



とちぎ農産物クチコミ隊事務局
〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24 4階
☎028 (600) 8800 FAX028 (600) 8801

(社)とちぎ農産物マーケティング協会
HP「カラダにとちぎ」
http://www.tochigipower.com/

今年も行くよ！ 第3弾 「クチコミ隊 大田市場見学！」

参加者20組 募集

君島隊員



みなさんの質問に
お答えしま〜す

クチコミ隊のみなさんから寄せられた質問に、今回答えていただいたのは(社)とちぎ農産物マーケティング協会の君島隊員です



※大田市場はJR大森駅から京急バス「京浜島」行約20分京浜大橋下車、徒歩1分です

【申し込み方法】

参加希望者はハガキかFAX、メールで事務局へ応募を。会員番号・参加者全員の名前(年齢)・住所・電話番号をお知らせ下さい。詳しい内容、地図を送ります。〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り1-4-24、とちぎ農産物クチコミ隊事務局「大田市場見学会」係へ。応募は先着で受け付けます。FAX028-600-8801 メール:watanabe@m-living.com 問い合わせは028-600-8800



昨年に引き続き、夏休みの8月22日(火)に「クチコミ隊 大田市場見学! 第3弾」を行います。今年見学するのは、青果棟。青果物の取扱量は日本最大規模なんです。さあ、栃木県の農産物がどんなふうにして、みなさんのスーパーまで運ばれていくのか見学してみましょ。

見学場所▼東京都中央卸売市場 大田市場(大田区東海3丁目)
見学日▼8月22日(火)
午前7時30分集合〜10時解散予定

クチコミ隊のちびっ子のみんな、ちゃんと栃木の野菜を食べていますか? 野菜や果物をいっぱい食べて、暑い夏を元気にあそんじゃおうね! さあ、今年も夏恒例の「クチコミ隊 大田市場見学!」を行います。定員はクチコミ隊家族20組。市場だから朝が早いけれど、ぜひ早起きして参加してね。

全国から農産物が集まる東京都中央卸売市場「大田市場」のあちこちに、栃木の虹のマークもたくさん集まっています。みんなは、とちぎのどんな野菜の箱を、いくつ見つけることができるかな? どんな農産物が市場に集まって、どんなふうにして近くのスーパーに並べられるのか、実際



8月22日(火) 大田市場事務棟集合7:30→あいさつ→市場見学8:00~8:30→休憩8:30~9:00→ビデオ鑑賞(子ども向け)9:00~9:30→アンケート実施9:30~9:40→解散10:00

に自分たちの目で見てみましょう。前回参加してくれたちびっ子の中には、「野菜に興味を持つようになって、野菜好きになった」という子も。帰りには、お土産として、とってもあま〜い「とちぎの梨」をプレゼントします。市場のなかでお買い物や、食堂でごはんを食べて帰ることもできますよ。

Q 農作物は天候に左右されやすく、採れすぎると値崩れするなどリスクが大きい仕事だと思いますが、収入は大丈夫ですか? もっと農家の方に国からの赤字補填とかがあればいいのと思います。

本当にそうなんです。農作物は天候に左右されやすく、豊作になると価格が大幅に下がり、農家は赤字経営となります。現在このような対策として、価格補填制度がありますが、この制度は一定以上の面積やかけ金など、一定の条件を必要となります。大部分の野菜はこの制度対象外で、価格の変動は農家に大きくのしかかってきます。一生懸命農作物を育てる手間は一緒ですからね。

Q 農産物の出来は天候に左右されやすいと思いますが、天候不順のときはどのようにしているのですか?

