

安全・新鮮・安心

やっぱり地元産が おいしいね！



JAふれあいランド旭川販売所で。お客さんとの会話も弾みます！

地元で生産された野菜や果物、肉、魚などを、地元でおいしく消費しようという地産地消。以前は当たり前であった「地元でとれた食べ物を地元で食べる」ことが、改めていま見直されています。

「安心」も商品価値の大切な要素です

私たちが毎日口にする食材がどこで作られ、収穫されたかということ、いままであまり気にすることはありませんでした。しかし、ここ数年、農薬汚染などの問題に関心が高まるにつれ、私たち消費者は、より安全に、安心して食べられる食材を選ぶようになりました。農家のみなさんも、お店で売られる野菜に作った人の名前を表示したり、直売所を開いて朝採り野菜を直接売ったり、自分たちが作ったものに自信があるからこそできる方法で、消費

者ニーズに応えるようになってきています。

消費者にとっては、作っている人の顔が見えることで、商品と一緒に「安心」も買っているといえるでしょう。

地元でとれた旬のものがおいしい

流通経路や生産・保存方法が発達し、最近は季節に関係なく、いろいろな野菜や果物を食べるができるようになりまし。

食べたいものをいつでも食べられるようになった反面、いわゆる「旬」のおいしさを味わう感覚が薄れてきているよ

うにも感じます。

遠い場所で作ったものを取り寄せるということは、そのぶん輸送費がかかることにもなります。地元産であれば輸送費も安く、より新鮮なうちに食べるができます。

その土地の気候、風土に合った旬の農産物を新鮮なうちに食べられるぜいたく。地元産の食材だと思って口にはこぶと、かみしめる味もいとおしく、また格別です。

食べ物には「やっぱり地物が一番！」。私たちは今一度、命を育む食の大切さ、そして、食を生み出す農業や漁業の大切さを知る必要があります。



秋田市の平成13年度
農畜産物の生産額
上位品目(品種)

(単位：千円)

畜産	1 採卵鶏	533,360
	2 肉用牛	176,488
	3 乳用牛	94,697
	4 養豚	40,405
野菜	1 ねぎ	108,853
	2 ぎゅうり	53,550
	3 ほうれんそう	51,100
	4 トマト	47,475
花き	1 花壇苗	68,174
	2 切花(菊)	6,454
	3 鉢花(プリムラ)	2,639
	4 鉢花(シクラメン)	2,514
果樹	1 りんご	38,752
	2 ぶどう	27,918
	3 日本なし	19,503
	4 もも	5,840

農畜産物を直売しています！

お客さんとの楽しい ふれあいを大事に 直売を続けます

JAふれあいランド
旭川販売所代表
石井ミオ子さん
(上新城中字家の後)

販売農家に聞きました

毎週木曜日、泉一ノ坪で農産物の直売を行っている「JAふれあいランド旭川販売所」。農業を営む会員がつくった野菜、すまし餅、きりたんぼなどを新鮮で安く販売しています。石井さんの自



信作は漬け物だそうで、「これが漬けたのよ」と言えばみんな買ってくれるとか。

石井さんは、「みなさん、安全で新鮮なものを選ぶことがよくわかりました。お客さんは、私たち生産者と対面することで、スーパーマーケットにはない、アットホームな雰囲気味わえることが気に入ってくれているようです。私も話し好きだから直売は楽しい」と笑います。お年寄りの身の上話につき合うこともあり、そういう触れ合いを大事にしているそうです。

野菜づくりは、「なるべく虫をつけない。それでいてなるべく農薬を使わないで安全に配慮するのが大変です。農薬を使う時期などには十分気を使い、ほとんど薬を使わない低農薬野菜を作っています」とのこと。

「丹精込めて作った野菜を、こうしてお客さんとお互いの顔が見える形で売るのがいいんです。これからも直売は続けたいですね」と直売の楽しさを話してくれました。

豚とともに生きているから品質に自信あり



岩波農場(太平山谷字大沢)
岩波重勝・美和子さん

岩波さんは、太平山谷で養豚場を営んでいます。五百頭近くいる豚は、雨風が入り込む吹きさらしの豚舎で丈夫に育っています。

「農業の基本を突き詰めたら『自然』に行き着きました。より自然な状態で飼育すると意外と病気にかかりにくくなるんです」と岩波さん。「豚と同化し、一緒に生活していると、豚の体調や次に何をしてほしいかがわかってくるんです」と飼育の秘けつを教えてくださいました。

岩波さんは、自分がおいしいと思う豚を育てるため、十一年前に中国系の黒豚を導入し、品種改良に取りかかりました。

「品種改良は先の見えない作

業でした。肉と脂肪の絶妙のバランス、におい、色、見た目、味、最後に残る豚独特の甘み、これらをすべてクリアしないと、お客さんは次も買ってくれません。」

素材のおいしさをじかに伝えたいと、豚肉の販売は一部JAの販売所に卸しているほか、市内産農畜産物直売会での直売や配達が中心とのこと。特に直売に来るお客さんは味への要求が高いそうです。

「直売では、肉のうまみを味わってもらうため、必ず試食をしてもらっています。お客さんの肉に対する評価を直接見ることができ、自分が今どのレベルの豚肉を作ったかわかります」と岩波さん。

お客さんからは、「牛肉に劣らないくらいおいしい」「むしろ牛肉よりうまい！」と評価をいただくそうです。

「おいしい肉を自信を持って出せるまで十年かかりました。これからも豚と共生し、良い生涯が送れる手伝いをする意識で飼育に取り組みたいと思います」と、その熱意を語ってくれました。

岩波農場☎(838)2192

各地区の直売所

販売所 場所 追分 JA新あきた追分支店前 南 上北手の遊学舎近く
飯島 組合病院近く 旭川 泉駐在所近く 四ツ小屋 JA新あきた南流通センター前 仁井田 JA新あきた仁井田支店倉庫前 広山田 JA新あきた明田支店前 彩葉館 泉馬場 詳しくは農政課☎(866)2115