

“地元いちばん”産地見学会 & 勉強会の報告です。

平成21年12月1日に地産地消サポーターを対象として「若松野菜」の産地見学会と北九州市内産『旬』の食材勉強会を行いました。遅ればせながら、ご報告いたします。

当日は、あいにくの雨模様でしたが、37名のサポーターさんに参加いただきました。

①JA北九農産物直売所「かっぱの里」の見学(お買い物)

バスの車中で、JA北九・大庭次長から農産物直売所についての説明を聞いた後、参加者のみなさまには、お買物を楽しんでいただきました。



②「若松野菜の産地見学と収穫体験」の予定でしたが、雨のため内容を変更して行いました。



JA北九 若松野菜集出荷施設では、普段見ることのできないブロッコリーの出荷作業を見学しました。若松では、鮮度保持のためブロッコリーの箱に氷を詰めて出荷しています。

途中、雨があがったので集出荷施設そばのキャベツ畑と移動中にダイコン、ブロッコリーの畑を見ることができました。



③ダイコンの味較べ&昼食&市内の旬の食材勉強会

ダイコンの品種による味の違いを体験していただきました。品種は冬の浦(青首)、健白(青首)、冬自慢(白首)の3種類。サポーターの「かねやす」さんのご協力により、それぞれ、おろし、織切り、煮物で味わっていただきましたが、味の違いが微妙でわかりにくかったようです。



大庭喜重さん

松浦浩さん



ダイコンの味較べの後は、岩屋産の鯖や若松産のキャベツなどの北九州市内産食材を使った昼食をいただきました。

昼食後は、若松の野菜についての勉強会と生産者(農業)との意見交換会をおこないました。JA北九若松そ菜部会・部会長 大庭喜重さんとJA北九若松そさい部会・副部会長 松浦浩さんとの意見交換では、生産の苦労など生産者の生の声を聞かせていただきました。

参加者からは、「食べくらべは面白い趣向なので今後も続けてほしい。」「産地の取り組みがよくわかった。」「農家の話が聞くことができてよかった。」「次は生産者から消費者までの流れ、仕組みを知りたい。」「お米についての産地見学などを行って欲しい。」などの意見をいただきました。

これらの意見を参考に、今後できるだけ有意義な企画を立てたいと思っています。
みなさまからのご意見・ご要望をお気軽にお寄せ下さい。お待ちしております。