



くにたち野菜の全てがわかるポータルサイト

くにたちあぐりッホ

Kunitachi Agrippo



[文字サイズ 小 中 大] Google カスタム検索

HOME > 特集シリーズ「そうだ、谷保に行こう」 > おいしくて栄養満点！直売所の魅力

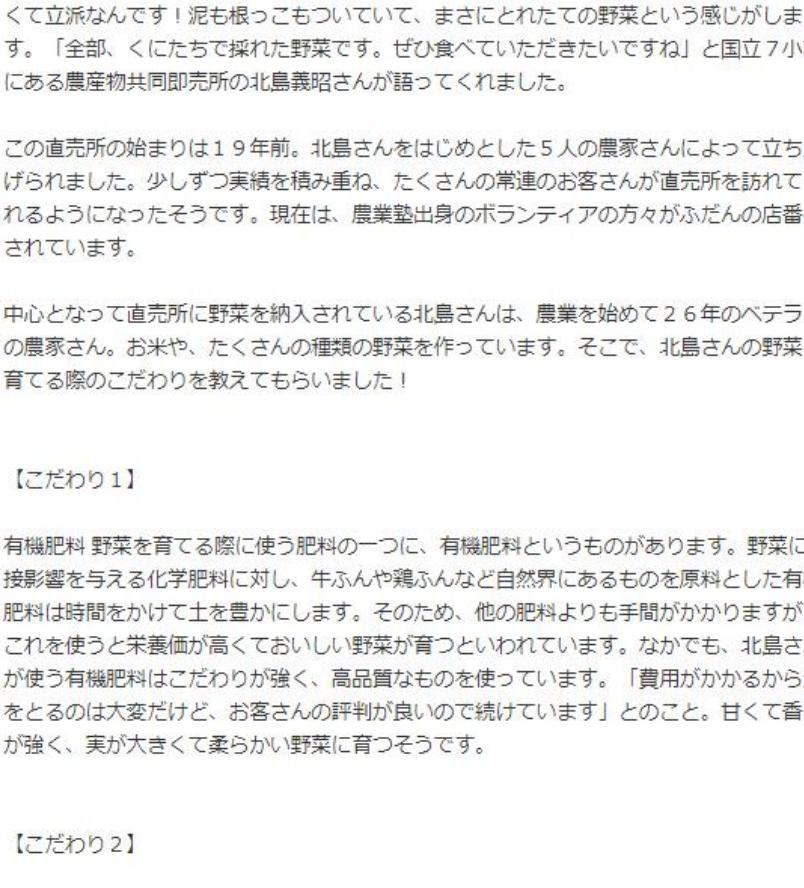
サイトマップ



【特集】シリーズ「そうだ、谷保に行こう」

Vol.13 おいしくて栄養満点！直売所の魅力

今年も冬野菜のおいしい季節がやってきました！ぜひぜひ、直売所の野菜を味わっていただきたいです。農家さんが自信を持ってお届けするくにたち野菜が、寒さに負けない健康ながらだづくりをサポートします。



この日、北島義昭さんが直売所に並べた野菜は、ほうれん草、小松菜、かぶ、春菊。どれも、青々としていておいしそう！

こだわりの野菜、おうちで味わおう！

直売小屋の中に入ると、色とりどりの野菜がごろごろ。それも、一つ一つがとっても大きくて立派なんです！泥も根っこもついていて、まさにどれたての野菜という感じがします。「全部、くにたちで採れた野菜です。ぜひ食べていただきたいですね」と国立7小前にある農産物共同即売所の北島義昭さんが語ってくれました。

この直売所の始まりは19年前。北島さんははじめとした5人の農家さんによって立ち上げられました。少しずつ実績を積み重ね、たくさんの常連のお客さんが直売所を訪れてくれるようになったそうです。現在は、農業塾出身のボランティアの方々がふだんの店番をされています。

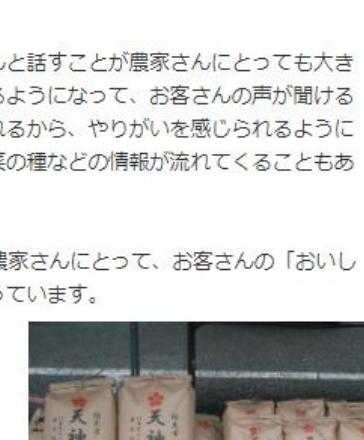
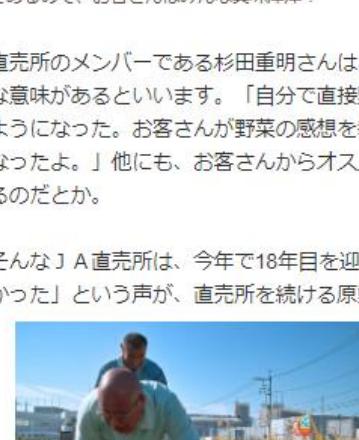
中心となって直売所に野菜を納入されている北島さんは、農業を始めて26年のベテランの農家さん。お米や、たくさんの種類の野菜を作っています。そこで、北島さんの野菜を育てる際のごだわりを教えてもらいました！

