

あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第25号

2011年3月31日発行

*** 目次 ***

- | | |
|---------------------|------------------|
| 1. 市長インタビュー | 6. 食育レポート |
| 2. 2011 新春ちびっ子餅つき大会 | 7. 援農ボランティア活動の近況 |
| 3. 消費生活展への出展 | 8. お知らせ |
| 4. 新規就農者支援制度について | 9. 編集後記 |
| 5. エコ農産物のアンケート結果 | |



発行：あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 秋保 武

住所：270-1155 我孫子市我孫子新田 22-4

Tel 04-7128-7770 Fax 04-7128-7771

E-mail abikochisananchisyokyo@sky.plala.or.jp

URL <http://www.15.plala.or.jp/chisan/>

1. 市長インタビュー

広報部会：天谷、川田、平野

2月23日に、再選された星野市長への我孫子市の農業に関するインタビューが実現しましたので、その内容をご紹介します。

Q. 星野市長の現在の食生活と子どもの頃の食の思い出をお聞かせください。

- A. ①普段は、殆ど我孫子産の野菜と米を食べています。大根とかキュウリの塩漬け、カブの煮物も大好き。ほうれん草もおいしいが、食べすぎると口の中が苦くなるので食べすぎに気をつけています。冬場のネギは煮物や鍋物にするとおいしいですね。よく浸ったネギが大好きで、すき焼きをするとネギから食べちゃいます。
- ②昔は、梅干もたくあんも、その家のおばあちゃんが漬けたりしていました。湖北では、まだ自分でたくあんを漬けている農家が多いですね。農家の漬けたたくあんって旨いんですよね。
- ③子どもの頃、ピーマンと里芋が嫌いで、里芋を食べたくなくて、祖父の家の隣の里芋の畑を全部なぎ倒して、すごく怒られました。
- ④湖北小学校、湖北中学校、両方とも学校給食がありました。当時は地元では珍しかったんです。一番好きだったのは砂糖をまぶした揚げパン。出ると嬉しかったなあ。給食でご飯が出るようになってから出たカレーがおいしかったです。

Q. 学校給食についてのお考えをお聞かせください。

- A. ①我孫子の子供達に、我孫子で採れる野菜の本当の美味しさや旬を知ってもらいたいと思っています。「我孫子産野菜の日」は、私が初めて市長に就任した時は、たった3校でしたが、この3月で19校全部に設けることができました。今後は品数を増やしていきたい。我孫子産の野菜で全部を賄えればいいですね。地元の旬の新鮮な野菜のおいしさ子供達に知ってほしいんです。
- ②「安全な野菜を求める」という意識を浸透させるには、農家だけでなく消費者側の方も変わらないとダメですね。同じような外見なら、値段の安い方の野菜を買いがちですが、例えば、地元の旬のトマトの味を子どもが知っていて、「お母さん、こっちの方がおいしいよ」って言ったら、お母さんはそっちを買うかもしれません。そのためには、学校給食で「我孫子の野菜は、旬のとき、こんなに美味しい」っていうことを、子供達に教えないといけないんです。子どもに知ってもらうのが、一番の近道だと私は思います。
- ③トマトにまつわるエピソードですが、ある日、学校からの帰り道で美味しそうなトマトが生っていたので、取って食べようとしたら、農家のおばちゃんに怒られたんです。「それはまだ早い。これ食べていけ」と。取って食べようとしたことじゃなくて、トマトの旬が分からなかったことを怒られたのだと思います。
- ④旬をあまり意識しないで学校の給食の献立を作って、「この日に、この野菜を何キロほしい」と言われても、地元でその野菜が旬の時期でなければ、地元で賄うのは無理です。そうすると、今はどこからでも手に入るから、他所で調達した、旬でない野菜を食べることになり、子供たちは野菜を好きにならないでしょう。でも、それは美味しくないときに食べさせるからなんですよ。



