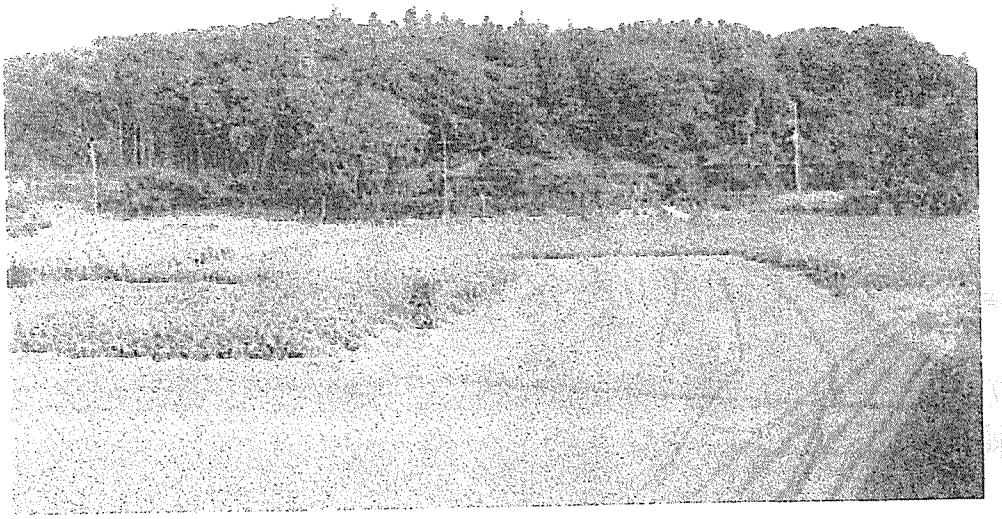
あびこ型「地産地消」推進協議会　会報

2009年 4月 春 20号

発行　あびこ型「地産地消」推進協議会　会長　遠藤 織太郎
〒270－1155 我孫子市我孫子新田22-4　あびこ農産物直売所内
Tel 04-7128-7770　FAX 04-7128-7771
URL：http://www15.plala.or.jp/chisan/
Mail：abikochisanchisyokyo@sky.plala.or.jp

あびこ型「地産地消」推進協議会は あびこ産農産物による
「地産地消」の推進、食育等の普及活動をしています

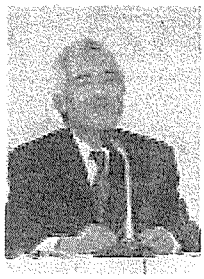


根戸城跡と手賀沼トラスト活動（我孫子市選定の景観奨励賞より）

目 次

あびこ型「地産地消」の推進と農産物直売所の役割 …… 1
対外イベントの参加報告・消費生活展・とうかつ千産千消・市民活動フェア ・2・3・4
トーホク種苗における研修会を終えて …… 5・6
農家訪問　岡発戸の古川農園見学記 …… 7
生産者基準評価委員会 Q&A（最終回） …… 8
お知らせ・5月27日(水) 第6回定期総会の開催・編集後記 …… 9

あびこ型「地産地消」の推進と農産物直売所の役割



会長　遠藤　織太郎

地元で生産された農産物を地元で消費するという「地産地消」活動は、今では全国的な広がりとなっています。 今日、直売所の全国での数は、常時営業しているものだけでも4,000ヵ所（千葉県では216ヵ所）もあるといわれています。

最近の情報によれば、これら直売所の一店舗当たり年間売上げ額は 8,000～9,000万円とされ、千葉県の場合では１億円前後といわれています。

あびこ農産物直売所の実績は、ほぼこの水準にあり、オープンまもない成績としては頑張っているといえるのではないでしょうか。
我孫子市は「地産地消」や環境保全型農業による「エコ農産物」の普及促進を市の基本計画に位置づけています。

したがって、我孫子市における「地産地消」を推進するためには、今後ますます「農産物直売所」の役割、機能充実が重要になると考えられます。
つまり、ステージアップが求められることになります。そのいくつかを上げてみますと

