

機関紙せいきょう

根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots.95

2023年11月 発行

鳥取県生活協同組合

【特集】産直小松菜・産直泥付き白ねぎ

鳥取県生協
産直

産直提携5周年

顔が見える安心

2018年に産直提携を結び、

今年で5周年を迎えました。

鳥取県内でつくっておられる小松菜と泥付き白ねぎを、

鳥取県内の組合員さんが消費する「地産地消」も

エシカル消費につながります。

これから寒くなることで、さらにおいしくなる

小松菜と泥付き白ねぎの魅力をお伝えします。



産直泥付き白ねぎをつくっておられる生産者さん



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～

鳥取県生活協同組合

産直小松菜

米子市にある弓ヶ浜半島の圃場で

『産直小松菜』をつくっておられるのは、中村高也さん。
『産直小松菜』づくりにかける想いをお聞きしました。

鳥取県で小松菜づくりを始めて10年が経ちました。現在は米子市の弓ヶ浜半島で小松菜とほうれん草のハウス栽培をしています。

小松菜づくりで特にこだわっているのは、やはり土づくりです。化学肥料はできるだけ使わず、土にやさしい有機肥料を使い、ふかふかな土づくりを心がけています。

小松菜は暑すぎたり、寒すぎたりすると成長がゆっくりになってしまいます。今年の夏も暑さで思ったように成長せず、組合員さんにお届けできなかったこともありました。注文数を見込んでつくっていますが、気候に左右されたり、収穫前にトラブルが起きてしまったりと、そこは農業の難しい点だと感じます。また手作業での草取りや虫の発生

には苦労しており、特に夏場は雑草の成長も早く、取っても取っても草が生えてきますし、ハウス内も非常に高温になります。春夏は虫の発生も多く、小松菜の葉を食べられないような対策も必要になります。

今後変わらさず皆さんへおいしい小松菜をお届けしますので、ぜひご利用をお願いいたします。

これまでも、これからも、人や地域とつながる



小松菜生産者
中村 高也氏
Nakamura Takaya



産直小松菜
ハローコープ 次回企画 11月5日

営農体験、生産者交流を行いました

6月22日(木)～23(金)に『産直小松菜』と『産直人参』の営農体験を行いました。地域担当者が産直商品をつくっておられる生産者さんと交流を行いながら、産直商品の収穫や袋詰め、種まき、草取りなど、普段生産者の皆さんがしておられる作業を体験させていただきました。

小松菜



小松菜の計量・袋詰め
規格量に合わせて、計量と袋詰めを行いました。



小松菜の収穫作業
中村さんに採り方を教えていただきながら、小松菜を収穫しました。



小松菜の発芽から成長の様子



小松菜の種まき体験
種まき専用の機械で、ハウス内に種まき体験をさせていただきました。

人参



人参生産者
大西 邦明氏
Onishi Kuniaki



人参の収穫は、収穫機を使って収穫します。収穫したままで泥が付いた人参を、洗浄機で洗浄します。



人参の計量・袋詰め
サイズや傷の有無等の規格別に分けました。

Let's start cooking!



小松菜の蒸しケーキ

■材料

- 18cmのリング型(カップ型でも)
- 薄力粉……………140g
- ベーキングパウダー…大さじ1
- 小松菜……………150g
- 湯で戻したレーズン 30～50g

- A
- 卵……………2個
 - サラダ油……………大さじ3
 - ヨーグルト(牛乳でもOK)……………50cc
 - 砂糖(お好みに合わせて調節)……………50～70g
 - 塩……………ひとつまみ

■作り方

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- 小松菜はゆでて水切りした後、ざく切りにし、Aの材料とあわせてミキサーにかける。
- なめらかになったらボールに入れて、レーズンと粉を加えてさっくりと混ぜ合わせ、薄く油を塗った型に流し入れ、15～17分間蒸す。