【こだわり1】

有機肥料 野菜を育てる際に使う肥料の一つに、有機肥料というものがあります。野菜に直接影響を与える化学肥料に対し、牛ふんや鶏ふんなど自然界にあるものを原料とした有機肥料は時間をかけて土を豊かにします。そのため、他の肥料よりも手間がかかりますが、これを使うと栄養価が高くておいしい野菜が育つといわれています。なかでも、北島さんは使う有機肥料はこだわりが強く、高品質なものを使っています。「費用がかかるから元をとるのは大変だけど、お客様の評判が良いので続けています」とのこと。甘くて香りが強く、美が大きくて柔らかい野菜に育つそうです。

【こだわり2】

減農薬野菜 北島さんの畠では農薬を必要最低限の量しか使いません。農薬を全く使わなければ、病気や虫の被害が出てしまいとても難しいですが、ふつうは4回農薬を使うところを、北島さんは1~2回に抑えています。もしそれでも被害が出てしまった場合は、比較的安全な薬で対応しています。「お客様が安心して食べられる野菜を作りたい」という思いから、農薬に頼りすぎない野菜作りを心がけています。

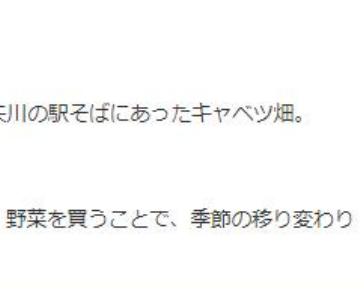
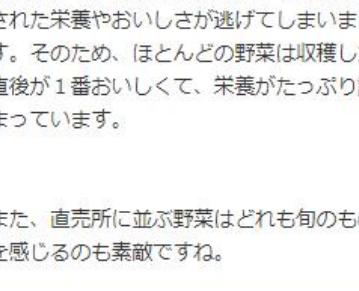


北島さんは、なんと54年も前からくにたちで農業を営んでいます。谷保農家の伝統を支える農家さんの一人です。

直売小屋の中にはこんな感じ。冬野菜が本格的に出始めると、小屋が野菜でいっぱいになってしまふそうです！

お話を聞いていたるに、北島さんの野菜作りにかける思いが伝わってきました。今年は、雨が多くて土壌が病気になってしまったり、台風が来るたびに野菜を消毒しなければならなかつたり、自然との葛藤が多い1年だったそうです。一つの野菜が直売所に並ぶまでに、たくさんの方々が関わったことを感じさせられます。

この直売所では、年末にかけて ほうれん草、小松菜、かぶ、大根、長ねぎ、にんじん、ブロッコリー、キャベツ、やつがしら、里芋、白菜、などを扱う予定です。今年は、12月28日まで販売をしているそうです。年末の買い出しは、ぜひ直売所に行ってみてはどうでしょう。

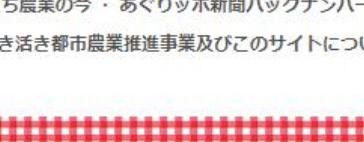


J A富士見台支店の駐車場に入るとすぐ、長机の上にズラっと並べられた様々な野菜が目にあります。

ふだんはなかなか見かけない珍しい野菜を置いてあるので、お客様はみんな興味津々！

直売所のメンバーである杉田重明さんは、お客様と話すことが農家さんにとっても大きな意味があるといいます。「自分で直接野菜を売るようにになって、お客様の声が聞けるようになった。お客様が野菜の感想を教えてくれるから、やりがいを感じられるようになったよ！」他にも、お客様からオススメの野菜の種などの情報が流れてくることもあるのだとか。

そんなJA直売所は、今年で18年目を迎えます。農家さんにとって、お客様の「おいしかった」という声が、直売所を続ける原動力となっています。



天神米の種刈りのひとコマ

J A富士見台支店駐車場

住所：国立市富士見台1-12-8

実施曜日：火・水・土

時間：4~10月は15時から17時、11~3月は14時から16時

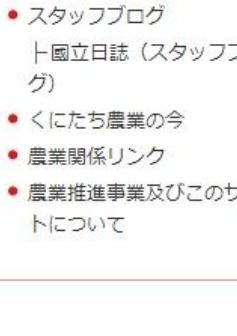
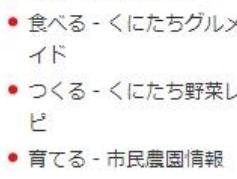
（文：宮崎 美穂／写真：ながむらゆうこ、さとうひろき）

詳しくは、以下、リンクからご覧ください。

<http://kunitachi-agri.jp/marche/>

くにたちあぐりッホ

Kunitachi Agrippo



ただいま、お仕事中！

- トップページ
- 特集 - 「そうだ、谷保に行こう」
- くにたち野菜とは
- くにたち野菜図鑑
- 農家プロフィール
- イベント情報
- 買う - 直売所マップ
- 食べる - くにたちグルメガイド
- つくる - くにたち野菜レシピ
- 育てる - 市民農園情報
- スタッフブログ
ト国立日誌（スタッフブログ）
- くにたち農業の今
- 農業関係リンク
- 農業推進事業及びこのサイトについて

くにたち農業の今・あぐりッホ新聞バックナンバー

国立市活性化都市農業推進事業及びこのサイトについて