① 直売所の売上げを向上させ、出荷農家を増やし定着化を進める

② 消費者（顧客）との対話やイベント開催、情報交流を活発にしリピータを拡大する

③ 食の安全・安心、エコ農産物の販路拡大、栄養・健康、環境保全への啓蒙啓発で信頼を高める

④ 将来の、消費者となる子供たちへの食農教育、学校給食との連携強化をはかる

⑤ 地元の農・商・工・観光等との連携により地域を挙げた「地産地消」推進の拠点にする

このような取り組みは、あびこ型「地産地消」で進めてきた生産者と消費者・市民、市行政、公社、地元農協、市商工・観光団体等との一層の連携・協働の関係強化で実現するものと確信しています。
かくして、「豊かで住みよい農あるまちづくり」の実現を心から願っています。

☆ 第33回我孫子市 消費生活展

対外イベントの参加報告

日時：平成21年2月14日（土）・15日（日）
場所：あびこ市民プラザ・ホール（あびこショッピングプラザ内3階）
主催：我孫子市・我孫子市消費生活展実行委員会

メインテーマ
あなたのエコが地球を救う ～すぐ始めよう 孫・子のために ～

《 生活の安全・安心（食や環境問題）をご一緒に考えましょう 》

2月14日朝10時、毎年恒例の33回目の消費生活展が開催されました。初めに、我孫子市長が挨拶され「温室効果ガス CO_2 の排出量の削減のため、わたくしたちが今できることがあります」などと話されました。その後、来会者が時計回りに各参加団体の展示パネルを見ながらスタンプラリーのクイズに答えていきます。クイズに答えた方には「石けん」などを差し上げました。

さらに、アンケートに記入した方には、あゆみの郷公社納入の地元野菜の、ねぎ、人参、ダイコン、ほうれん草、小松菜などをプレゼントし喜ばれました。

当協議会のテーマは「フード・マイレージ 0（ゼロ）の我孫子産」でした。

フードマイレージ ＝ 食料（トン） × 輸送距離（キロメートル） の式により

地元野菜を食べると、フードマイレージは小さくなり、CO_2 の排出量は減る。
食料を輸入すると、フードマイレージは大きくなり CO_2 の排出量は増える。
このことを、遠藤会長以下5名が交代で展示パネルにより説明をしました。
2日間の来会者は900名でした。　　記事：広報・宣伝部会　杉山

☆ とうかつ千産千消ネットワーク交流会

対外イベントの参加報告

主催：とうかつ千産千消ネットワーク、東葛飾農林振興センター
日時：平成21年2月26日（木）
場所：けやきプラザ・ふれあいホール
対象：農業者、消費者、ボランティア、関係機関など

内容：① 基調報告「我孫子市の学校給食と地産地消」の推進について」
我孫子市立第四小学校 主任栄養士 坂東 起子氏
② 講演「生産者と消費者がともに作り出す～ 国内資源を生かした食を！～」 農業ジャーナリスト 榊田 みどり氏
③ ギャラリーでの各団体活動紹介（パネル展示、資料配布など）

生産者と消費者が手をつなぎ、共に食育を考え、地産地消をすすめながら地域農業の発展をめざそう ーとうかつ千産千消ネットワーク交流会が2月26日、我孫子市の「けやきプラザ・ふれあいホール」で開催されました。交流会には東葛地区の農業者、消費者、ボランティア、行政関係者など参加者約200名が参加しました。

はじめに東葛農林振興センター内田筆子所長が「とうかつ地区は農業生産活動が活発で、一方では朝市や直売所活動も盛んになってきています。お互いが交流を深め地産地消の一層の推進をお願いしたい」と挨拶された。

基調報告では、我孫子市立第四小学校主任栄養士の坂東起子先生が「我孫子市における学校給食と地産地消の推進」をテーマに、平成14年から学校給食に地元野菜を導入した経過から平成19年には地産地消の日を設けて8校で実施していること、そこに至るまでの行政（学校教育課、農政課）との連携の仕方、献立例、また教室での生徒への農産物学習例などについて報告があった。
坂東先生の取り組み姿勢と熱意に参加者から大きな拍手が寄せられた。

