

「作る手 食べる手 その手はひとつ」

11/26(木) 栃木県開拓農業協同組合 オンライン生産者交流会

個人参加14名・名古屋会場10名・豊田会場8名の32名の組合員が参加した、単協主催では初めてのオンライン形式での生産者交流会。栃木県開拓農協の神山さん、農協に青果物を出荷している「グループみんなの未来」の根岸さん・赤野さんの3名の方からお話を伺いました。

栃木が生活クラブと提携して30年あまり、平田牧場の豚肉を地域の農場で委託生産することから始まり、牛乳工場の設立や米の提携にも関わり、野菜や牛肉の取り組みへと発展してきました。生活クラブの「作る手 食べる手、その手はひとつ」の精神で、生産者と消費者が互いに支え合うことを目指して共に運動を進めてきたそうです。

この運動で一番大事なのは、**生産者と消費者が生の声届け合うこと**。生産者の思いは、「農家がどんなふう野菜を作っているかを知って欲しいし、田畑や里山の景観、生態系を守っているのも我々農家だということを理解して欲しい。農家である我々も消費者がどんな野菜を必要としているか知りたい。」とのこと。

「グループみんなの未来」は栽培期間中、農薬と化学肥料を使わずに野菜を栽培している栃木県東部の生産者グループ。ほとんどが非農家出身の11人で、開墾したり、耕作放棄地を利用して命懸けで農業を営んできました。名前の「みんな」は、人も動物も虫も植物も生きているものみんな、という意味のことです。それもそのはず、根岸さんも赤野さんも虫が大好き！農薬を使わない畑のあたりでは蛍がクリスマスツリーのように光っていると、蜂や蝶など虫の話をしてしまわなくなるそうです。それが**近年の気候変動や温暖化の影響で目に見えて虫が減ってきたのがとても深刻な問題だと危惧**されていました。人間も生態系の一部と考えるお二人は、こういったことを消費者にも知ってもらい、なぜそうなったのかを考えてほしいと言います。

さらに今、重要なことは、**食べる人の安心だけでなく、作物が作られている環境が持続可能であること、生産者の後継者が育ち、収入が安定し安心して生活していけること、畜産も含めた循環型の有機農業が点から面へ広がっていくこと**だそうです。

生産者のお話を聞き、生活クラブの組合員としてできることは何かを改めて考えました。私たち消費者は食べたいものだけを注文するのではなく、生産者が安定して作っていけるように支え合う関係に気付くこと、そして市販の価格に惑わされず、提携した農産物を継続して注文し食べていくことが大事だと思います。[右上に続く]



前列左:根岸さん 前列右:神山さん
後列左:赤野さん

[ア左下から]

交流会に合わせて送っていただいた栃木の野菜(ほうれん草、小松菜、ブロッコリー、里芋、大根、ミニトマト、春菊)は、どれも瑞々しく野菜本来の味がしてとても美味しかったです。土作りからこだわって栽培する野菜は力強く、より鮮度が保たれることを改めて実感しました。(とよ・おかエリア 神谷あかね)



参加者アンケートから…

- もともと農産物を作っていた産地ではなく、生活クラブとの話し合いで産地を作ったという話には驚きました。
- 生活クラブの野菜では「毎週必ず購入する野菜」と「値段を見て買う野菜」があったのですが、「豊作のときはおいしいとき」の言葉に、値段で判断するのは表面的だったことに気づかされました。
- 人だけでなく、虫や環境にも配慮できる社会は理想的ですね。生産者さんから直接お話を聞くと、意識的に選んでみようという気持ちが湧いてくるし、愛着もわきます。
- ただ物を売り買いするだけの関係ではなく、作り手は食べる人の食を、食べる人は作り手の生活を支える。「お互い支え合う関係」という考えには、とても考えさせられました。
- 豊作の時に組合員の利用が下がり、不作の時に注文が増えるということが、とても残念だなと思いました。市場の価格に関係なく、注文を続けたいと思います。
- 「提携野菜おまかせ野菜4点セット」が組合員にとってお得に購入できるだけでなく、産地も助かっているということだったので、双方にメリットがあつていいなと思いました。



オススメ青果物の紹介!

Web限定「提携産地おまかせ野菜4点セット」を是非お試しください!

あっぱれ・はればれ育ち野菜の中からおまかせで4品目をお届けします。関東地方の提携産地が話し合って企画した野菜セットです。出荷予定産地は、栃木県開拓農協を含む5産地です。旬の野菜、何が来るかお楽しみ!ぜひとも続けて注文をお願いします。



「クリスマス・正月用品試食会」 あんな工夫 こんな工夫

名古屋南エリア エリアテーマは「見て！見て！見て！」

新製品のクリスマスケーキやピザ、定番の伊達巻やローストビーフなど 10 品を実際に見たり、生産者の YouTube 動画を見て生活クラブの食材について学んだり、カタログや資料を見て注文の参考にしようという企画を、参加時間を事前に申し込む方法で密を避けるなどの工夫をして、名古屋センターで 3 回開催しました。

