

オンラインで行こう！産直春のつどいを開催しました

生産者に会いたい！！そんな思いから「オンラインで行こう！産直春のつどい」を3/1に開催しました。 やさいBOXの14産地から7生産者に参加いただきオンラインでつながりました。地域の組合員も参加できるように会場も設け、3会場参加36名、オンライン視聴44名が貴重な時間を共有しました。未来に向けて元気をやり取りしたつどいを報告します。

- テーマ1 コロナ禍で変わったこと -

茨城BMは「おうち時間が増えた為なのか、無農薬なので安心安全な作物を食べたいと思ってもらえた為かサツマイモは需要が増えました。」

水の子会は「コロナ禍で“免疫力を”とよく聞くようになったが、野菜は免疫力を高めます。野菜をたくさん食べているからか風邪は全くひいていません。」

伊賀有機農産供給センターは「出荷など人が集まる場所ではマスクをしながら、会議は換気しながらしています。畑・自然はかわらないですがなんだか人間だけが大変な感じです。」とのお話が出ました。生産現場は変わらず、私たちに今まで通り消費材が届いているという事実、計画生産、計画消費の取組み(=やさいBOX)の良さを再認識しました。

- テーマ2 気候変動の影響と対応 -

各産地とも異常気象や獣害などの難題を抱えていることがわかりました。作物の栽培は人がコントロールできる部分は僅かで、多くは自然現象に左右されます。取り巻く状況が昔と違ってきている中であっても、生産者はこれまで通りに化学合成農薬も化学肥料も使わずに野菜を育てています。しかし、手間がより一層増えてしまったことも知りました。都会にいてはわからない自然界の影響を直に受けながら育てられたやさいBOXの野菜たち。生産者は工夫を凝らしながら私たちの望む野菜を作り続けます。それは私たちが登録して採れた野菜を食べるという約束をしているからこそ。登録することで食品ロスの削減にもつながるこのシステム、自信を持ってお勧めしていきたいと思いました。

参加した生産者から、「初めての経験でしたが、動画から無農薬で作る苦労や工夫を分かってもらえたらうれしく思います。」「ほかの産地の生産者の様子も楽しかったです。」「生産者に会うと元気になるという言葉聞いてとてもうれしかったです。」など、顔を見ながら話を聞いたことで気持ちが上向いたとの感想をもらいました。また、「やさいBOXの良さが伝わってきました。」という感想もありました！

会場参加のアンケートからは、画面越しではあるものの生産者の顔を見られてよかった、現場での生の声を聞いてよかった、また、生産者の話から野菜作りへの理解が深まった、とありました。生産者の中継で、その時の畑の様子を見ることができたことはオンライン開催ならではの声もありました。家にある野菜と産地がつながり、大切に食べていきたいという思いも強くなったようです。

初めてのオンライン開催で不慣れな点も多かったのですが、あたたかい言葉をありがとうございました。実際に顔を合わせて話ができる日が待ち望まれます。

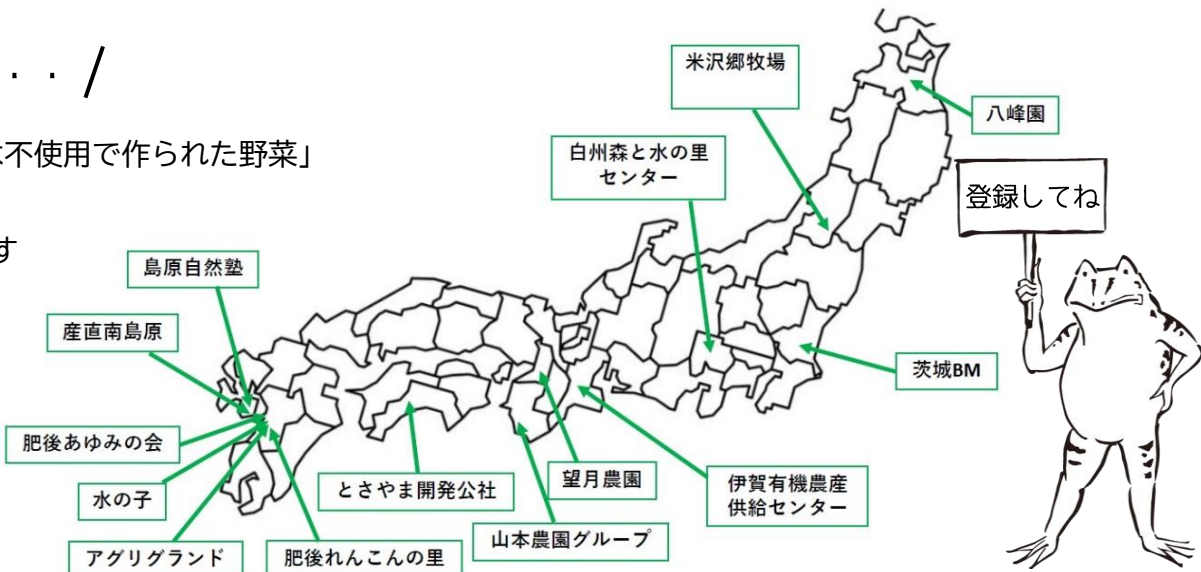
また、自宅からオンラインで参加した組合員からは、子どもと一緒に生産者が作業している動画を見ることができて興味深かった、自宅から北から南までの多くの生産者の畑が一気に見られたり、生産者の話をじっくり聞いたことがすごくよかったですとありました。

