

特集

地元農産物が、みんなを笑顔にするワケは… 行ってみるじゃあ! 直売所

農産物直売所は「おいしく食べたい」と「おいしく食べてもらいたい」が、つながる場所。朝どりのおいしい野菜たちが、みずみずしさいっぱい、得意気に「旬!」を大アピールしています。地元産で生産者がわかり、新鮮でおいしくて安い…揺るぎない信頼と安心を得て、直売所はいま、各地で注目の的となっています。

岡谷市内の直売所は、小規模なところがほとんどですが、生産者が自ら運営する小さな店は、つくる人と食べる人の距離が近く、お互いの良心に基づく温かな関係性も魅力。食文化の発信や知識の集積によって、新たな人の流れや情報の流れも生まれます。夏野菜収穫最盛期の今月、広報は、地域を元気にするそんな直売所を特集。地産地消の魅力に迫ります。



特集 ● 行ってみるじゃあ! 直売所

市内の農産物直売所 どこにあるの?



今井新鮮市場



橋原直売所



三沢区区民農園直売所



夢マーケット田中線



川岸生産物直売コーナー



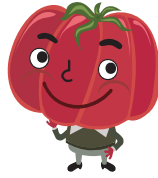
駒沢農産物直売所

直売所名	開店時期	定休日	営業時間	ひとこと	連絡先
①夢マーケット横川 (JA横川営農店敷地内)	通年	無休	午前9時～ 午後5時30分	広い店舗に地元の農産物が どっさり、冷蔵施設も完備。	27-0838
②今井新鮮市場 (JA今井営業所敷地内)	3～12月	無休	午前9時～ 午後3時	鮮度抜群のおいしさ。	23-4711
③長地店生産者直売所 (JA長地店内)	通年	日曜	午前9時30分～ 午後6時30分	Aコープの片隅でがんばって います。	27-5050
④JA信州諏訪岡谷店直売所 (JA岡谷支所敷地内)	通年	土・日・ 祝日	午前9時～ 午後4時	元気なおばさんに会いに来て ください。	24-3203
⑤夢マーケット田中線 (JA田中線センター敷地内)	通年	無休	午前9時～ 午後5時	元祖夢マーケット。豊富な旬 のこだわり野菜がウリ。	24-2220
⑥夢マーケットラ直売所 (ララオカヤ内)	通年	第3火曜	午前10時～ 午後7時	まちの中心で市内産の新鮮 野菜を販売。	24-1419
⑦橋原直売所 (有)ダイヤ自動車工場横)	6～11月	火・木・ 日曜	午前7時～ 午後3時	地元の新鮮野菜が人気。	-
⑧三沢区区民農園直売所 (三沢区コミュニティ施設内)	6～11月	火・木・ 日曜	午前9時～ 売り切れまで	区民農園で作った農産物を 販売。	-
⑨つるみね直売所 (つるみね保育園東側)	5～11月	無休	午前5時30分～ 売り切れまで	小人数ですが、丹精込めて 野菜を作っています。	-
⑩川岸生産物直売コーナー 出荷部会 (JA川岸店内)	通年	日曜	午前9時30分～ 午後6時30分	栽培記録をつけて、安全・ 安心な野菜を作っています。	24-3202
⑪駒沢山の駅 (狸茶屋敷地内)	7～11月	火曜	午前10時～ 午後5時	そばや餅をお召し上がりくだ さい。健康野菜はお土産に どうぞ。	24-1444
⑫駒沢農産物直売所 (焼肉「駒」敷地内)	5～11月	無休	営業時間 規定なし	直売所の草分け的存在です。	-

いろいろあるね、地産地消のメリット



新鮮な旬の食材が手に入る
 鮮度がよいので栄養価も高い
 身近な生産者がつくっているから安心
 地域資源の還流、経済の活性化につながる
 伝統食、地域文化の維持と継承ができる
 地元愛や地元ブランドが育つ
 輸送にかかるエネルギーを減らす



とにかく新鮮、そして安全、家計にもやさしく
 「^{しん}土^{ふじ}不二^{*}」にかなっている!

※身体と土(環境)は切り離すことができない。いのちの根っこは土にあり、人も風土ともにある、ということば。郷土が育てる旬の食べものを食べてこそその健康!という意味から、地産地消のスローガンとして使われています。

直売所利用者のこえ

〈女性:小井川からお買いもの〉

トマトとキュウリをたくさん買いました。近くなので便利で、週に3回は来ます。この時期は、品数が豊富にそろって、選べるのでいいですね。好みの生産者さんのものを買いたいので、できるだけ朝のうちに来るようにしています。とくにトマトが大好き。来るたびにたくさん買いますが、おいしくてあっという間に食べちゃうんですよ。新鮮で、味がよくて、安いので、申し分ありません。おかげで家族もみんな野菜好き、毎食しっかり野菜をいただいています。

〈男性:下浜からお買いもの〉

野菜はいつもここで買います。朝収穫されたものが、すぐに並ぶので、鮮度がすばらしく、味、価格、すべてに満足です。利用は週に3回くらい、家族と一緒に来ることもあります。店の人や生産者さんと、世間話をするのも楽しいね。おすすめを教えてください…。きょうは、家族に頼まれたものと、これはよさそうというものを選んで買っていきます。家をでる前には、冷蔵庫などを確認してきます。家がないものをじょうずに選べるようにね。

夏野菜の季節到来! 直売所に並ぶ農産物の実力は…



8月31日は「野菜(831)の日」だそうです。真夏の太陽を浴びて、元気に育った野菜の出まわる8月は、まさに野菜月間といってもよさそうです。近くの直売所をのぞいてみませんか。キュウリ、トマト、ピーマン、ナス…次々に実って、きょうもにぎやかです。あちらこちらと直売所をハシゴしてみたら、収穫期ならではのめずらしいものや、お気に入りの逸品もさがせるかもしれません。おいしく食べて、もっと健やかに…の秘策は、直売所にあり。みんなで直売所を応援すると、みんなが笑顔に、ハッピーに。地元農産物の可能性もどんどん広がります。

今が旬!