営農体験に参加した職員の感想より

普段、組合員さんにご商品をお届けしている僕たちも知らなかったことが多くありました。

小松菜は1年中企画があるのでたくさんのハウスを使い、組合員さんに絶えずお届けできるように育てておられました。また朝早くから小松菜の収穫を行い、袋詰めまですべて中村さんのご家族と一緒にされていて、とても愛情が込められていることを学びました。

人参の作業で1番印象に残ったのは、選別作業の基準の厳しさです。少しの曲がりや傷なども細かく確認して選別されていたので、今まで以上に自信を持って組合員さんにお届けしようと思いました。また、大西さんのおじいさん・おばあさんのしてきた農業を受け継いでいきたいという熱い想いがとても伝わりました。

お届けしている野菜1つひとつに生産者さんの苦勞や努力があって、多くの人の手がかけられて、組合員さんにお届けできていることを伝えていきたいです。

野菜づくり

産直泥付き白ねぎ

毎年11月から3月にお届けしている『産直泥付き白ねぎ』。西伯郡柏耆町にある圃場で泥付き白ねぎをつくっておられるのは、リサールベルデの皆さんです。『産直泥付き白ねぎ』づくりにかける想いを井中誠さんにお聞きしました。



1束ずつ丁寧に手作業で収穫します

作物も人間と同じで、暑い時期には糖分を消費してしまいが、寒くなると凍らないように体内に糖分をため込みます。生協で企画されるこれからの時期は、気温もぐっと下がるので、白ねぎの甘みが増します。ぜひご利用して、『産直泥付き白ねぎ』のおいしさを知っていただきたいです。

白ねぎは栽培期間が長く、年明けの種まきから始まり、4月上旬に圃場に植え、9月上旬から4月まで収穫が続きます。4月に圃場に植えてから行う草取りや土盛りは、特に根気のある作業です。白ねぎの間に生えている雑草は、白ねぎを傷つけないために手作業で取ったり、収穫までに何度も草取りを行わなければいけません。また白ねぎは土盛りをしながら大きく育てるため、収穫までに約10回土盛りを行います。



有限会社リサールベルデ
取締役社長
井中 誠氏
Inaka Makoto



白ねぎの白い部分を長くするために、手作業で土盛りを行います



産直泥付き白ねぎ

ハローコープ 11月5回
次回企画

白ねぎの「泥・根・皮」を取る作業はとても労力のいる作業で、生産者の作業効率を上げたり、組合員さんにお求めやすい価格でご利用いただくために、それらを取らずに新聞紙で包んでお届けしています。



その日に収穫したねぎを、出荷する規格量に分ける様子

白ねぎを上手に保存しましょう

白ねぎは暑さや湿気に弱い作物です。ビニール袋などで保存されると湿気がこもって腐りやすくなります。届いた状態のものを畑や庭、プランターなどに植えておくと1ヶ月ほど保存ができます。

産直提携から5周年

2018年9月27日、べこ会・アンド・まるせい(小松菜)とリサールベルデ(泥付き白ねぎ)と産直提携を結びました。小松菜やねぎの収穫体験を通じて、生産者の皆さんと交流を続けてきました。



産直提携 調印式 (べこ会・アンド・まるせい)



産直提携 調印式 (リサールベルデ)



泥付き白ねぎの収穫体験(2020年)のようすをYouTube視聴できます。



小松菜の収穫体験のようす(2019年)(2022年)

べこ会・アンド・まるせい

1985年「有機肥料販売会社」として起業。「生協しまね」からの依頼を受け、「農家」と「生協共同購入」との仲介がスタート。1989年に有限会社として法人化し、鳥取県生協とは1993年から取引開始。現在、鳥取県西部地区、岡山県蒜山地区の農家生産者の野菜づくりに取り組んでいます。「べこ」は牛のこと、主に牛ふんでつくられていた堆肥を販売していたことが由来になっています。

リサールベルデ

1995年に3名で設立。社名はスペイン語でリサール(水田)ベルデ(緑)を意味します。大山を望む農地で白ねぎ、米、枝豆・スイートコーンなどを栽培しています。白ねぎ栽培は、水田の圃場で水稲と白ねぎを交互に作付けする輪作で、病害虫の発生を抑制することに努めたり、有機物である稲わらの利用から白ねぎの土づくりに役立っています。

白ねぎ Recipe

Let's start cooking!



