

おいしい信州をお届けします!

こころを込めて、生産者から皆様へ。

長野県産のエノキタケを食べて健康で長生きしましょう!

エノキタケ生産量全国1位の中野市でエノキタケ栽培を営む竹内さんは今年で就農13年目。エノキタケの栽培は繊細な環境整備が欠かせません。

毎日、目でエノキの状態を見て、成長過程に応じて、温度、光の当て方、風の当て方を調整し、年間600トンを生産します。はじめは農家を継ぐのは乗り気ではなかったそうですが、今は親から引き継いだ事業を守り、農業で地域を盛り上げるべく取り組んでいます。



JA中野市
(エノキタケ生産者)
竹内 智昭さん

地道な作業が守る美味しいすいかを食べてほしい!

長野県が誇るすいかの名産地、松本市波田の下原集落です。すいかを栽培する渡辺さん。150aの農地で、家族3人で栽培しています。栽培歴は22年。「収穫時期になると収穫と並行しながら交配・摘果をします。とても忙しいのに、どれも欠かすことができない作業なので、取りこぼしがないように注意しないとイケません」と渡辺さん。交配や摘果はもちろん手作業。地道な作業が地域のブランドと美味しさを守っています。



JA松本ハイランド
(すいか生産者)
渡辺 博之さん

愛情込めて育てています。長野県の畜産レベルの高さを知って、ぜひ信州牛を『選んで』買ってほしいです。

両親が乳牛農家を営んでいた唐沢さんですが、自身は肉牛生産に挑戦し、今は4年前に結婚した奥様も共に取り組んでいます。今年で就農20年目。「最初は父の後を継いでやっていたのですが、だんだん和牛で勝負したいと思い始めて、田舎からでも全国や世界に向けて自分が作ったものを発信できると思ったんです」その言葉どおり、現在2割が県内、8割が京都へ出荷され、さらに京都からアメリカなどへ海を越えて輸出されています。



JAみなみ信州 (和牛生産者) 唐沢 裕輔さん

一本一本大切に育てています。日常やプレゼントに、楽しんでください。

父からトルコギキョウ作りを受け継いだ伊東さんは、今年で就農13年目。年明けから種を蒔き、11月いっぱいまで収穫をしつつ、品種改良にも取り組みます。「病気に強い品種を作るのが品種改良の原点です」と伊東さん。

どんなにきれいな色でも、同じ品質で作り続けられるか、病気に強いかなど、さまざまな課題をクリアするために改良や研究を重ねて、試作品種約300種の中から店頭と並ぶのは1~2種類だそう。「好きじゃなきゃ、全部苦労です」



JA上伊那
(トルコギキョウ生産者)
伊東 雅之さん



消費者の皆様へ

安全で安心な信州の農畜産物。いつでも安定的に供給・購入したいものですね。昨今の激変する国内外情勢は確実に私たちの生活に影響を及ぼしています。農業も例外ではありません。お金を出せば海外からいつでも必要な食料を調達できる時代は終わりつつあります。食べる物をできる限り国内で作る重要性は増えています。時代の転換期にあたり、JA長野県グループは「信州の新鮮な農畜産物を旬の時期に楽しむ」をコンセプトに、「信鮮!信旬!信州の農畜産物を買って応援!食べて応援!キャンペーン」に取り組んでいます。信州の旬の農畜産物を味わってもらう各種プレゼントやイベントを計画しています。当たり前のように店頭と並び、当たり前のように食べている農畜産物が、どんな思いや過程を経て作られているか。本キャンペーンを通じて皆さまに伝われば、と願っています。

信鮮! 信旬! キャンペーンの詳細はコチラ

<https://shinsen-shinshun.com/>



*JA青(社)年部などの盟友を取材しました。

長野県は果樹大国! 特にぶどうは美味しいです。ぜひ旬の時期に食べてください。

就農前は父の事業を引き継いで建設業に就いていた山本さんは、就農してから約10年。ぶどう栽培の作業は摘粒、ジベレリン処理、袋かけなど、作業は先延ばしできないうえ、近年は猛暑日が続く作業が困難な中、ひと房ひと房ケアしなければなりません。大変な作業を支えるのは地域の農家仲間の存在。「農業はすべての作業が自己責任である一方、農家仲間のみんなでいいものを作っていこうという思いがあるので、お互い勉強して技術提供しあっています。」

JAグリーン長野(ぶどう生産者)
山本 国広さん



店頭と並んでいるものが旬のものか、また産地はどこなのか意識して買って食べてほしい。いろんな発見を楽しめます。

大学卒業後、東京の企業で会社員として働いていた塚田さんは、実家の農業を継ぐために28歳で就農し、今年で10年目。果樹栽培の盛んな安曇野市三郷小倉地区でりんご・梨等を栽培しています。高齢化で生産者が減少する中で、農事組合法人の役員として、果樹園の保存にも取り組んでいます。「パート・アルバイトの方に安全で効率的に作業してもらえよう、農作業の標準化に力を入れています。地元の雇用を生み出し、果樹生産の安定につなげたいです」。

JAあづみ(りんご生産者)
塚田 耕一さん



地産地消の商品をつかって 地元が元気になったら嬉しいです。長野県産のお米、ぜひ食べてください!

上田市の武石(たけし)地区で16haの農地で酒米と長野県のオリジナル品種米「風さやか」等を栽培している柿蔭さん。家は代々農家でしたが、米栽培を本格的に始めてから20年目です。「一度は地元を出たんですよ。でもやはり農業がしたくなって戻ってきて、改めて地元の農産物の美味しさを実感し、その魅力に気づきました」米作りはもちろん、販売先への営業や、自分の酒米を使う日本酒の宣伝まで、地元を元気にするためには、「なんでもやりますよ!」。

JA信州うえだ(お米生産者)
柿蔭 洋一さん