「試食はできませんでしたが、一つ一つじっくり説明が聞けて、購入してみようと思った。」

「動画で伊達巻を手で巻いている様子や、ウィンナーの出来る様子がよくわかった。」

「野菜の生産者の話が聞けて良かった。」

という感想がありました。（名古屋南エリア 竹内千絵）



名古屋北エリア オンライン生産者交流会を活用！

今年はコロナ感染防止のため、対面での年末年始活動がなかなか厳しく感じました。そこで、北エリアではオンラインの生産者交流会を沢山行い、新加入者の方やベテランの組合員との交流を図りました。新加入の方で、毎回参加して下さる方がいたり、企画初参加の方もいて、オンラインにより自宅で参加できる手軽さが好評でした。新加入者の方に、今回のクリスマス・正月の注文の仕方が変わっていることや、その理由など説明できたことが良かったと感じています。また、いつもの対面企画のように試食の準備などが無いので、スタッフが生産者の話に集中できたのも良かったと思いました。

伏見蒲鉾は、ジングルバル蒲鉾や、お正月の蒲鉾。秋川牧園、全農チキンフーズなどの生産者は丹精國鶏のアピールでクリスマス正月用品の注文に繋がりました。普段は立ち入りできない、オンラインでしか見る事の出来ない場所を見ることができたりと、オンラインの良さも充分知れて、大変良かったと思います。

今後も、リアルとオンラインをうまく使い分けながら、組合員の交流を図りたいです。（名古屋北エリア 清水知子）



新型コロナ禍のもと、今年度は対面試食の機会を作ることが難しくなりました。そこで、エリアスタッフによる SNS 投稿で組合員内外への情報の周知を図るため「おうちでプチ試食」企画を実施。ハッシュタグと画像で消費材の雰囲気や伝えました。12/4 までに投稿された件数は Instagram/Facebook/Twitter 合計で 48 件を確認。来年度に向けての良い経験となりました！



つばさエリア センター駐車場での開催！

つばさエリアのクリスマス正月試食会は新加入者向けに行いました。招待状を送り、電話でも参加を呼びかけました。3密を避ける工夫として考えたのは、尾張旭センターの駐車場での屋外開催と、試食の数をしぼったことです。いつもの試食会とは違い試食の数を減らし、市販品のエビとの食べ比べ・ボルシチ・伊達巻・牛乳を用意して簡単な説明をしました。いつもより新加入の方とゆっくり話せたと思います。

平日2回の他に土曜開催したことで、家族連れや友だちを誘っての参加があり、にぎやかでとてもよい雰囲気でした。3 日間とも職員にキャラバンカーを出してもらい、未加入の方に興味深く話を聞いてもらえたことも良かったです。（つばさエリア 河村一恵）

豊田3エリア はじめてのリモート企画！

豊田3エリアでの新加入者フォロー活動グループ「くりくりキッチン」が、はじめてのリモート企画「Zoom de ビギナーズおせち」を新加入者向けに開催しました。

事前に豊田センターで動画を撮り、11/12 にオンライン配信を行い、当日参加は6人。伊達巻・ごぼうの八幡巻・和風のりまきミートローフ・海老のマヨネーズ焼き・いりこで田作り、の5品を紹介しました。1品ごとに動画を配信した後、質疑応答とアドバイス。また、伊達巻に使う型の作り方も動画で紹介しました。「くりくり〜」のスタッフも動画作りは初めてでしたが、わかりやすく説明が入って、私もいくつか作ってみました。とても簡単に豪華にできましたよ！

今後の新しい活動・オンライン配信のはじめの一歩を踏み出せました。（とよ・おかエリア 有働恵子）

現在 YouTube でも見ることができます。
《生活クラブ Zoom de ビギナーズおせち》で検索して下さい。スマホでもきれいに見られますよ！

連載【おすすめ!生活クラブの青果】今回は花も!

冬も本番、葉物野菜が元気です。ほうれん草や春菊、水菜等、緑黄色野菜が充実しています。嵩が減ってたくさん食べられるおひたしや、体があったまるお鍋にして、ビタミンやミネラルをたっぷり摂りましょう!『かぶ』がみずみずしく実り、煮物にサラダに一夜漬けにと大活躍します。早く煮えて温かい時短の一品は、『かぶ』と鶏モモ肉を白だしで煮て、片栗粉でとろみをつけ、ざく切りにした葉と軸を最後に入れて火が通れば出来上がりです。

2月3日には庄内の切り花『啓翁桜』が登場します。毎日枝にたっぷり水をスプレーすると可憐な桜が咲きますよ。2月4回の『ひな祭り用盛り花』は花桃・チューリップ・菜の花と、季節を感じるセット内容で、花桃の濃いピンクが可愛いです。



柑橘類大好き人間には嬉しい季節で、金柑・タンカン・伊予柑・ネーブルとどんどん移り変わっていきます。愛媛生まれの品種『甘平(かんぺい)』は2月2回のお試し取組み。防カビ剤不使用の『国産レモン』も2月2回のお試し取組みです。

『きばるの甘夏』は2月4回から始まります。昨年は集中豪雨で土砂崩れの被害を受けた地域もありました。これからも公害水俣病と食の安全を伝えていきたいと思います。「食べて応援」よろしくお願いします。

(名古屋南エリア 伊藤香)