Q. 食育に関してのお考えは？

- A. ①給食で、小学生には苦手な子ども多いグリーンピースが出たときのこと。朝運ばれてきたグリーンピースを全部、子供達に剥かせてお手伝いさせると、自分達で剥いた豆は結構食べていました。お箸を使う練習にもなりますね。また、少し難しいかもしれないけど、旬や、旬じゃない時の栄養価なども少しずつ学んでほしいと思います。
- ②地元の野菜を使って、何かをして、初めて食育だと思います。地元の野菜を通して、食文化とか、和食の良さとか、健康とか、次のステップにつなげてほしいですね。
- ③農家の皆さんが、自分達の子や孫に食べさせるような意識で学校給食をやってくれるといいですね。子供達が美味しそうに食べてくれると、農家の人達もすごく嬉しそうな顔をしますね。時々、学校給食に農家の方を招いて、子供達と一緒に給食を食べて、自分達の作ったもので子供達が笑顔になるのを見せてあげたいですね。

Q. 市の今後の農業政策・農業支援策、および「地産地消」に期待されることは？

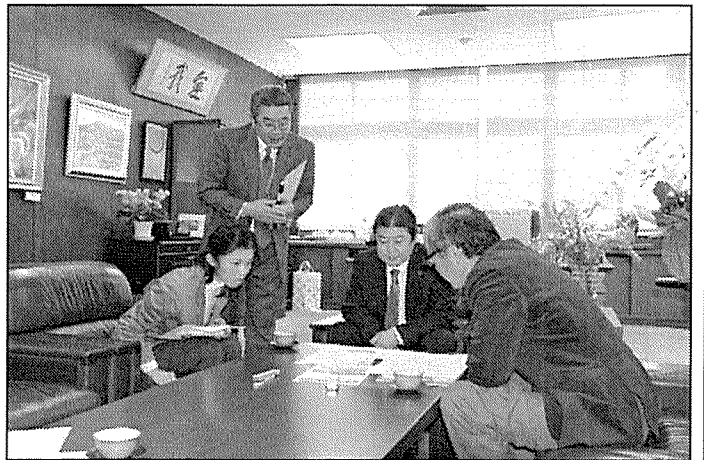
- A. ①我孫子は3分の1が農地だから、農地が農地として守られず荒地になってしまうと、非常に景観の悪い町になる。農家の方には農業をやり続けてほしいですね。
- ②農家の方々が高齢化して、後継者が不足している中で、「年を取って、耕せる量が減ってきた」という声をよく耳にします。そういうところに新規就農者や援農ボランティアの方々がうまく入ってくれるといいですね。援農ボランティアの中でも「本格的にやりたい」という人は、もう一歩踏み出して、そのまま本格的な農家になってくれると、もっといいと思うんです。
- ③農業は収入の割には労働時間が長い。そういう農業の良さや辛さを理解してあげるには、農家とコミュニケーションをとることが大切。そのために、あびこ型「地産地消」推進協議会や援農ボランティアの方にもご協力を頂きたい。
- ④新規就農支援の体験農場のような形も整備するので、農業をやろうという人が少しでも増えてくれるとありがたいです。販路や加工所も含めて、農家の方が農業を続けられるような、応援の施設にします。また新規就農の方には、場所も含めて提供し我孫子の農業を守っていきたい。
- ⑤農家が農業放棄して、農地を2〜3年放ったらかしちゃうと、もう一回農地に戻すのは大変な作業です。そこに農地があるからといって、すぐに農業ができるわけではないんです。

Q. 農産物直売所の今後の方針についてお聞かせください。

- A. ①直売所の駐車場を出入りしやすいようにします。現状だと、「素通りしちゃって、バックしなくちゃいけなかった」という声もあるので。
- ②農家が市の東側に集中しているので、東側の農家からすると、西寄りにある直売所まで来るのが大変だけど、消費者は西の方がいっぱいいるんです。

また、農政課より、「我孫子の野菜をどんどん消費してもらおうよう、全課にメールを流しています。職員も消費者ですから。地産地消は市長が先頭に立ってやっているんです。」と紹介がありました。

