地元の旬は私たちから

「信鮮！信旬！」。
信州の新鮮な農畜産物を旬の時季に―。
JAが展開する農産物直売所やA・コープ店の生産者直売コーナーは、地元の旬に出会える最も身近な場所です。
各地の直売所などで活躍するユニークな生産者を紹介します。

信州の旬を存分に

JA長野中央会・各連合会 会長　**神農 佳人**

明けましておめでとうございます。輝かしい新春をご家族おそろいで、健やかにお迎えのことと、心からお喜び申し上げます。

JA長野県グループは昨春から、多くの皆さまに農業振興の応援団になっていただこうと「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」をスタートさせました。その拠点の一つが各地の農産物直売所です。ここに紹介しているようにユニークな生産者が集まっています。地元の旬を手に取り、存分に味わってください。

本年は国の農政の憲法ともいえる「食料・農業・農村基本法」が25年ぶりに改正される予定です。「持続可能な長野県農業」「食と農を基軸とした協同組合の役割発揮」の実現に向け、引き続きご支援とご協力をお願いいたします。

年間出荷1万点、ＪＡ正組合員の中学1年生

安曇野スイス村 ハイジの里　**飯沼 永遠君（JAあづみ）**

◀中学進学を機にパパと共同の似顔シールに

昨年10月半ばの日曜日、昼前。安曇野市の飯沼永遠君は父・竜也さんらとサトイモの収穫作業に当たっていました。

鎌で地上の茎葉を素早く切り取ると、スコップで傷つけないように掘り起こし、手早く土を取り、イモの部分（塊茎）をばらします。茎葉を払う姿は竜也さんが笑顔で「俺より速いんだよ」と言うほど軽快です。

▲父・竜也さん=㊧=とサトイモの収穫作業に当たる飯沼永遠君=㊨

▲11月に開いたJAあづみの「大生活祭」には軽トラで出店も

永遠君は2、3歳のころから祖父・春夫さんや竜也さんと畑に出て農業に親しんできました。祖母・園恵さんは「穴を掘るのが好きでねぇ」と目を細め振り返ります。この日も合間に7歳のいとこ・宗汰郎君と落とし穴を作って遊んでいました。

小学生になると自ら栽培して出荷するように。ちょうどJAあづみの農産物直売所「安曇野スイス村ハイジの里」もオープンしました。「やる気があるのなら年は関係ない」と周囲の後押しもあり、4年生で同JAの正組合員に。今では1年間に約1万点を出荷する同直売所有数の出荷者でもあります。

そんな永遠君に農業の魅力を問うと「種まきです」と即答。「これから稼ぐぞ、と気合を入れてまくのでやる気が出ます」とのこと。といって特に何かに使うという目標はないそうですが、竜也さんの趣味の釣りに同行した縁で、今春、自身のさおも手に入れ、直売所の出荷仲間らと出掛けるのが楽しみの一つ。同行するのは、いずれも年配ですが、作物を育てるという共通体験が年齢を超えたつながりを生んでいるのでしょう。竜也さんも「農家に年は関係ありません」と頼もしそうです。

昨年末は直売所仲間の伊豆旅行の幹事も任され、日程、ルートの選定に当たりました。

今年の目標は「さらに出荷点数を伸ばしたい」。傍らで竜也さんが「扶養の絡みもあって微妙なんですが…」と苦笑い。これまで「永遠の野菜シリーズ」と銘打った独自の似顔シールを貼って出荷していましたが、中学進学を機に竜也さんと共同のシール（飯沼農園　たつや&とわ）に切り換えました。

11月、永遠君はハイジの里一帯で開いた同JAの収穫祭（大生活祭）で、竜也さんと仲間の小椋陽一郎さんとともに軽トラに乗せたナガイモやダイコンなどを販売していました。次々に訪れる入場者に、今年の作柄、おすすめの調理法など、栽培者の視点に立って丁寧に説明する姿が印象的でした。

収穫したサトイモを直売所に並べる永遠君

「常にいいものを」プロの自覚

りんごの里 農産物直売所　**北原 忠志さん（JAみなみ信州）**

中央道飯田インターの出入り口前に位置する「りんごの里」。北原忠志さんは、今年、創設25周年を迎える同直売所に出荷して23年になるベテラン果樹農家です。

「常に良いものを出していないと、評判は一瞬で落ちてしまいます」と自戒を込めて語ります。

600軒近い農家が出荷者として名を連ねる同直売所。北原さんは、リンゴやナシを中心に栽培面積は1㌶程度。「当地の経営規模としては中より小さいくらいです」と謙遜しますが、「（直売所への）出荷農家としてはちょうどいい」と言います。「自家労力で、すみずみまで目が届き、一個一個の果実に愛情が注げる規模」だからで、「直売所が出来たおかげで、中、小規模農家の多くが生き残ることができたと思っています」と直売所の存在を称えます。