白ねぎの味噌マヨチーズ焼き

■材料

- 白ねぎ ……1~2本
- 味噌 ……大さじ1弱
- マヨネーズ ……大さじ2
- ピザ用チーズ ……50g

■作り方

- ①白ねぎは5cmの長さに切り、つまようじで何ヶ所か穴を開ける。
- ②ビニール袋に、味噌とマヨネーズを入れて揉み込みながら混ぜる。その中に①の白ねぎを入れて約15分置いて味をなじませる。
- ③②のねぎについた味噌を軽く拭きとって耐熱皿に並べる。上にチーズを乗せてオーブントースターで約10分、焦げ目が軽くつく程度に焼く。

私がおすすめする この逸品



めーりんご
作ったったほんで
食べてけろー!

美味しいりんご作ったので食べてください!

生産者
名人・阿部文保さん

生産者
名人・新谷金治さん

産直阿部・新谷名人の
蜜入りサンふじ 糖度14度設定

ハローコープ
次回企画 12月1回

産直阿部・新谷名人の 蜜入りサンふじ 糖度14度設定

毎年組合員さんから大好評いただいている『名人のりんご』。
今年も糖度14度以上のりんごをお届けします。

見た目より味へのこだわり

味にこだわり、安全安心なりんごを栽培されています。一般的に「真っ赤」「形がきれい」なりんごがおいしいというイメージがありますが、収穫まで葉を残し、光合成の恩恵を十分に受けると、りんご本来の甘みが味わえます。また、葉を残して栽培するためには、剪定技術が大切になります。陽が入るような調整、反射シート、玉回し、支柱入れ替えなど着色を上げる努力を続けておられます。

蜜入りりんごはおいしい?

蜜入りりんごは、生育中に光合成の働きによって果糖・しょ糖が作られ、完熟期になると、りんごの細胞内が「糖」で飽和されていきます。すると甘味成分がりんごの細胞内に入る余地がなくなり、細胞と細胞の間に溢れ蓄積します。完熟が頂点になり、そこを過ぎた栄

養分が細胞の外に溢れ出した甘味成分こそが「りんごの蜜」の正体です。

蜜入りりんごは蜜入りを確認して出荷していますが、時間の経過とともに果実の中に吸収され、蜜自体が見えなくなることがございます。

りんごの美味しさ長持ち保存方法

「低温」と「乾燥を避ける」のがポイントです。最適温度は0~5℃です。りんごを1個ずつ新聞紙やキッチンペーパーで包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存することをおすすめします。りんごは熟成を促進する「エチレンガス」を発生させますので、ガスが漏れないように他の野菜などの鮮度劣化を防ぎましょう。



鳥取県生協で提携している 産直産地へのメッセージを大募集!

あなたの想いやエールを生産者やメーカーのみなさんへお届けします。

今回のメッセージをお届けするのは

産直小松菜 (べこ会・アンド・まるせい) 産直泥付き白ねぎ (リサールベルデ)

産直提携
5周年

提出方法 下のメッセージ用紙に記入し、担当者へお渡しください。抽選で5名様に、生協商品(産直商品など)をプレゼント!

提出締切 2023年12月1日(金)まで

※プレゼントの当選発表は、配達時の発送をもってかえさせていただきます。
※ご提出いただいたメッセージの内容は、生産者・メーカーへお届けした後、本紙を含めた広報活動等で活用させていただきます。あらかじめ、ご了承ください。

産直小松菜 (べこ会・アンド・まるせい)

産直泥付き白ねぎ (リサールベルデ)

産地とわたしたちの
想いをつなげる

産直つながろう
プロジェクト2023

メッセージカード

提出締切
2023年12月1日(金)まで

組合員コード

お名前

組合員活動グループ 行