最後に公務多用のなか1時間に亘るインタビューに応じて頂いた星野市長、及び農政課はじめ市関係部署の方に改めて御礼申し上げます。



東日本大震災において、被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。

2. 2011 新春ちびっ子餅つき大会

販路拡大・食育交流部会 古川 恵子

冬の空に“触れ太鼓”の音の響く中、2011“新春ちびっ子餅つき大会”がスタート。

「ヨイショ、ヨイショー」の可愛い掛け声にあわせ、太鼓の合いの手も入り、会場は笑顔の子どもたちで一杯。今年は子供用として8臼分を用意。たくさん子どもたちにく餅つき体験>を楽しんで貰う事が出来ました。つきたてのお餅はきな粉と甘辛醤油をまぶして試食。「美味しいよ」とお母さんやお父さんにお話する様子がまた可愛いです。

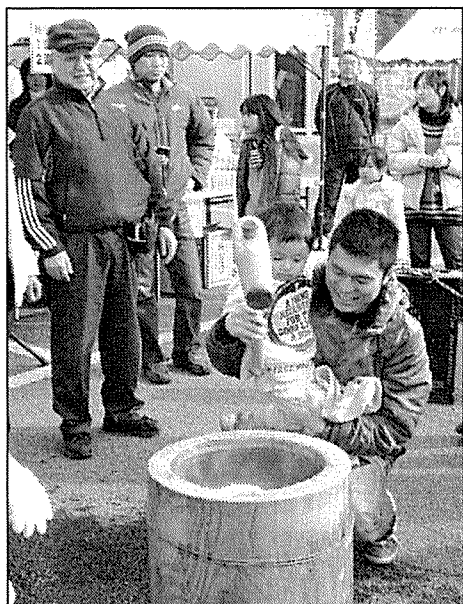
農産物直売所によるくどろねぎ早むき大会>では、子どものしぐさに大人たちも大笑い。広場では、太鼓の演奏、獅子舞、お囃子、子どもに大人気のバルーンアートなどたくさんのイベントもあり、賑やかに盛り上がりました。

また、直売所の新鮮野菜、農家さんの手作り加工品、福祉施設みんなの広場「風」、手賀沼漁業協同組合など食品販売のテントもたくさん並び、多くの市民の方たちに喜んで頂けたと思います。

今回の企画は販路拡大・食育交流部会が担当いたしました。援農ボランティアさん、農家さんの協力もあり無事行うことが出来ました。また、地域で活動しているの方々もお忙しい中、快く参加して頂き、本当に感謝申し上げます。これからも「人と人のつながり」を大切にしていきたいと思います。

参考：協力団体

- ・バルーンアート (わく♪ポウたんぽぽ生涯教育研究会：川村学園女子大学)
- ・太鼓グループ (坐孫子 あびこふるさと会)
- ・出店 (地域活動支援センター みんなの広場「風」、手賀沼漁業協同組合)



3. 消費生活展への出展

「第35回我孫子市消費生活展」に出展

エコ農産物普及推進部会と広報部会は、2月5日・6日の2日間、市民プラザで開催された「第35回我孫子市消費生活展」に合同で「エコ農産物って何がちがうの?」というテーマで出展した。2日間の来場者数は約790人で、当協議会のブースにも多数の市民が立寄り、担当した部会員が、テーマである「エコ農産物って何がちがうの?」のパネルで「ちばエコ農産物」のしくみや安全性、栽培面積や生産者数の推移について、また、あびこ農産物直売所が実施している「栽培履歴チェック」の仕組みと内容についての説明を行った。立寄った多くの市民も、「食の安全性」についての関心が高く、活発な質問や指摘があった。特に、あびこ農産物直売所が実施している「栽培履歴チェック」について、「栽培履歴」を作成する農家の方は、その手間が大変だと思う。書類のチェックに加え実際に書類通りになっているかどうかのチェックをすれば消費者側の「安心感」は更に高まるのではないかと、この意見を頂きました。



広報部会 平野 善史



4. 新規就農者支援制度について

援農ボランティア部会長 宮本 豊

新規就農者の方に新たな支援を始めます。

昨年後半より、新たに就農された方が受入農家として参加するようになりました。昨9月から参加の加賀文志さん、この1月からは堀明人さん、また、近々新しく参加される予定の方もいます。

