

食農教育研修会に行ってきました Part 2

平成21年8月。

燦々と日差しが降り注ぐ夏の日に、J A愛知中央会主催の食農研修会が行われました。

学校現場における食育活動のコーディネーターである栄養教諭・学校栄養職員を対象として、生産現場の視察等を通じた相互交流を深め、地域農業や食材の旬等への理解を深めることを目的に、前回2月に碧南市・知多地区で開催され今回はその第2回目。

本協議会からは、豊明市など尾張地区を中心に栄養教諭・学校栄養職員が27名参加しました。

まずは豊明市にある柿農家の圃場見学へ。



「わぁ、柿の木って意外と低いんだね」

一面に広がるのは高さ約1m40～50cmほどの柿の木。

生っている実はこの時期でしたので、まだ青いです。奥へ進むためには左右に広がって伸びる柿の枝をよけるようにして、少しかがまなくてははいけません。立派に生い茂る柿の木をカメラで撮影したり、触ったりしながら進みます。

畑の少し開けたところで、柿の木に囲まれてJ Aあいち尾東の職員の方のお話を聞きました。



「地産地消の観点からぜひお近くのJ Aを利用してください。しかし、J Aの性質上給食で大事な『形を揃える・大きさを揃える』等のニーズに応えることが難しいです。と、いうのもJ Aで扱っているものは形や大きさにこだわっておらず、『そのときに旬のものを旬の状態でお届けすること』がポリシーなので、一つの箱に小さいものから大きいものまで入っていたり、完熟のものや追熟が必要なものと様々です。ですが、安全(特に農薬の)面においては農薬をどれだけ散布したか農家に記録をしてもらい、さらに検査してそれが正しいかどうかきちんと検査をしているので、安心してください。価格についても生産者と消費者のニーズに沿う、市場にあった適切な

価格で提供できるようにしています。」

地域の農業と密着しているJ Aをうまく利用していくことが、これからの地産地消の鍵かもしれません。

続いて柿農家の方から柿についてのお話を聞きます。



『桃栗三年柿八年』という言葉どおり、柿が普通に食べられるようになるには木を植えて8年ほど経たないといけません。では8年間そのまま放っておけばいいのかというとそうではなく、今実っている柿も『^{てきか}摘果』という作業をしないと、おいしい柿はできません。(摘果とは美味しくいい果物を作るために実が大きくなる前に間引きをすること。)

摘果する際は葉数を基準に行いますが、それぞれの果物によって葉数は違います。柿は葉が15～20枚に1つの実がつくように摘果をします。果物は手をかけるほど美味しくなるので、草を刈ったりする

と美味しいものができます。今は、^{そうせいさいばい}草生栽培といって草を生やしたま

まま栽培するものもありますが、そういったものは美味しいものができても数が少なくなってしまいます。

皆さんが気になるのは農薬のことかと思いますが、柿に農薬をまくのは月2回ほどで、虫の発生状況にあわせてまいています。収穫は10月中旬～で、次郎柿から収穫が始まり、富有柿がその後続きます。」

皆さん汗を拭いたり、パタパタとあおぎながら真剣にメモをとります。



さて、次は質問タイム。

「どうして柿の木はこんなに低くして育てているんですか。」

と、早速質問が。

「これはうちの母ちゃんの身長に合わせてあります。あんまり木を高くすると、作業するときはずっと上を向いたり手を伸ばさなきゃいけなくて、長い時間出来ないんですよ。」

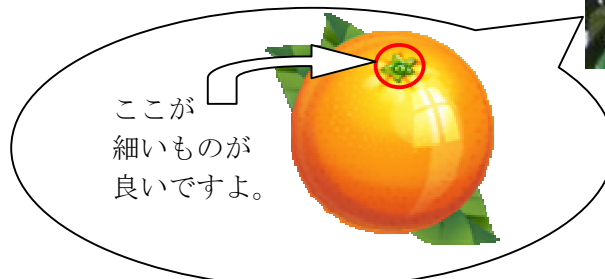
直接見てお話を聞くことで、農家の方の苦勞を感じる事が出来ました。

続いて近くにあるみかん農家の圃場見学へ。
こちらのみかんの実もまだ青いままでした。



早速農家の方のお話を聞きます。

「みかんは、他の果物に比べ、^{おもてどうらとし}表年裏年（よく生る年とならない年）というのがはっきりあります。よくなる年は摘果をしないと枝が折れてしまうくらいなるんですよ。みかんの摘果基準はだいたい葉数25枚～30枚に1つの実がつくように摘果をします。この地域で栽培しているのは『^{みやがわおま}宮川早生』という種類で10月下旬～2月上旬まで出荷しています。おいしいみかんの見分け方としては軸が細いものを選ぶと良いですよ。よく日に当たったみかんは甘くて、1房1房が大きいんです。」



「なぜこのような傾斜に栽培されているんですか。」

「この畑は南向きなんですけれど、それはすべての木に日が満遍なく当たるようにするためと、雨が降ったときに水はけをよくするためですよ。この2点を考慮して、南向きの傾斜で栽培しているんです。」

「みかんの害虫はどんなものが多いですか。」

「意外に知られていませんが、カミキリムシの被害がとても大きいんですよ。カミキリムシの幼虫は木に穴を開けて、生木自体を弱らせてしまったり、成虫になると実を食べてしまうものもあるんです。ほら、これがそうですよ」

そう言って木の根元を見せてくださいました。



このあたりにあるみかん畑は、時代の流れに乗って工業団地等が建設されたため、最盛期の2割程度の畑しかないそうです。農家の方も複雑な問題を抱えながら、生活しているのですね。