野菜たっぷりおかずレシピより 「モロヘイヤのぎょうざ」



モロヘイヤは「王様の野菜」と呼ばれるほど栄養満点!

〔1人分〕
 エネルギー 237cal
 たんぱく質 14.4g
 脂質 8.6g
 カルシウム 102mg
 野菜摂取量 33g

【材料】(4人分)

- モロヘイヤ…100g 葉を小分けにしてゆで、水気をしぼって細かく切る
- 豚ひき肉…150g
- にら…20g 細かくきざむ
- 干しいたけ…2個(10g) 戻してみじん切り
- 高野豆腐(粉末) …大さじ2
- にんにく…1かけ みじん切り
- 生姜…5g すりおろす

- A
- 塩…少々 ●しょう油…小さじ1
 - ごま油…小さじ1
 - 中華スープ…小さじ1

- ぎょうざの皮…28枚 ●さし湯…適量
- [たれ] ●酢…大さじ2 ●しょう油…小さじ2
- ※モロヘイヤのない時期は、キャベツ、白菜、チンゲン菜など、季節の野菜で代用。

【作り方】

- ① ボウルに豚ひき肉、にら、干しいたけ、高野豆腐粉末、にんにく、生姜、調味料Aを入れてよくこねる。全体が混ざったらモロヘイヤを加えてさらに混ぜる。
- ② ぎょうざの皮のふちに水をつけ、スプーンで①のをせてひだを寄せながら包む。
- ③ 熱したフライパンにごま油をひき、包んだぎょうざを並べて中火で3~4分焼く。
- ④ 焼き色がつき始めたらぎょうざの高さ3分の1量の湯を加えてふたをし、水気がなくなるまで蒸し焼きする。
- ⑤ 水気がとんで底の部分がカリッとなったら火を止め、焼き目を上にして皿に盛る。酢としょう油でたれを作り、できあがり。

がんばっている生産者さんを訪ねました!

待っていてくれる人がいるから、
おいしく育てて
持っていていかないとね!

高林 政友さん(橋原区)

本格的に始めたのは定年退職後。トマトづくりは、15年くらいになります。耕作の基本を守り、若干の経験も加味して、自分流の栽培方法を模索しているんですよ。トマトは、病虫害に弱いので、まずは土づくり、そして畑に適した苗(台木)を選ぶことも重要です。日常的には、水の管理にいちばん気を遣っていますね。きっちり時間を区切って、計画的に給水するんですが、確認は、土の表面を見るだけでなく、マルチのトンネルに手を突っ込んで行います。



健康のためにやっという、というくらいのもりが、楽しみにしていてくれる人から「直売所にはありますが、ものがないですよ。持ってきてもらえますか?」なんて、電話がかかってきたりもするので、ぼんやりしているわけにはいきません。おいしいと喜んでもらいたい、という気持ちが大きいです。直売所は、地域の交流の場でしょうか。野菜を買った人が、漬物にしたからと持ってきてくれたり…そんなつながりが財産かな、と思うんです。仲間のみんなとは、苗作りをいっしょにやったり、情報を共有していいものをつくる工夫もしています。これからは、新たに花づくりに挑戦してみたいです。お盆や秋のお彼岸に合わせて、出荷時期を調整するのがむずかしいと思うけれど、楽しみながら、やってみようと思っています。

農家として自立し、
伝統のカーネーション
栽培を継承、
伸展させていきたい

星野 仁志さん(小坂区)

以前から、農業と農作物に興味を持っていたので、就農については、ごく自然な成り行きというのでしょうか。東京から、ふるさとの諏訪へUターンすることになったとき、迷いはありませんでした。当初は漠然と、食べるものをつくりたい、とそんな心づもりでいたのですが、場所を探したりするうち、たまたま、このカーネーションハウスを借りられることになり、設備投資や先行投資をしなくていいこと、野菜などに比べてリスクが少ないこともあり、花き栽培をやってみようと思えました。最初の1年は勉強に費やし、去年は実地で2回切りを体験、ようやく3年目の今年になって、カーネーション農家の仲間入りが果たされたかな、と…。品質は、先輩方にまだまだ及びませんが、本数は整ってきて、それなりに忙しい毎日です。基本的には、農協の共選に出荷しますが、規格外ものは直売所に持ってもいきます。しっかりして持てたい、花が大きくて見栄えがする、



などと声をかけていたのですが、とてもうれしいです。農業は、きつい…とイメージされがちですが、休める時期はしっかり休むメリハリ生活で、楽しみを見だし、農業家として、身を立てていきたい、新品種などにも積極的に取り組んでいきたい、と思っています。岡谷はカーネーションの産地。その伝統を受け継ぐ覚悟で、挑戦していきます。