私達援農ボランティアの中にも将来の就農を目指して、援農活動を通じて農業のイロハを勉強している方もいます。新しく農業を始める人は、それまで別の世界にいて努力されてきた方ですが、新しい世界に飛び込む訳で、大変な苦労があると思います。野菜を作るだけではなく、先ず土地の確保、農機具の準備、場合によってはビニールハウス、一緒に作業をするパートナー、それを販売する方法。それらが揃わないと、農家として成り立ちません。

私達援農ボランティアはこのような方々に、少しでもお手伝いができないかと検討し、協議会として、受入農家の実費弁償費を、一定の期間助成することに決めました。負担する条件として「市の認定を受けた当協議会に参加している農家であること、予算として年間10万円、受入ボランティア1年間50人まで(1新規就農農家当たり)」というルールで、この4月から実施します。僅かな金額で、新規就農を始められた方にとっては大した支援でないかもしれませんが、私達援農ボランティアの気持ちを理解して農作業に励んで頂き、我孫子の農業がますます発展することを期待しています。ボランティアとしては今まで通り、300円を受入農家から頂きます。上記の条件を満たした時に、協議会として受入農家に支援の支払いを行います。



5. エコ農産物のアンケート結果

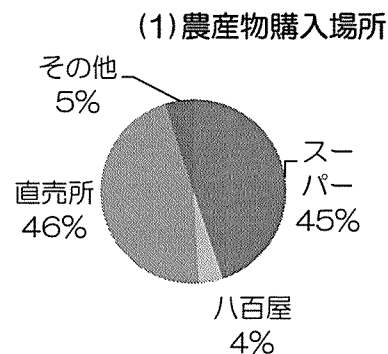
新米フェアで実施したアンケート結果について

広報部会 田中 志保

平成 22 年 9 月 25 日あびこ農産物直売所にて「新米フェア」が開催されたが、この来訪者に対し「我孫子市農産物直売所出荷組合」が「減化学合成農薬・減化学肥料の農産物の意識に対する調査」を行いました。回答者数は 204 名で、以下はその概要です。

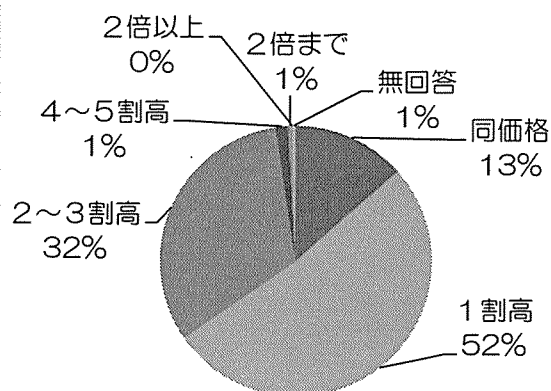
(1)「農産物の購入場所」について

来場者の普段の農産物の購入場所は、直売所が 46%、スーパー 45%と拮抗しており、直売所をよく利用している層であることがわかる。

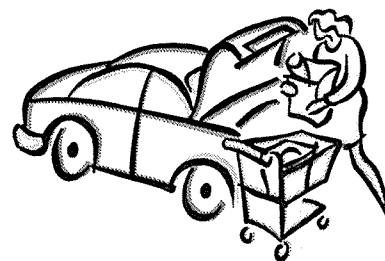


(2)「エコ農産物の価格は何割高までなら購入するか？」について

(2) エコ農産物の価格は何割高までなら購入するか？



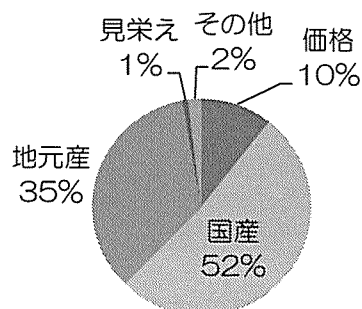
「エコ農産物を購入したいか」という問いに対し 97%が「購入したい」と答えており、また「エコ農産物の価格は何割高までなら購入するか？」との問いに対し、ほぼ 3 分の 1 が 2~3 割高以上でも購入すると答えている。これは若干「建前」であったとしてもかなり高い数値でエコ農産物への志向性は高いと言える。