農家の方に別れを告げて、全員を乗せたバスは長久手町にある「あぐりん村」へ向かいました。ここではこの地方で取れた食材を使用した特製のお弁当を頂きました。

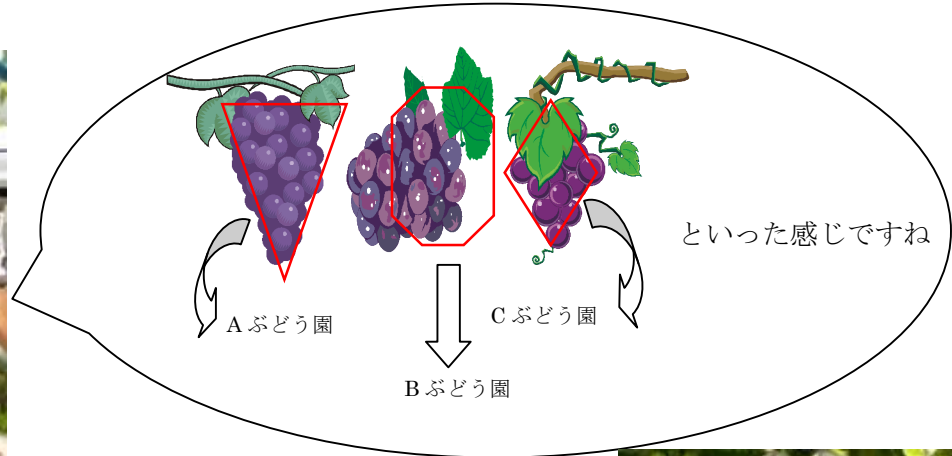


お昼ごはんを頂きながら、JAの職員の方と色々なお話をしたり、隣接されている産直直売場で珍しい食材に出会ったり・・・発見はつきません。

一通り楽しんだ後、全員を乗せたバスは春日井市へ向かいました。

まず着いたのはぶどう畑。ぶどう農家の方からお話を聞きます。

「ぶどうの木の寿命はだいたい20～30年。ぶどうも他の果物と同じように摘果をしますよ。摘果の目安である葉数は30～40枚に1つ。ぶどうは実の数とつき方でどこの農家を作ったか分かるんですよ。」



「ぶどうによく袋がかかっていますが、どうしてですか。」

先生方からさっそく質問がでます。

「鳥などからおいしい実を守るためですよ。」

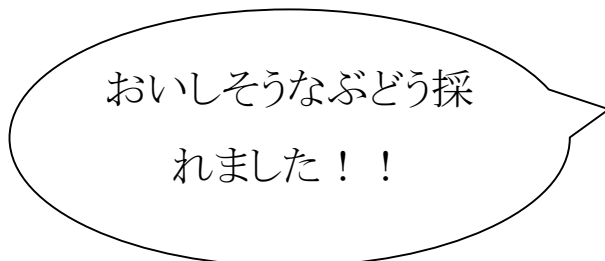
「ぶどうの花ってどういうものですか。」

「ちょうどつい最近まで咲いていたのがその辺にあったなあ・・・これがそうですよ。白い管のものが花ですね」



ぶどうの花

さて、いよいよ待ちに待った収穫体験です。袋を開けていい色のついたぶどうを収穫します。



とってもおいしそうですね。

続いて、同じく春日井市にあるサボテン農家の圃場見学へ。

春日井市はサボテン苗の生産が全国1番です。これを活かして観賞用以外にサボテンを食べようと色々なチャレンジをしています。給食にも出たことがあるそうです。

(下の写真のものは観賞用サボテンで食べられません)



着いてすぐにサボテンを使用したこんにやく、刻んでかつお節としょうゆで和えたサボテンとサボテンアイスが振舞われました。

そのお味は……

↓サボテンの和え物とサボテンこんにやく



↑サボテンのアイス

生のサボテンは酸味と粘り気がありました。見た目から想像して苦味や青臭さを感じるのかなと構えていましたが、全然そういったものはなくて食べやすかったです。サボテンこんにやくは通常のこんにやくよりも粘り気があり、モチモチとした食感でした。

たくさんの種類のサボテンに囲まれながら、農家の方にサボテンのお話を聞きます。

「皆さん、サボテンの味はいかがでしたか。」

『おいしかったです』『もっと食べにくいかと思ってました』『ゼリー状のところはアロエに似てる』『ねばねばしていて健康に良さそう』と、いう声があちらこちらから聞こえてきます。

感想を聞いて農家の方もにっこり。

「意外に食べられますよね。実はサボテンってとっても健康にいいんですよ。マグネシウムと食物繊維が豊富なんです。肥満解消、血糖値の正常化、コレステロールと中性脂肪の正常化、動脈硬化症の予防と改善、消化と肝機能の改善などの効果があるんです。世の男性に食べさせてあげないとね。もちろん、女の人にも良いですよ。お通じがよくなります。でもすべてのサボテンが食べられるわけではないので、注意してくださいね。サボテンの中には根や茎にメスカリンという毒を持っているものもあるんですよ。」



「ほおー。」

「へえ、そうなんだ。」

農家の方が流暢に話すお話を一生懸命メモします。皆さんはじめての食材に興味津々です。

「なぜサボテンは粘り気があるのですか。」

「乾いた土地でも生きていけるように、水分を逃さないために粘り気がついているんですよ。棘があるのはサボテンの水分を狙う動物から実を守るためです。」
サボテンの意外な進化の過程まで丁寧に教えていただきました。

身近な野菜や果物の成長過程、地域に根ざした独特の栽培方法、新しい食材との出会い……さまざまな発見と驚きのあった本研修会。ご協力くださった農家の方々企画・運営してくださったJAの皆様、本当にありがとうございました。