講演の部では農業ジャーナリストの榊田みどり氏が、わが国の食料自給率の向上をテーマに、「環境保全にも言及しつつ地産地消の意義と必要性」を述べられた。

記事 事務所 伊吹

☆ 市民活動フェアinあびこ2009

日時：平成21年2月28日（土）・3月1日（日）
場所：アビスタ、けやきプラザ、湖北地区公民館の3会場
テーマ　～ 世代をこえて♪ ボランシカ
注「ボランシカ」とはボランティア（ボラン）・市民活動（シみんカっどぅ）の略語で、我孫子市社会福祉協議会がつくった造語です。

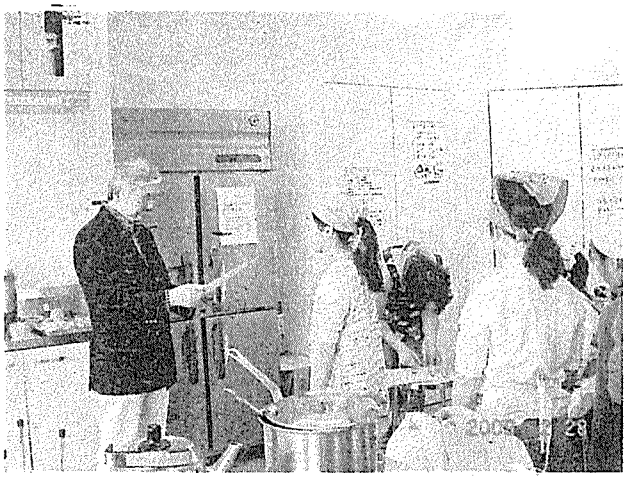
1. 今回は、まちづくり、教育、文化、子ども、保健・福祉、環境、スポーツの7分科会と大学高等学校、企業（商店・事業所）、地元商店・地域生活支援センターなど150以上の団体が1年間準備し開催されました。
昨年まではアビスタ会場だけでしたが今年は、けやきプラザ、湖北館地区公民の2会場も含めた3会場での開催となりました。

2. あびこ型「地産地消」推進協議会は、まちづくり分科会でアビスタ1階コーナーでパネル展示と、まちづくり共同企画で「お米を食べて田んぼを守ろう」と言うテーマで我孫子市内小学校19校に「オリジナルおにぎりコンクール」を開催して、その中の優秀作品（市長賞、教育委員会賞、実行委員会長賞）について、2月28日（土）星野市長をお招きして「おにぎり教室」を開催、盛大に表彰式、試食会を開きました。（当日、おにぎり教室には当協議会より、お米7kgを寄贈いたしました）

3. 今回より、あびこ農産物直売所も独立して、まちづくり分科会に加入し、2月28日・3月1日の2日間、アビスタ野外会場にテントを張り、新鮮で、安心安全野菜多数と加工品部会の各種加工品を発売し大好評でした。

最後に今回も出荷組合、あゆみの郷公社、農政課、当協議会のボランティア、事務所の方々の準備により、とても楽しいイベントになりました。
御協力に感謝致します。

記事：広報・宣伝部会　山原



トーホク種苗における研修会を終えて

生産農家支援部会長　鈴木 誠

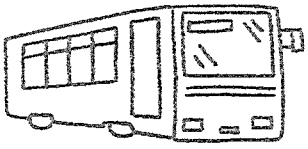
3月11日、あびこ農産物出荷組合と農業青壮年会議による合同での研修会が行われ、当日の参加者は農産物直売所に出荷している農家の方々が中心で、特に加工部会の女性連よりの加工品がとてもおいしく、楽しい研修会となりました。
又、研修先を宇都宮の「トーホク種苗」に決定するにあたり御尽力頂いた関係者の皆様には厚くお礼申し上げます。

さて天候にも恵まれた研修会は、道の駅「しもつま」よりはじまり、ここにある直売所にも地元産が数多く陳列されており、値の付け方とか、品揃いとか熱心に見学しました。この道の駅は、広い駐車場があり休憩所としても活用されており、日々、多くの来客があり、今後は直売所を拡大して行くそうです。

宇都宮市内で我々一行は昼食をすませ目的地の「(株)トーホク・清源育種農場」に着きました。ここは住宅地の一角にあり、とても広大な農場があるとは思えない様な場所でした。

