ

広島県146法人のなかから代表で、平成20年度、宮内庁行事「新嘗祭献穀献納式」に献上米を持参いたしました。

品種はヒノヒカリで特別栽培米(酵素米)1升を持参いたしました。

献納式は、平成20年10月29日14時より皇居内賢所参集所にて行われ、天皇陛下・皇后陛下がお出ましになり、各地方の代表者の前にお立ちになり、お言葉を頂きました。

取り組みの中では、虫・病気に気を使い刈り取り後ははぜ干しにし、乾燥・調整も別に行った米を白米にし、組合員が一粒一粒選別をして最高のものを持参いたしました。

このことで、地域内に話題と誇りをもたらしたことは農事法人組合“さだしげ”にとって大きな収穫でした。

東広島市高屋町大字貞重1132-1 TEL:082-439-1236



▲献上米にするため、一粒ずつお米を選定します。



▲献上米も出来上がり、みんなで記念撮影。

“もったいない！”を食卓に

おからの炒り煮

～捨てちゃもったいない、おでんの残り汁を再利用～



材料 4人分

- ▼乾燥おから 30グラム(おから 200g)
 - ▼鶏肉 100グラム・・・食べやすい大きさに切る
 - ▼えび 5～6匹・・・殻をはぎ、食べやすい大きさに切る
 - ▼干し椎茸 3～4枚・・・千切り(150ccの水でもどす)
 - ▼ごぼう・・・さがきにする ▼にんじん・・・イチョウ切り
 - ▼ネギ・・・小口切り ▼ゴマ油・・・大匙1 ▼サラダ油・・・少々
 - ▼干し椎茸のもどし汁 150cc ▼おでんの残り汁 200cc
- *おでんのコンニャク、ちくわなど残っていたら入れるとおいしいです。

作り方

- ①乾燥おからを細かく砕いておく。(指でほぐす)
- ②干し椎茸のもどし汁 150ccで乾燥おからを戻しておく。
- ③なべにサラダ油を入れ熱して、干し椎茸、えび鶏肉を炒める。
- ④おからを入れまんべんなく炒め、おでんの残り汁 200ccを入れ、中火で汁気が無くなるまで炒りつける。
- ⑤最後にねぎ、ゴマ油を入れ混ぜて、出来上がり！



編集後記

▼ファームおだへ私たちの要望として「木陰と座る場所」を提案したら、フットワークが軽くて即行動。桜の苗木の植樹です。でも、もし実行に移す前にご相談があったらきっとこう答えたと思います。「すり鉢状に広がるあの風景をキャンパスだと考えて、さわやかな風になびくミモザにしたら・・・。」

▼直売市で生産者の方々は、「この夏は日照り続きで、野菜の新芽が焼けてしまい種代がかかる」「軽トラックのガソリン代が値上がりして、諸経費や人件費を計算したら合わない」「でも、長いおつき合には辛抱が大切。これからもお客さんに、新鮮でおいしい野菜を作り提供していきたい！」と笑顔できっぱりと話された。生産者としての「強い意気」と同時に、「辛抱」の重みが伝わってくる。

▼行動を通して「担い手」の問題は生産者・法人・団体・行政など農業に関わる、どの立場にあっても難題であることが伝わってくる。社会の情勢に伴い、解雇・リストラがきっかけとなり農業希望者・異業種からの産業参入者など「担い手」もこれからは多様化した形態が見えてくると思う。時代に即した多種多様な生産者や「農」へ参入を考える企業なども、機会を求め、消費者の立場から取材に取り組んでいきたいと思っている。

▼土生小学校5・6年生の「食の安心安全」についてのワークショップで、残留農薬のことを知っている子どもが多かった。

「お母さんが料理を作るから、自分は気にしないでいい」「お母さんの作る料理が一番安心」と。親への信頼度が伝わってくる。

成長期の子どものために、これから国産野菜、特に地元産にこだわって欲しいと思った。

▼最後になりましたが、リーフレットの作成においてご協力頂いた個人・団体の方、構成・編集に関わってくださった方に、心よりお礼申し上げます。

また、活動資金として、福山協働まちづくり基金を使わせて頂きましたことに感謝申し上げます。



企画編集

いきいき農業応援し隊

お問合せや
ご感想は...

代表者 TEL/FAX (084) 928-0481(君塚)
事務局 TEL/FAX (0829) 56-2555(石川)

<http://ikiiki2009.web.fc2.com>

会員を募集しています！

私達の活動に賛同し、リーフレット作りなどの活動に参加して下さる方を募集しています。