わたしたちのやさいBOXは・・・

「栽培期間中は化学合成農薬、化学肥料は不使用で作られた野菜」のおまかせセットです。

14の産地の旬に合わせた野菜が届きます

みんなでやさいBOXを利用しましょう！



伊賀有機農産供給センター

主な消費材：**青菜類、ズッキーニ、ブロッコリー、オクラ、小かぶ、とうもろこし** など・トマト



オンラインに参加して下さった
7生産者を紹介します！

やさいBOXの野菜の4割を占める生産者。

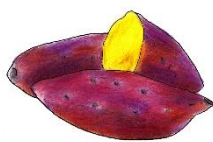
30代から70代までの14軒の農家のグループです。

次世代に美しい自然を残したい、自然の循環の営みの中で農業をしてゆきたい、そんな思いに賛同して集まった仲間です。「美しい大地と空を子どもたちに」とピンクの文字で書かれた袋に入った野菜でおなじみです。露地栽培を基本にしているため、自然の恵みと厳しさを存分に受けた野菜が届きます。雨や風をまともに受けるので不織布、虫よけネットを2重にかけるなど手間をかけて育て、草と競合（共存？）した野菜を丁寧に収穫しています。

たくましく育つ野菜畑とその収穫風景を見せてもらいました。

茨城 BM

主な消費材：**ごぼう、さつまいも・枝豆**



BMW 技術※を活用し栽培しています。ごぼうは無農薬栽培をするために2年がかりで作ります。まず1年目に害虫を退治する成分を根から出す燕麦を栽培し、それを漉き込んで2年目にごぼうを栽培します。天気にも振り回されていて、去年は日照りが続いて畑がものすごく乾燥してしまっていてトラクターで掘れず、収穫が大変でした。

※自然界の浄化システム（雨が岩にしみこみ、土壌腐食の層をくぐり、ミネラル（M）や土壌腐食などを溶かし込み、湧き水（W）として地上に出てくる）をモデルにして、バクテリア（B）の力を最大限に発揮させ、自然界と同様の循環を行う技術

肥後あゆみの会

主な消費材：**そらまめ・トマト・スイートスプリング・河内晩柑**



やさいBOXの野菜はまだ少し。登録トマトでおなじみの生産者です。すでにトマトの植え付けは終わり、5月から収穫が始まります。天気もよく順調に育っているので、期待に応えられそうです。完熟トマトをお届けします。

生産者カードで顔と名前は知っていたけれど生？では初対面でした。今年も美味しいトマトを登録して食べていきましょう。



水の子会

主な消費材：**れんこん、ベビーリーフ、里芋、姫ごぼう、京セリ・トマト・もち米・イ草製品・晩柑類・みかん**

30軒の農家が野菜や柑橘類を栽培し、できるだけ環境に負荷をかけない農業をめざしています。

熊本の「あかねれんこん」は日本古来の在来種。収穫量の少なさや栽培の難しさから今では水の子の3軒だけが種を守り栽培を続けています。無農薬、無化学肥料で栽培し、肥料はミネラルバランスを考慮しながら配合したれんこん専用を使っています。見た目は悪いのですが食感はサクサク、摩り下ろして加熱するとモチモチとして美味しいです。また品種改良されていないので市販品の中国種に比べポリフェノールが多く含まれ、栄養価が高く免疫力も高まります。



Agri GRAND

主な消費材：**小松菜、うまい菜、ピーツ、バターナッツ・ミニトマト**



アグリグランドは20代から30代の8~10名の若いグループです。標高600m程の涼しい場所で夏と秋にはミニトマト、冬から春には小松菜・うまい菜・ほうれん草を作っています。うまい菜はカラフルですので彩り野菜の少ない時期にと作っています。堆肥は阿蘇のカヤヤスキなどの野草を使っています。遠い地からの出荷なので包材や流通に工夫が要ります。日持ちがするように包装機械を導入しました。

八峰園

主な消費材：**かぼちゃ・トマト・にんにく**



八峰園は系列グループの養鶏からの堆肥を使ってかぼちゃ、トマト、にんにくを作っています。かぼちゃは、緑色の「ダークホース」と白い「とっておき」をお届けしています。畑は標高300mほどの場所ですが、近年は日焼けで2割近く腐る状況。葉をかけて日よけにしても手作業では追いつかなくて諦めることも…。冬は1m以上の雪がありますが、トマトの収穫時期にはハウス内は45~50℃にもなって大変。温暖化が進んでいると感じます。

白州森と水の里センター 白州郷牧場

主な消費材：**青菜類、長ねぎ、米なす、サンチュ** など、トマト・平飼卵



山梨県北杜市白州町にある白州森と水の里センターは養鶏と耕作農業を行う有畜複合の形態をとっています。サンチュやほうれん草などの葉物野菜の他にきゅうりや各種のなす、ししとう、いんげんなどの果菜類を多く出荷しています。冷涼な気候を活かして栽培をしてきましたが、近年は毎年違うことが起こる異常な気象現象に品種を変えるなど試行錯誤をしています。また、対策をとるもそれ以上に巧妙な猿の被害が多く、畑が全滅することも。それでも、困った時も柔軟に対応してもらえるやさいBOXは有り難いということでした。

やさいBOXに入っているアンケートで
生産者にメッセージを！

※主な消費材の太字はやさいBOXの野菜です