研修会場では、星野農場長さんからトーホク種苗の成り立ちや農場のことの説明がありました。ここで作られる種は、農家向けと家庭菜園用の一般向けと両方の種を製品化しているとの事です。
そして私も知らなかったのですが、白菜の黄芯の品種を一番早く製品化したのは「トーホク種苗」だった事、品種は「大福」というネーミングで、とてもやわらかく、甘く、漬ける日数もかからない為、人気商品となり市場でも高く取り引きされたそうです。

又、担当者の方のスライドを使って、品種開発の仕組み、圃場での採種栽培、原原種、原種の生産について詳細な説明をいただきました。
品種開発の研究については博士号を持った10名程のエリート研究員によって日々努力が続けられているそうです。
農場にあるハウスの中では女性従業員による受粉作業中であり、たしかダイコンの受粉だったかも。 受粉は一日で数株しか出来ない程、細かな作業です。
あらためて女性従業員達のパワーには頭が下がります。



続いて少し移動して「(株)トーホク・みずほの総合センター」に見学に行きました。ここでは、大きな倉庫に所狭しと何種類もの種が大きな袋に入って何段も積み重ねられ、温度と湿度が一定条件で保たれ保管されています。倉庫内に、種の特有のにおいが立ち込める中、所々に種の選別機がおかれ形の変形した種や色の変わった種は、はじかれて処分されます。
次に入った棟では何台もの袋詰めの機械が作動しており機械の所に居る女性従業員達が小袋に入れられた種をすばやくコンテナに、あざやかな手さばきで収納しておりました。
コンピューター管理された配送倉庫内には何種類もの種が全国に配送され、使っていただけるのを首を長くして待っている様子でした。

研修も終わりバスの出発時に藤田専務さんが乗ってこられて、皆さんも農業を生業として頑張っておられると思いますが、私達も種を提供する者として農業の一部分を担っているし、これから日本の農業の為に、そして食の安全に寄与出来ればと、熱く語っておられました。

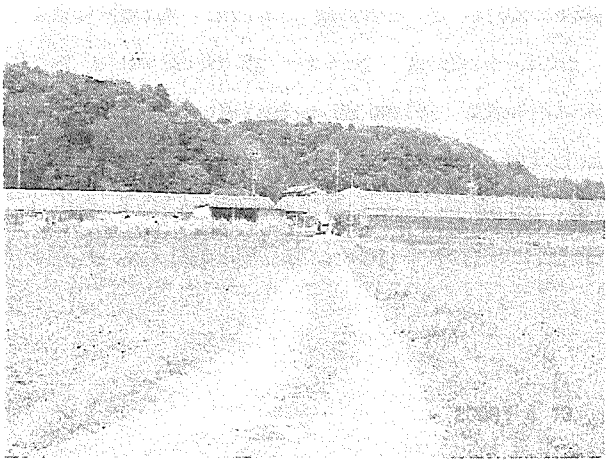
食の安全については、本当に消費して頂く方の身になって生産していくことが大前提であると共に常に感謝の気持ちを持ちつづける事が大切かと思います。

最後に我孫子で収穫された、新鮮で安全、安心できる、あびこ産農産物がより多くの市民、消費者の皆様に食されることを願っております。 そして会員の皆様、消費者の皆様の健康な体作りに、お手伝い出来ればと思っております。

白菜の品種「大福」
球内が黄色い

農家訪問　岡発戸の古川農園見学記

4月13日に岡発戸にある古川農園を見学させて頂きました。手賀沼遊歩道より五本松公園をめざして行くとコブ白鳥、オオバン、カモなどの水鳥が見られる川・湖北集水路の橋に出ます。ここは野鳥観察スポットになっています。
この川沿いのあぜ道を3つ目の橋まで歩くと、古川農園の菜の花の咲くビニールハウスに着きます。ハウス脇には舟があり、これで手賀沼花火を見にゆけるそうです。北側は五本松公園の新緑の森、南側は田起こしされ、代かき、田植えを待つ田んぼが手賀沼までつづき、ヒバリが空高くさえずり春ののどかな風景が広がっていました。



