

“地元いちばん”産地見学会 with かき焼きまつりの報告です。

平成22年1月23日に地産地消サポーターを対象として小倉南区の野菜産地見学と豊前海一粒かきの出荷調整作業見学を行いました。遅ればせながら、ご報告いたします。

当日は、あいにくの雪模様、しかも極寒のなかでの産地見学でしたが、30名のサポーターさんに参加いただきました。

①-1「小倉南区の野菜産地見学」

まずは、小倉南区南方の住宅街にあるビニールハウスを見学しました。ハウスの中では、「大葉しゅんぎく」や「はくさい菜」が栽培されていました。小倉南区の南方地区はほんの十数年前までは田園地帯でしたが、現在では住宅街になっており、その中で今でも農業を営んでいる方々がいるのを実感しました。



①-2「小倉南区の野菜産地見学」



続いて、小倉南区春吉の農村地域にあるビニールハウスを見学しました。ハウスの中では「ハウレンソウ」や「大葉しゅんぎく」、「小かぶ」などの「軟弱野菜」が生産されており、生産者の塚本茂さんに案内をしていただきました。

消費者のみなさんが特に気になる「農薬」の使用について、「害虫の少ない冬場はほとんど使わない。夏場は必要に応じて使用する。」「現在の農薬は、昔の農薬とは違い安全性が高い。」などの説明を受けました。

余談ですが、このときに参加者の方から「軟弱野菜って?」という質問があり、「軟弱野菜」とはハウレンソウやシュンギク等の一般的にいう「薬物野菜」であることを説明。「軟弱野菜」が業界用語だということを関係者一同あらためて認識しました。



②「合馬農産物直売所の見学」

合馬たけのこでおなじみの合馬地区にある「合馬農産物直売所」を見学(お買い物)しました。店長の高木美智子さんから、合馬地区やたけのこの美味しい食べ方などの説明を受けた後、店内の見学(お買い物)へと。今年は豊作の「合馬たけのこ」も販売されており、みなさんしっかりお買い物をしたようでした。



③「豊前海北部漁協・恒見支所 かき作業所の見学」



豊前海一粒かきの出荷調整作業を見学しました。

出荷調整作業とは、牡蠣を養殖いから引き揚げたあと、殻のまわりに付着した海藻や汚れを電動の道具を使い、ひとつひとつきれいにし殺菌海水に付け込みます。これは消費者のみなさまに安心して食べていただくために、とても重要な作業です。

ここでは、豊前海一粒かきの直売も行っており、参加者のみなさまもお買い求めになっていました。

この後門司港レトロ地区に移動し、④「旬の食材勉強会」、⑤「かき焼きまつり会場での会食」を行いました。④、⑤及び「参加者の方々の声」については、次号でお知らせします。