



A Challenging Job

明日へ未来へつながる農業⑦

地産地消の意識が高まる昨今、生産者である農家が主体となって農産物の直売や加工品生産に取り組み活動が各所で行われています。JAみなみ信州農協山本支部女性部は同管内で最初に直売を始めた草分け。同農協山本支所に隣接するJAパーク山本店内に直売所を設け、年間を通して旬の野菜、キノコ、みそやこんにやくなどの加工品を販売しています。

その後、同女性部では、山本地域の遊休農地を利用して栽培した大豆で、みそを作る「加工部」がスタート。地元産の野菜で大根漬けやふくじん漬けなどを作る「漬物部」、こんにやくや惣(そう)菜を作る「惣菜部」も順次活動を始めました。各部に共通するのは、「地産地消」と「おふくろの味」。JAパーク山本店やイベントなどで販売し、地域や家庭に受け継がれてきた作り方や味わいを生かした商品を、消費者のもとへ届けています。

「惣菜部」はその直売所に出された野菜を使って活動を開始しました。現在、メンバーは5人。毎週火・金曜に、同店内で数種類の惣菜を対面販売しています。



おふくろパワーで「地産地消」

JAみなみ信州農協山本支部女性部

仕込みにかかる手間も「これが手作りの良いところ」

揚げ物、煮物、サラダなど、「おふくろの味所(ここ)」のネーミングで並ぶ惣菜のレシピは、100を超えます。小売店の少ない山本地区で、惣菜を自営で来店する高齢者も多く、地域の暮らしを支える役割も担っています。

人気のコロッケは、定番のポテトだけでなく、おからやカボチャ、ひじきなどバリエーション豊か。高齢者が食べやすく、お弁当にもちよほどよさそうな、大きすぎないコロッケは、味だけでなくサイズにも「おふくろ」の気づかいが感じられます。

「直売所あつてこそ」と、同部メンバーが言うように、そのメニューには、農家から提供される規格外の野菜が生かされています。大きく育ったキュウリは、柔らかく煮てご飯に合う「ぼったり煮」に。大量のトマトはソースに加工して冷凍し、旬の魚と合わせて自家製トマトソースを使ったイタリアン風の惣菜ができあがります。

使う食材は同じでも家庭で作るには手のかかる「ちよっと変わったもの」が、消費者の目を引くそうです。対面販売で

山本発 めくもりあふれる「おふくろの味」

●「お母ちゃんの手づくりこんにやく」(惣菜部)

山本地区の2軒の農家から仕入れるこんにやく芋から作るこんにやく。こんにやく芋に水を加えてミキサーでかくはんし、火にかけ、粘りが出てきたこんにやくを練り上げます。こんにやく芋と水と凝固剤のカルシウム、材料はたったこれだけ。「こんにやく芋によって出来上がるこんにやくの色が微妙に変わる」と惣菜部部長の金田節子さん。まじりけのない、こんにやく芋100%の証しです。(JAパーク山本店では2個入り300円で販売)



2年ものこんにやく芋

●みそ(加工部)

山本の遊休農地を利用して栽培している大豆「つぶほまれ」、地元産の玄米を加工したこうじで作っています。こうじがつぶしてあるので、口当たりのいいきれいなみそ汁が簡単にできます。風味豊かでやさしい味わいが、山本の風景を思い出させてくれる人気のみそです。(750g 600円)



●ふくじん漬け(漬物部)

大根、キュウリ、ナス、ワラビ、シメジ、ショウガ、ミョウガ、シンの実などたくさんの野菜で作るふくじん漬けは、冬の間に3回製造します。毎回あつという間に売り切れてしまうため、数量限定で販売。味付けには、受け継がれてきた「極秘マニュアル」があるそうです。(300g 500円)

〈商品に関する問い合わせ〉JAみなみ信州農協山本支所 ☎0265・25・2451

記事に関する問い合わせ ●飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217



人気のコロッケ、あえ物、煮物、酢豚など、和・洋中のバラエティー豊かな惣菜。メンバーが家庭で作っている料理から生まれたレシピもたくさんあります。オーダブルや弁当の注文にも応じています。

来店者と話をしたり、売れ行きを見たり、嗜(し)好を分析しつつ、次の販売に生かしてきたことが、リピーターの獲得につながっています。「白和え」ひとつとっても、市販のものを使わず、硬いクルミの殻を割って、いって、下処理から自分たちで行います。「これが手作りの良いところ」と、手間を惜しみません。

「惣菜部」がスタートして7年。地域の生産者、消費者に「活動が浸透してきたかな」と感じている同部メンバー。独立した活動団体になるよりも、「農業やほかの仕事を持ちつつ、山本支部の活動としてやっていることに意味がある。今がちょうどいいかなと思います」