

産直委員会発

栃木市・山川さん、壬生町・野原さんを訪問しました (3月14、21日)

3月2週からトマトをご案内している山川さんと野原さんを訪ねました。おふたりとも栽培を始めて30数年、山川さんのトマトは丸形が特徴の「麗容」、野原さんは先がとんがった「ファースト」という品種を栽培しています。どちらも昔ながらの味がするトマト



丸いトマト



先がとんがったファーストトマト

です。長期間の出荷になるので、定植してからは灰色かび病や、ウイルス病を媒介するコナジラミ類の被害を受けないよう工夫されています。風通しがよくなるよう、トマトを収穫したあとの傷んだ葉を取り除いたり、コナジラミが好む黄色の粘着版をぶら下げてコナジラミを減らしたりしていました。トマトは多湿を嫌うので水やりを控えているとのこと、見学した時は寒い日にハウス内の温度を保てるよう暖房を入れることがあるとおっしゃっていました。今年の作柄は特によいそうで、皮が薄く、実がしっかりつまったほどよい酸味のトマトを楽しんでいただけます。お届けは山川さん、野原さんのどちらかのトマトになります (指定はできません)。

6月4週までご案内しているので、ぜひ食べてみてください。

<委員さんの感想>

【山川さんのトマト】

山川さんのお話を伺うと、まず丈夫な苗を作り、愛情をこめてトマト作りに励んでおられる様子がよく分かりました。雄弁ではありませんが、笑顔で話される山川さんの丸いトマトは、山川さんのお人柄が表れているように思えました。

(大川)



「野原さんを囲んで」



「山川さんを囲んで」

(産直委員会)

広いハウスの中に入ってすぐに、トマトの葉の色の良さにびっくりしました。ピンと張った深緑の葉と形の良い丸いトマトの赤が印象的でした。水や肥料に細かい心遣いをされている山川さんのハウスは、空気もよく心穏やかな時間を過ごさせていただきました。

(山中)

【野原さんのトマト】

ファースト系のトマトは皮がやわらかいです。湿気が多いと割れやすく、葉カビが発生しやすくなるとのこと。栽培はもちろんですが、収穫や箱詰めにも手間がかかります。一玉ずつ丁寧にはさみで切り、箱の底には緩衝のシートを敷いて出荷しています。愛情をこめて育てたおいしいトマトを、私たち消費者に届けて下さっていることが良く分かりました。(大川)

箱詰め作業中にお邪魔しましたが、先がとんがったトマトが並んでいる様子がかわいく壮観でした。横にスライスしてサンドイッチにはさむのに向いているそうです。栽培が難しく扱いにくいいため、市場ではあまり出回らないファースト系のトマト、食味のよさもおすすめです。(三輪)

2016年度の産直委員会に参加して下さった委員さんから、一年を振り返った感想をいただきましたので、ご紹介いたします。

産直委員会では、多くの生産者の方に出会うことができました。話した方々は、秋山さん(かぼちゃ、なす)、田島さん(里いも、トマト)、若山さん(たけのこ、栗)、中島さん(米)、駒場さん(いちご)、山川さん・野原さん(トマト)です。

どの生産者の方からも、語り口は様々ですが、自分の作る作物に誇りをもち、手間をかけ、愛情をこめて安全でおいしいものを私たち消費者に届けて下さっていることが伝わってきました。農業は自然の影響を受けやすいのはもちろんですが、それを長年の工夫や知恵で克服しているのです。私たちの日々の食卓は、このような方々に支えられています。また、仕入れを担当する方も、生育不足等での欠品が出ないよう、代替品を準備するよう手を尽くして下さいました。

多くの生産者の方と出会う中で、農業の後継者不足なども身近なこととして感じることができました。

地元で、安全でおいしいものを生産する沢山の方々がいることを心強く思いました。

(小山地区 大川さん)

今まで生協の商品を理解していたようで誤解していたことも多く、今回参加するたびに知識が増えとても勉強になりました。

産地見学で、生産者さんのお話を直接伺って、貴重な体験ができました。

(小山地区 山中さん)

