

あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第54号

2020年11月15日発行

～野菜の漢字クイズ～

答は、本ページの下にあります

次の漢字は、野菜を表しています。さて、なんと読むでしょう。

① 人参

② 蕪

③ 葱

④ 菠薐草(法蓮草)

⑤ 甘藍

⑥ 甘藷

<ヒント> 次の写真のどれかです。



<答>

① ニンジン、② カブ、③ ネギ、④ ホウレンソウ、⑤ カンラン (キャベツ)、⑥ カンショ (サツマイモ)

★本会報はカラーでご覧になれます。

当協議会ホームページの <https://abiko-chisan.com/newsletter>

または QR コードから、会報「第50号」をお読みください。



1. 援農ボランティアに参加して

援農ボランティア養成講座 16期生 大平 正則

昨年9月、退職後の将来を見据えて、モノ作りを体験しつつ異業種交流という意味で気楽に応募し、1年程になります。貴重な体験をさせていただきました。家庭菜園では経験出来ない農家さん指導による農作業の体験、例えば農作物の作付方法・実践草取り・草刈りの方法手段・鎌の研ぎ方等、旬の時期としての固有作業により、従来よりの固定観念を一掃してしまい、イメージが一変、農家さんの効果的な作業方法、手段等目に見えないノウハウ等教えていただきました。



又各農家さん共すばらしいパートナーに恵まれ日々努力されていることを身近に感じ、野菜の作付から収穫に至るまで自然との戦い収穫の際のワクワク感、冷や汗でなく健全な汗をかくことの爽快さを感じとることが出来、労働の尊さを改めて感じ取ることが出来ました。

農作業は、自然との触れ合いの中で天候次第、天変事象に左右されやすいと言われています。サラリーマンの事務職でしたら、パソコンに相対し定刻がきたら基本的に仕事終了です。労働の質量においてもサラリーマンに比しハードであることは否めません。

経済学的には生産の基本要素は「土地」「労働」「資本」ですが、農家さんは既に「土地」を有しており、勤労者は「土地」を保有しておらず、この点では勤労者と比してプライオリティを既に得ています。こうした既得権を基盤として、魅力ある職業として若者を吸引し、将来的に有効活用できないだろうかと思慮をめぐめる次第です。それ故農家さんの野菜作りに対する工夫、知恵の出し処が存在します。農業は単なる労働集約的な職業ではなく、創造的・クリエイティブな職業で単なる1次産業ではなく、生産から流通、加工に至る総合的な6次産業への転換指向であるべきであると思料します。

さて、昨今の社会状況は、少子高齢化・人口減・労働力不足・コロナ禍により、格差拡大、後継者難に直面しております。如何に身近な問題を解決し、乗り越えていくことが喫緊の課題です。こうした課題を克服していく農家さんが最終的に永続的な地位を獲得することが出来ると思います。その意味で援農ボランティアの支援・活躍・存在する場はあると思料します。

一方、ある面では農業に対する行政面での施策支援が欠かせません。自給率アップ、緑化推進、地産地消等食生活向上のための施策支援です。具体的には農家さんに対する資金面、技術面、情報面に対する支援です。その結果、東葛地区におけるネーミング、ブランド名アップ獲得出来れば地域経済活性化、街おこしに起因することに繋がるものと確信しております。そのために援農ボランティアは継続的な協力を惜しまないと思います。



引続き微力ながら、無理をせず、楽しみながら活動を継続していきたいと思っております。

2. 学校給食部会のご紹介

学校給食支援部会長 中村 公一

火曜日と金曜日は「我孫子産野菜の日」。早朝、農産物直売所「あびこん」の通用口には、軽トラック1台が停まり、学校給食支援部会のメンバーが野菜の積み込み準備に余念がありません。

当部会は搬送ボランティア6名とコーディネータ2名で構成されています。搬送ボランティアは給食用の野菜を週2回2人一組持ち回りで軽トラックにて運搬します。担当日には早朝6時50分までにあびこんに集合して、前日入荷して冷蔵保管されていた新鮮野菜の種類と数量を確認し、積み込み後に市内小中学校の対象校(現在15校)に届けます。1回の搬送で3~4校に運びます。コーディネータは搬送する野菜の受発注と保管管理を担当します。対象校の栄養士と農家との間に入り、受発注野菜の種類と数量を調整しますが、季節によってはこの作業はなかなか大変ですし、天候不順のために農家の方も指定日の納品に向けた栽培管理の苦労もよく耳にします。また、雨天や降雪が予想される場合等は、搬送担当日の数日前から天気予報が非常に気になります。カップを着たり、チェーンをつけての軽トラック走行はあまりしたくありませんから。