長期予報や週間予報などを参考に、雨が多いような時は畦を高くしたりして水対策をしたり、逆に雨の少ない時は早めの灌水をします。また、トマト、キュウリ、ナスなどの葉かき(古い葉を取る)作業は、葉かきによりできた傷から雨によって菌が侵入したり腐敗が起きたりするので、雨の日には行えません。なので長雨が続きと大変です。農作物は天候次第。農家は天候を気にしながら管理をしています。

Q 夏の野菜の上手な保存方法を教えて

葉物(ホウレンソウ、ニラなど)やアスパラガス、ブロッコリーなどは、すぐにいたみやすいので、風の当たらない暗くて涼しい所に置いてください。夏は冷蔵庫の野菜室が一番よいでしょう。また野菜は立てて保存してください。ネギやアスパラ、ブロッコリーなど横に寝かせて保管すると上に起き上がり余分なエネルギーを消費し、鮮度が悪くなってしまいます。ジャガイモなどは土つきのまま日かげで乾燥させて(長く日光に当てると変色してにがくなる)、暗い涼しい所に保存します。

Q 農薬の使用について。最近、家庭菜園を始めました。そのことで、農薬の必要性を感じることもあります。農家の方々は、どのように考えているのか知りたいです

最近ではできるだけ農薬を使用しないで、ビニール栽培(雨よけ)、病気に強い品種の農作物を栽培するようにしています。しかし、天候や栽培時期によってはどうしても病害虫が発生します。一か所病気が出ると、一気に広がり畑が全滅することにもなります。そこで人間が薬を飲むのと同じように、作物には農薬を使用します。現在の農薬は本当に低農薬で、用法・使用回数などを守って使用すれば、人間の薬と同じように安全な薬です。なので家庭菜園などでも、農薬を使用する場合はきちんと使用方法を読んで使ってください。



はつか大根は、発砲スチロールの箱でも葉がしっかりするまでじっくり育てあげると、結構大きくなってしっかりした大根になりました。肥料は土にぬかを振りまいてあげたほか、間引きをしたりして大切に育てました。みそ汁に刻んで入れて食べました。やはり自分たちで作った野菜を食べられるのはうれしいですね。3-009 池田民恵ママ・尚弘くん

以前に頂いたミニ大根の種がこんなに育って、収穫できました! ミニダイコン、とってもかわいいよ。3-256 徳田早紀ちゃん

夏のとちぎのイチオシ



とちぎの梨

これからのシーズン、梨を買うならもちろん産地は「と・ち・ぎ」と、ご指名ください。糖度12を目標に、あま〜い梨をご用意しています!

クチコミ隊みなさんからののお便りをお待ちしています。事務局までお送り下さい。

バケツ稲の田植えにもチャレンジ

参加者のお便り

イチゴ収穫の説明を聞いて、いざハウスの中に入ってまずびっくりしたのは、ハウスの長さでした。100メートルあると農家の方から聞いて驚きました。毎日あの長さをずっと腰をかがめて収穫しているのかと思ったら、本当に大変な仕事だなと感じました。クチコミ隊長を始めスタッフのみなさん、協力して下さった農家の方々、このような機会を作ってくれてありがとうございます。皆さんの栃木農産物に対する熱意がとても伝わってきました。しっかりクチコミ隊として宣伝していかなければいけないとあらためて思いました。

クチコミ隊 3-035 長谷川摂子

今回、ひとつのハウスで50組がイチゴ狩りをすると思っていたのですが、あんなにたくさんのハウスを取り放題してくれるなんてとてもふとっばらな栃木の方に大感謝です。来年は個人で、泊まりがけで観光を兼ねてイチゴ狩りに参加したいと思います。道の駅の野菜も大変においしかったです。イチゴはご近所にお分けし、栃木を宣伝してきました。残りはジャムにして朝食に食べています。こんな楽しいイチゴ狩りは一生に一度しかない、というくらい楽しい体験をさせていただき、ありがとうございました。