(3) 農産物を選ぶ基準について

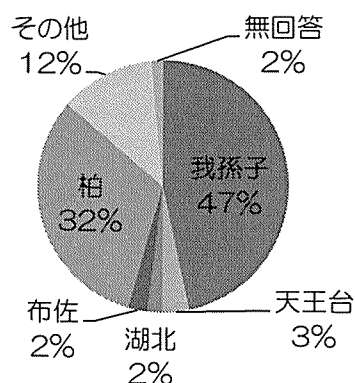
「最も優先する農産物を選ぶ基準」や「農産物の虫や穴を気にするか?」、で国産・地元産を重視する等エコ農産物・地産地消への志向がみられるが、「ちばエコ農産物」を承知しているのは 3 分の 2 にとどまった。

(3) 農産物を選ぶ基準は？



(4) 回答者の居住地

(4) 地 域



回答者の居住地は、ほぼ半数が我孫子市我孫子、3 分の 1 が柏市である。

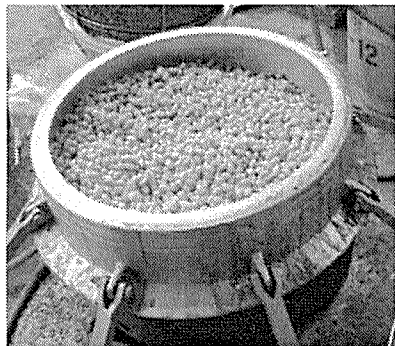


6. 食育レポート

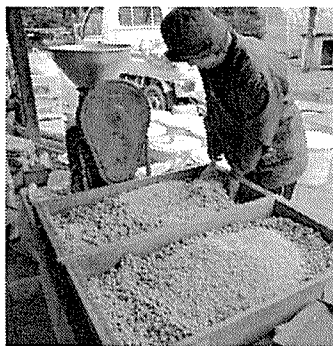
(1) 農家さんのこだわり味噌づくり

広報部会 田辺裕子

2月初旬、援農ボランティアの受入れ農家である久寺家の大炊(おおい)三枝子さん宅で、手作り味噌の仕込み作業が行われました。パートナーの日暮朱美さんと共に、和気藹々とした息の合った作業は、3日間で約300Kgの味噌が仕込まれました。「手間はかかるけど、安全でおいしい味噌を食べてほしい。」というお二人の愛情いっぱいの「安心・こだわり手作り味噌」です。添加物は一切使わず国産の大豆と天然塩。そして糀も自家製です。大豆1：糀1の割合で塩分は控えめの10%で、6ヶ月間熟成させるとおいしい味噌の出来上がりです。私も思わず我が家用をゲットしてしまいました！！



圧力釜で大豆を柔らかく煮ます



大豆と糀を混ぜます



ミンチ機にかけて空気が入らないよう樽の中へ仕込みます。

(2) ひろちゃんの料理教室

平成21年入会 川畑 博子

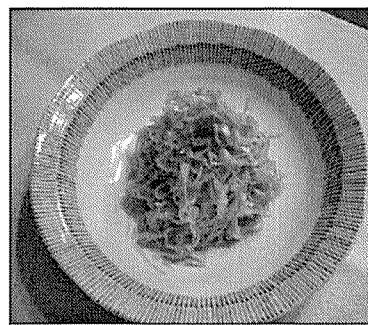
今回は、男性陣にはお酒のおつまみ、女性陣には高級フランスお菓子を紹介します。

① お酒のおつまみ

ア. 材料：(ア)切干大根 30g (イ)きりイカ 15g
(ウ)キムチの素 大匙一杯

イ. 作り方

切干大根は、よく洗って水につけもどし(15分ぐらい)ぎゅうっと絞る。ボールの中に入れ、切りイカと、キムチの素を入れてよくまぜ、和える。それだけで、出来上がり。男性でも簡単に出来ます。



② フランス菓子(マロンシャンテリー)