この活動を通じて地元産野菜を学校給食で使用するという取り組みには、いろいろな方がかわり努力されていることを知ることができました。また、学校給食に地元産野菜を積極的に使用するための搬送活動にボランティアが関わるといふ事例は他にあまりないのではないのでしょうか。当部会メンバーは一線を退いた年配者ばかりですが、その趣旨に賛同し、不規則なスケジュールにもかかわらず元気に活躍しています。ただ、各々の事情で引退せざるを得ないこともあり、要員の確保、補充が頭痛の種でもあります。先般も広報あびこに搬送ボランティア募集記事を掲載しました。我と思わん方は、学校給食を地産地消で支える縁の下の力持ち活動に是非参画してください。お待ちしております。

搬送活動に携わる前は、市内の小中学校に足を運ぶということもあまりありませんでした。早朝の搬送時間帯に限ったことですが、それぞれの学校の特色と在籍する児童生徒の個性が



感じられ、なかなか貴重な体験となりました。それに多数の先生方も早朝から出勤しているのには驚きました。多忙な先生の日常の一端を垣間見たように感じます。また、以前は搬送時間帯に朝練等に向かう大勢の子どもたちと出会っていたのが、最近新型コロナの影響で静かになってしまい、一抹の寂しさがあります。一日も早く元気な声が響く日常が戻ってくることを願っています。遠い昔、私たちもお世話になった学校給食を通じて、今後とも子どもたちの「食」を守る活動に微力ながら支援を続けていきたいと思っています。

3. あびこん・米舞亭 4年目を迎えて

株式会社あびベジ 大炊三枝子

平成29年6月に我孫子の農業拠点施設として高野山新田に移転した農産物直売所「あびこん」はおかげさまで、令和2年で4年目を迎えます。農事組合法人から名称変更してからは、5年目です。

農業者の経営ということで、不慣れな経営のため戸惑いながらも規模拡大（直売所、加工処理施設Ⅱ室、飲食施設併設）の船出で泣き笑いの連続でしたが、おかげさまで3年目でやっと経営改善が出来ました。

本丸の直売所では、市内登録農家100軒からの農産物出荷が得られ、新鮮なうちに安全・安心な農産物が種類豊富に並べることが出来ています。他には、市内福祉施設からの様々な加工品や市内外商業者の数々の委託商品を取りそろえることが出来ました。そしてこの4年間でさらに厳選した商品を少しずつ増やして、直売所の魅力向上を図っております。

加工処理施設Ⅰの惣菜コーナーでは、地元農産物を使用した惣菜、日替りお弁当、丼もの、お漬物等数多くの加工品全てを手作りしており、お客様から喜ばれております。

加工処理施設Ⅱの菓子コーナーでは、定番のカボチャケーキを中心に、季節の野菜（例：トマト、葱、ジャガイモ、茄子、菊芋、菜花等）をトッピングした手作りピザも加わり人気アイテムになっております。

併設の飲食施設、旬菜厨房「米舞亭」は更なる魅力づくりとして、4月7日（火）にリニューアルオープンさせました。既存の人気メニューを残しつつ新メニューを追加しました。一部をご紹介しますと、魚メニューとして、南房総市で水揚げされた魚を新鮮なうちに加工したものを使った「海鮮フライ定食」、季節の野菜を天ぷらにして添えた「米舞カレー」、1枚丸ごとの「油淋鶏定食」、手揚げした「かき揚げそば/うどん」等々。また、7月からは、野菜たっぷりの「あびこサラダうどん」で7種類のミックス野菜にミョウガ、青じそ、梅干しを加えポン酢味でサッパリとさせ

