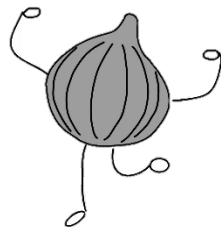


# Let'sじゃがたま!



## 1月18日に産直南島原生産者交流会を開催しました

長崎県南島原市から6人の生産者が大阪に来てくれました。

代表の林田さん、事務局で出荷担当の伊藤さん、そして就農3年目から8年目の若手生産者4人です。

一言感想と好きなじゃがいも・たまねぎ料理を紹介します。

山田 隼さん

実家が農家なので中学卒業して自然な流れで就農。生たまねぎは苦手。じゃがいもは茹でて塩かけて。ビールに合います!

林田斗真さん

24才。顔を合わせたら、明日からも頑張る気持ちが沸いた。おすすめはじゃがちゃん(郷土料理)。おいしいので作ってみてください。

林田康一さん(代表)

生産は息子(斗真さん)に任せて、孫4人の世話をしている。この子ら(若手生産者)がいないと成り立ちません。



伊藤愁平さん

野菜を選別し、袋や箱詰めをして出荷をしています。収穫したレタスは傷まないように白い汁を洗い流しています。好きなのは新玉サラダとポテトサラダ。

松尾隆史さん

しゃべるのがうまくないけど、しゃべる機会を与えてもらって勉強できた。美味しいものを作れるように頑張りたい。新玉スライスと肉じゃがが好きです。

竹下魁渡さん

3年目の21才。質問に答えられなかったところもあるので、親にも教わりながら美味しく作れるように頑張りたい。たまねぎは苦手。じゃがいもはカレーなら食べられる。

農家の跡継ぎとしてごく自然に就農したと言いつつ、「父が一生涯懸命取り組んでいるのを見て、カッコイイなと思った」「カッコイイ先輩、年の近い先輩後輩がいて、若い同世代の人がたくさんいる。楽しくやっている」と、気候変動や大変な作業の中にも楽しく、カッコよく頑張っている方々でした。

彼らからじゃがいも、たまねぎ、レタス(やさいBOX)の植え付けから収穫までを説明してもらおうと、参加者からの質問が次から次へとあがりました。返答する若手、補足する代表の林田さん。組合員と生産者が直接顔を合わせたの交流会は3年ぶりということもあってか、ほんとうにたくさんの質問があり有意義な交流会になりました。

生産者から「食べている人たちに会って話すことがないので嬉しかったし、これからは頑張ると思う」「たくさん質問をしてもらい、興味を持ってもらっていると思うと頑張ろうと思えるし、自分たちは若い後継者として、おいしい野菜を長く作っていく自信があります」との言葉ももらいました。

参加者のアンケートからも「生産者さんを知ること、こんなにも心がわくわくするとは思いませんでした」「若い生産者が『長く作り続けられる自信がある』と言ってくれたこと。私たちも食べ続ける約束、登録利用の意思を示す必要がある」といった記述がありました。これからも「よやく・る」でじゃがいも、たまねぎ、やさいBOXを利用しましょう。



### — じゃがいも切ったら黒かった? —

じゃがいもは今年褐変障害が発生しました。外はきれいなのに切ると中は褐色に変色しているというものでした。高温障害だったそうで今後冷蔵庫の換気をするなどで対応していくとのことでした。届いた野菜に問題があれば支所に連絡しましょう。組合員の声に早めの対応が出来るのも生活クラブの産直だからこそ。生産者カードも出してくださいね。生産者カードは生産者にも届きます。土がついていても、土をはたいて記入して出しましょう。OをつけるだけでOKです。