クチコミ隊3-140 青木晴美

欲張って箱いっぱいの「とちおとめ」を収穫して帰りましたが、ご近所さんにしっかりと「とちぎの『とちおとめ』と農産物をよろしく〜!!」とクチコミ隊活動してまいりました。みなさん、とってもよろこんでくれました。これからわが家もジャムやシャーベット、アイスクリーム、今日はイチゴミルクと、イチゴづくしの何日かを過ごしたいと思います。本当に楽しい貴重な企画、ありがとうございました。パック詰めのプロの技には、家に帰りいざ自分がやろうと思っても、まったくマネできないものでした！協力して下さったみなさまにも、よろしくお伝え下さい。小5の兄は分けて頂いた稲を学校に持っていきました。クチコミ隊3-132 小野今日子

みんなの苗は育ってる？

この日、持ち帰ったバケツ稲は、どれくらい育ちましたか？6月・7月とお日さまが顔を出してくれなかったから、吉澤隊長も事務局のお姉さんも、ちょっと心配しています。みんなと元気な苗と一緒に写った写真を、事務局にぜひ送ってください。

〒320-0811宇都宮市大通り1-4-24、とちぎ農産物クチコミ隊事務局へ。メールは、watanabe@m-living.comへ。



イチゴ収穫体験の後は、バケツ稲の田植え体験。持参したバケツに土を入れてもらい、水を張って一生懸命こねると「田んぼ」の出来上がり。そこへコシヒカリの苗を植えました。周りには本物の田んぼが広がり、カエルも顔を出しています。隊員たちが乗ってきた車のトランクは、みんなたくさんのイチゴとバケツ稲でいっぱい！「お兄ちゃんの小学校で残った苗をみんなで植える」と言って、たくさんの稲を持ち帰った隊員も。そして、みんなでお世話になった農家の方にお礼を言っこの日の体験は終了。

最後はみんな、二宮町の「いちごまつり」を楽しんで帰りました。



収穫後は小屋の中で、パック詰め作業を見学。「今日は完全に熟したイチゴをハウスで摘んで、食べてもらったわけだけれど、みんなが家に持ち帰るころには汗が出てしまっただよ。だから、真っ赤な状態で出荷するのは無理なんだ。商品としては少し青い状態で摘まないと、もたないんだ」と野口さん。プロのパック詰め技に、「こんなに丁寧に扱われていることに驚きました」とビックリ。ちびっ子隊員たちは、自動フィルムが掛けられていく工程に目が釘付けでした。

それぞれ車でハウスに移動し、野口さんと佐藤さんにハウス内のルールやアドバイスを受けて、いよいよ収穫体験スタート。真っ赤なイチゴを目にして「ママ、ここは天国だね」という隊員も。40分という時間をフルに使って、お腹にもパックにもたっぷりイチゴを入れました。

収穫後は小屋の中で、パック詰め作業を見学。「今日は完全に熟したイチゴをハウスで摘んで、食べてもらったわけだけれど、みんなが家に持ち帰るころには汗が出てしまっただよ。だから、真っ赤な状態で出荷するのは無理なんだ。商品としては少し青い状態で摘まないと、もたないんだ」と野口さん。プロのパック詰め技に、「こんなに丁寧に扱われていることに驚きました」とビックリ。ちびっ子隊員たちは、自動フィルムが掛けられていく工程に目が釘付けでした。

5月21日(日)、前日までの雨が嘘のような青空の下、クチコミ隊が東京や神奈川から、栃木県二宮町に集まってきました。この日の参加者は抽選で選ばれた48組(188人)という大所帯。これだけの人数がイチゴを収穫できるのも、JAが野の協力があってこそです。

イチゴ収穫体験 in へのみや

イチゴサンクスデー 平成18年5月21日(日)

とちぎ農産物クチコミ隊

①真っ赤なイチゴを目の前にして、みんな笑顔 ②③今回ハウスを開放してもらった野口さんと佐藤さんが「箱に入れる前にお腹にいっぱい入れるんだよ」とアドバイス ④クチコミ隊長の吉澤理事長 ⑥⑦大きなイチゴをたくさん摘んで、みんな嬉しそう ⑧パック詰めも見学