ています。さらに、デザート付きです。8月からは、数量限定の日替わり定食や日替り丼も加わり、多彩なメニュー構成になっております。

今後は、地元大学の川村学園女子大学との連携により大学生によるメニュー開発で、秋冬野菜を中心に使用した日替わり定食の提供を予定しております。

直売所、米舞亭共にお客様からいつまでも愛される店づくりを motto に農家、全スタッフ共に頑張っておりますので、ご愛顧を賜れば幸いです。



4. 法人会員紹介 風土食房

会社概要

商号：株式会社 風土食房

本社：千葉県我孫子市湖北台3-4-11

我孫子工場：千葉県我孫子市中里227-3

営業許可業種：そうざい製造業、缶詰又は瓶詰商品製造業、
食品の冷凍又は冷蔵業、ソース類製造業



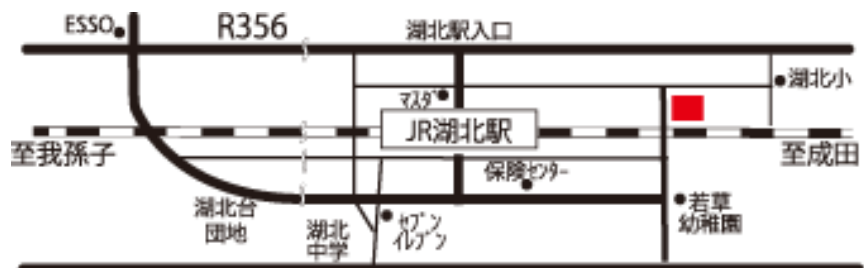
私どもは「家族や大切な人に安心して食べてもらえる、風土に根ざした食品をつくろう」という想いで、2006年に立ち上げたまだ駆け出しの会社です。当初は、商品の企画・販売を行い、製造は委託にて商品を作ってもらおうという形態の事業を行っていましたが、お客様のご要望への対応や開発のスピードといった面から、2013年頃から、現在の当社我孫子工場（中里227-3 旧榎みやま食品工業 本社工場）にて製造も行うようになり、現在はメーカーとして、主にごはんのおともとなる惣菜や冷凍食品、漬け物など、「さまざまな種類の食品」の製造・販売を行っています。

「さまざまな種類の食品」と申しますのも、当社は、レストラン等の飲食店様や食品販売店様をはじめ、通販会社様、イベント企画会社様など、様々な業態のお客様が企画された商品を、今度は逆に製造を請け負うというメーカーとして生業を立てるようになり、お客様の様々なご要望にひとつひとつお応えしていくことで、自然と「さまざまな種類の食品」を製造するメーカーとなっていました。農家さんのご要望によって作る商品も沢山あります。



我孫子の発展にも協力ができればと思い、天王台で行列ができるラーメン店として人気の「豆でっぼう」さんとの協業で作りました「肉みそ生姜」や、我孫子産の長ネギや卵、布佐のやまつね食品さんの味噌を原料とした「豚ねぎ味噌」などの当社の商品を我孫子市ふるさと産品として推奨いただき、あびこんやイトーヨーカ堂我孫子店などで販売させていただいております。また現在、その他の我孫子の飲食店様との商品の開発にも取り組んでおり、「食」を通して我孫子を内外にアピールしていくプロジェクトも計画中です。

また7月に工場に隣接の直売所をオープンしました。当社の商品だけでなく、当社とのお取引があるメーカーさんの商品がお手頃価格でご購入いただけます。このコロナ禍の中、大々的に宣伝もできず、ひっそりとしたオープンとなりましたが、掘り出し物もあり、ご好評いただいております。是非お立ちよりください。



5. 援農ボランティア養成講座

援農ボランティア部会長 井出 史郎

酷暑の夏を過ぎ、あっという間に秋の気配です。季節は文句を言わずにやってきてくれます。今年も10/17(土)より、第17期援農ボランティア養成講座を無事にスタートすることができました。

新型コロナウイルスの終息が見えない中、開催するかどうか援農ボランティア実行委員会内でも議論がありました。しかし十分な準備と対策を採ることで開催するという決断をいたしました。実際募集をスタートすると例年になく参加希望者が多く、感染防止の点から何人かの応募者を別枠(援農体験制度)で受入れるような状況で、実行委員会としてはうれしいかぎりです。

今回は受講者16名でのスタートとなりました。今年は実習を3回行い、11/14に閉講式を迎えることができました。皆さん無事に受講を終了し、12月から援農ボランティアとして活動を始めていただきたいと思います。

実行委員会としては農政課と協力し、実習での安全を第一にそしてコロナウイルス対策を確実に実施するようにいたします。そして無事に養成講座修了式で、修了証書を参加者の皆様に渡すことができるようにしたいと思います。



発行：あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 齊藤徳剛

住所：270-1146 我孫子市高野山新田193（「水の館」2F）

（業務日 月・火・木）9：00～17：00

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

E-mail info@abiko-chisan.com HP <http://abiko-chisan.com/>

（協議会ホームページではカラーでご覧いただけます）