自らの名前を出したうえで、値付けして売る自己完結型の直売所のシステム。需要と供給のバランスを見ながら、自身の出荷物の価値を冷静に見極める目が求められます。北原さんは贈答品クラスからレギュラー品を中心に、外見はもとより熟度まで判別。リンゴなら「蜜入り」「甘熟」「あまずっぱーい」などと袋ごとに特徴を記し、きめ細かく値段設定して店頭に並べています。

▲熟度まで判断して値付けしたリンゴを並べる北原忠志さん

りんごの里は立地面からも県外の観光客が多く訪れます。

「飛び込みで来るお客さんは名前だけでは買ってくれません。それでも20年以上続けていると名前で買ってくれる人もいると直売所スタッフから聞いています。手を抜くわけにはいきません」

プロとしての自覚を強調する北原さんです。

対面の交流「楽しい」

きよみキッチン　**佐藤 清美さん（JA中野市）**

中野市のブドウ農家、佐藤清美さん。丹精込めて栽培したブドウでも、輸送中に房からこぼれ落ちてしまうなど出荷できない品が出てきてしまうことに心を痛めていました。シェイクやジュースにしたり、干しブドウにしてパンに入れたり。得意の料理の腕を生かし、地元JA中野市の農産物直売所「信州中野いきいき館」で、売り出したところ手応えが。栽培農家自らが手掛けていることが関心を呼んだようです。

▲キッチンカーの前でポーズをとる佐藤清美さん

同じころ、キッチンカーにも出合いました。「松本のイベントに顔を出したら、キッチンカーがずらり。30～40台も来ていたでしょうか。それぞれこだわりの品をアピールする姿に『楽しそう』と一気に引かれました」。早速、入手。折から新型コロナウイルスが広がり、自由が利くキッチンカーに脚光が。佐藤さんのキッチンカー「きよみキッチン」は、県内はもとより都内など県外にも足を伸ばし、年間50回ほど出店する人気店に成長しました。

「オーナー同士、農家のつながりもできました。50代の私ですが30代の若い人も次々に声を掛けてくれます。そのつながりがまた張り合いに。充実しています」と佐藤さん。JAながの・みゆきブロックのJA祭（ビビッド祭）で飯山市に来ていたこの日も、長野市のリンゴ農家の友人・久保田綾子さんと一緒に、地元産の材料にこだわったパン、ベーグルを並べ、ナガノパープルのシェイクなど、来場者に声を掛けながら販売していました。

おいしい野菜 地元にも

道の駅「ヘルシーテラス佐久南」　**清野 彩加さん（JA佐久浅間）**

佐久市北西部、旧望月町の標高900～1000㍍に広がる長者原地区。清野彩加さんは夫・正樹さんの実家が同地区の高原野菜農家だった関係で義兄・一樹さんの農作業を手伝うようになり、2017年に道の駅「ヘルシーテラス佐久南」の直売所がオープンすると、手掛けた長者原産のキャベツや白菜などを積極的に出荷するようになりました。

「隣の小諸市から嫁ぎましたが、近くにこんなにおいしい野菜（の産地）があるとは知りませんでした。JAにも出荷していますが、多くは愛知や京都などの県外に出て行ってしまい、案外、地元の量販店には並ばないんです。身近な人にも長者原産のおいしさをぜひ知ってほしいと思っているんです」。高3を筆頭に3人の子どもの弁当作りなど多忙な朝の時間を縫って直売所に通う意気込みを清野さんは語ります。

11月に入ると標高が高い長者原では霜が降りる日も。「キャベツは頭部が焼けたように変色し、白菜も黄色くなってしまいます。見栄えは悪くなりますが、実は夏より甘くおいしいんです」と清野さん。追加で開店後の直売所に行くと「ここのキャベツしか食べられませんね」とたたえてくれるお客さんに出会うことも。手応えを感じるときです。

栽培・管理に始まりひょう害など天候への懸念やシカ、猿による食害対策まで一野菜作りの苦労、大変さを実感すると言う清野さん。「もっといい野菜を作って、長者原を皆さんに知ってもらいたい」と力強く語ります。

◀出荷する白菜を手にする清野彩加さん

JA長野県グループ
お問い合わせ先：JA長野中央会　営農農政部
〒380-0826 長野市北石堂町 1177-3　TEL.026-236-2030
E-mail : nousei-kouhou@chu.nn-ja.or.jp

いいJAん！信州
https://www.iijan.or.jp/

長野県のおいしい食べ方 公式SNS