ア. 材料：(ア)栗の中味 350g (皮付き栗 700g)
(イ)砂糖 70g (ウ)牛乳 100cc
(エ)バター 大匙2杯 (オ)ブランディ 大匙1杯
(カ)生クリーム 200cc (大匙3杯の砂糖を入れる)

イ. 作り方

- (ア)栗は、すっと竹串が通るほど茹でる。茹った栗を2つに切り小さいスプーンで中身を出す。350gの中身をスピードカッターで粉碎する。
- (イ)鍋に砂糖、牛乳、バターを入れ、沸騰直前まで温める。
- (ウ)(イ)の中に(ア)の粉碎し栗をいれ、あんこを煮るようにかき混ぜながら煮る。ブランデーを入れて火を止め冷ます。
- (エ)生クリームに大匙3杯の砂糖を入れ7分程度に泡立てる。
- (オ)泡立てた生クリームの1/2を 冷ましたの(ウ)の中に入れ、混ぜる。
- (カ)出来上がった栗を適量(大匙山盛り1)器に取り、残り1/2の生クリームで飾る。



7. 援農ボランティア活動の近況

援農ボランティア部会長 宮本 豊

(1) 受入れ農家の方々が増えました。

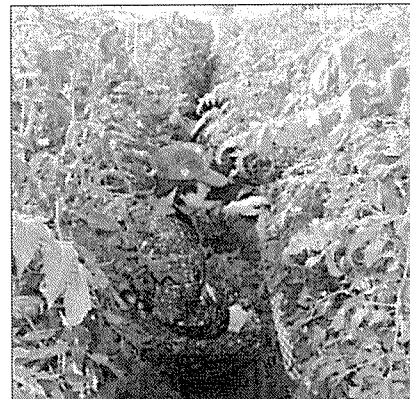
堀 明人さん(農地：根戸新田、北新田)	23年2月より
大炊 三枝子さん(久寺家)	3月より
日暮 正子さん(布施)	3月より
小池 和雄さん(柴崎)	3月より
仲原 千津子さん(布施)	4月より
中野 富士子さん(中里)	準備中

(2) 援農ボランティア参加者数が昨年度と比較して大きく伸びております。

H21年度 活動実績 延べ2,096人

H22年度 2月まで 延べ2,696人

3月末実績見込みは、東日本大震災の影響もあり予測が難しい状況ですが、概ね2,900人前後となる見込みです。



8. お知らせ

(1) 第8回定時総会スケジュール

①日時 平成23年 5月25日(水) 13:30~17:00

②場所 あびこ市民プラザホール

③内容 I部 定時総会 13:30~15:00

II部 会員懇話会 15:15~17:00

※会員の皆様多数のご出席をお願い致します。

(2) 今後のイベント予定(概略)

- ・4~7月 農家との交流イベント
(枝豆を取って食べよう、天王台地区)
- ・6月18・19日 市民活動フェア in あびこ2011 於:アピスタ他
- ・9月予定 援農ボランティア養成講座開講
- ・時期未定 米粉料理と地元野菜のこだわり料理教室
- ・11月予定 里芋と芋煮会
- ・時期未定 漬物作り・味噌作りのイベント
- ・24年1月 ちびっこ餅つき大会

※詳細は各部会や事務局より別途案内があります。



9. 編集後記

広報部会

(1) 今回の会報は、市農政課の支援を受けて星野市長に我孫子市の農業や学校給食、援農ボランティアに対する期待等の話を伺うことが出来ました。聞き手のリードも素晴らしく、市長の子供の頃の話まで聞くことができ、一時間の取材時間を和気藹々のうちに無事終了することが出来ました。限られたスペースではありますが市長に対しての取材内容の大部分は掲載することが出来ました。改めて星野市長、農政課の皆さんに感謝申し上げます。

(2) 編集中の3月11日(金)の午後、未曾有の東日本大震災を経験しました。会員の皆様の中には、被災された方、親戚や知人が被災された方や、帰宅困難者として当日中に帰宅できなかった方も多数いらっしゃったと思います。今、命があることを感謝しましょう。そして、今回の震災でお亡くなりになった多数の方々に深く哀悼の意を表すとともに、復興に向けて会員相互の力を結集しようではありませんか。