ビニールハウスは3棟をつなげた約千平方メートルほどの広～い トマトハウスになっています。
古川農主さんに挨拶し、ハウスの中に入れてもらうと、緑のトマトと黄色い花の植込みが見事に広がっています。
ハウス内では援農ボランティア4名の方がいきいきと楽しそうに作業をしていました。
今日の作業は、一本仕立てのトマトの生長にあわせた吊紐の調整などを行っていました。

トマトの「トーンかけ」という作業も見学しました。これはトーン液という植物生長ホルモンを花弁に霧吹きでシュと吹きかけ、トマトの結実を促す大切な作業です。

また 「適葉」という作業もしておりました。それはトマトの風通しを良くするため、果実の奥側の葉、下葉や大きすぎる葉を取る作業です。
これらの作業により、生長し赤いおいしいトマトになり出荷され、食べた方に喜ばれることでしょう。

＜見学の感想＞

色々な作業を担う援農ボランティアの大切さを感じました。またニュースで聞いたマルハナバチ受粉の話題を考える良い機会にもなりました。

記事　広報・宣伝部会

生産者基準評価委員会 Q＆Aコーナー（最終回）

（Q 24）

我孫子市における安全安心　新鮮農産物の供給及び表示のあり方に関する検討委員会が昨年11月に設置され、新しい「あびこエコ農業」推進指針などについて検討し、最終まとめ(案)ができたとのことですが、その趣旨、基本的考え方など説明して下さい。

［A］

（1）検討会は市農政課主導で設置され、農政課、当協議会、消費者の会、農産物出荷組合等から構成され、8回の検討を行っています。

（2）まとめられた『我孫子エコ農業」推進指針(案)の特色は、市が中心となり「あびこエコ農産物」の認証を新規事業として立ち上げ、執行するとしたところなどにあります。

（3）推進指針(案)の趣旨：我孫子市は自然環境への負荷を軽減し、資源循環型の農業を進めて行くために、減農薬、減化学肥料などの環境にやさしい農産物栽培を推奨、支援し、生産者と消費者のお互いの顔の見える信頼関係をもとにした「あびこエコ農業」を推進することとします。

（4）基本的考え方：我孫子市は国や県の認証制度を尊重、普及しつつ、これらの制度での認証等の基準に満たない「エコ農産物」についても、我孫子市独自の「エコ農産物」として認証して普及する制度を、生産者と消費者の信頼関係を土台に構築します。

（5）この新しい「あびこエコ農産物」の実施については、市において新規事業として決まり次第、執行されることになります。

（6）その際、当協議会は「新あびこエコ農産物」認定事業への協力(支援)、普及、宣伝・PR等の役割を果たすことになります。

文責　検討委員会(当協議会委員　遠藤　織太郎)

お知らせ

☆ あびこ型「地産地消」推進協議会　第６回定期総会の御案内

日時：昭和２１年５月２７日（水）午後１時 30 分～４時 30 分

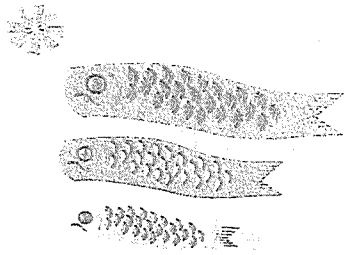
会場：あびこ市民プラザ・ホール（あびこショピングプラザ３階）

【Ⅰ部 総会】午後１時３０分～２時３０分

【Ⅱ部 講演】午後２時４０分～４時

1．基調報告：これからの我孫子市における安心・安全農産物の認証と表示について
講師　我孫子市農政課主管　徳本博文氏

2．講　　演：「生産者の顔の見える給食を目指して」
～地元野菜の学校給食～
講師　我孫子市立第四小学校主任栄養士　坂東起子 先生



編集後記

桜が風に舞い、新緑の季節がおとずれました。農家は田植えの準備、野菜のハウス栽培など農繁期を迎えます。　創立６年目を迎える当協議会も、五月の総会にて新たな活動計画により、あびこ型「地産地消」が推進されるよう願うものです。　　杉山　記

2009.4.30-400