

## 【特集】シリーズ「そだ、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か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、まさにと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。北島さんをはじめとした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、たくさんの方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入会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コツを教えてくださいました！

#### 【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、北島さんが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、お客さん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、実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 北島さんの畑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そうですが、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、比較的安価な薬で対応しています。「お客さん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。



北島家は、なんと540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おうそうです！

お話を聞いているうちに、北島さんの野菜作りにおける思いが伝わってきました。今年は、雨がなくて土壌が病気になる心配がなかったり、台風が来るたびに野菜を消毒しなければならなかったり、自然との葛藤が多い年だったそうです。一つの野菜が直売所に並ぶまで、たくさんのドラマがあ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日ごろ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。



北島さんの管理する畑がこちら。写真にあるのは、手前がかぶで、奥が小松菜です。葉がとても大きいですね！他にはサラダほうれん草も育てています。



◎農産物共同即売所  
 住所：国立市富士見台1-21-2  
 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

#### 楽しい買い物は、楽しい会話から

続いてお話をうかがったのは、JA富士見台支店駐車場の直売所。こちらの直売所は、とっても種類が豊富！これからの季節は、にんじん、さつまいも、パープルスイートロード（さつまいも）、安納芋（さつまいも）、里芋、大根、ブロッコリー、菊芋、長ねぎ、のらぼう菜、じゃがいも、落花生、ごま、パンジー、ピオラ、天神米、その他たくさん野菜が出されます。一つの直売所で、こんなにたくさんの野菜を買うんだ！と驚かれる方も多いでしょう。7人の農家さんが共同で運営しているため、品数を多くすることができそうです。それぞれの畑から、自慢の野菜が持ち寄られます。

そして、この直売所の魅力はなんといっても、農家さんから直接野菜を買うこと！ベテランの風格を漂わせる農家さんたちが、丁寧にお客さんの対応してくれます。それぞれの野菜の特徴や季節のオススメなど、いろいろなことを教えてもらえますよ。さらに、JA直売所の農家さんは、みなさん個性的でおしゃべり上手！買い物ついでに立ち話をしていくお客さんも多いとか。まさに、JA直売所はくにたち市民の憩いの場の一つと言えるでしょう。



JA富士見台支店の駐車場に入るとすぐ、長机の上にズラッと並べられた様々な野菜が目に入ります。



左から、杉田重明さん、長嶋義範さん、佐伯雅宏さん、鈴木政久さん、北島重さん、佐伯達哉さん、北島重芳さん。直売所立ち上げ時のメンバーは4人でしたが、今では新しいメンバーも増え、にぎやかに活動しています。

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

直売所のメンバーである杉田重明さんは、お客さん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なって、お客さんの声が聞けるようになった。お客さんが野菜の感想を教えてくださいたいから、やりがいを感じられるようになったよ。」他にも、お客さん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、お客さんの「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



◎JA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：月・金  
 時間：11月〜3月は14時から、4〜10月は15時から

#### どうして直売所の野菜はおいしいの？

↓↓

直売所で買った野菜は、大型スーパーで買った野菜よりも段違いにおいしい！という声をよく耳にします。



これには、野菜の鮮度が大きく関係していると思います。野菜は収穫された後も呼吸を続けています。長期保存すると蓄積された栄養やおいしさが逃げてしまいます。そのため、ほとんどの野菜は収穫した直後が1番おいしくて、栄養がたっぷり詰まっています。

矢川の駅そばにあったキャベツ畑。

また、直売所に並ぶ野菜はどれも旬のものばかり。野菜を買うことで、季節の移り変わりを感じるのも素敵ですね。



来月7日(日)は、「くにたちマルシェ2013」が開催されます。この日も、農家さんみずから販売します。新鮮な旬の野菜がたくさん並ぶ予定なので、みなさん、この日のお買い物はぜひ、くにたちマルシェでいかがでしょうか。

詳しくは、以下、リンクからご覧ください。

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

(文：宮崎 美穂 / 写真：ながむらゆうこ、さとうひろき)