

地元のおいしいを届ける生産者の声

直売所に並ぶ野菜が新鮮でおいしいのはなぜか。
野菜づくりへの想いやこだわりを地元農家の方々にインタビュー。



元々は会社勤めをされていた大上さん。それまでは仕事の合間に野菜づくりをしていたが、退社されてからは、高山ごぼうや高山真菜といった豊能町の伝統野菜を本格的に手がけるように。「今では手がける農家が少なくなってきましたが、地元の特産品なので続けていければと思っています」。

2月中旬までは長芋の収穫。長芋の栽培に欠かせないのは土づくり。「高山ごぼうを育てている地質を活かして、柔らかく有機質がたっぷり詰まった良質な土を作っています」。収穫時には重機を使用し、2mの穴を掘る大仕事。「特に長芋は手間がかかるので大変ですが、地元の美味しさを届けていければいいですね」と大上さんは笑顔で話す。



(上)良い土づくりに欠かせない肥料。「化学肥料ではどうしても育ちが悪くなるので、近くの乗馬クラブから仕入れてきます」。
(下)「粘りの強さがうちの長芋の特徴です」。

高山真菜の畑。「今年は温暖な日が続いたので大きくなりました」。

手間を惜しまずつくる 豊能町の特産品

〈豊能町〉
大上 春之さん



能勢町田尻ならではの味を 多彩な加工品で召し上げ

農事組合法人 田尻農産
〈能勢町〉

豊かな自然に囲まれた能勢町・田尻地域を拠点に、地元の組合員が育てた農作物や加工品などを販売する直売所「よっといで田尻」を運営する田尻農産。店舗併設の加工場では、地元の奥様たちが丹精込めて季節の様々な加工品を手づくりしている。なかでも、大阪産(もん)認定の、靴から手作りする靴2倍味噌や柚子を使ったシロップやジャムが好評。「子どもでも安心して食べられるよう、合成着色料や化学調味料を一切使用せず、安心・安全に味わえるものばかりですよ」。



(左)濃縮タイプのゆずシロップは、フロンデーやウイスキーにおすすめ。
(右)甘めの味噌で味噌汁はもちろん、お餅にのせてもおいしい。

いろんなイベントや
コンテンツを発信

「JA大阪北部 農産物直売所」は2月で1周年!

- 毎週月曜日は「お米の日」
お米の特売日を実施。2月の開催は4日(月)・11日(月祝)・18日(月)・25日(月)
- Mam Festaに出展決定
2月21日(木)開催「Mam Festa in ホテル阪急エキスポパーク」に農産物直売所が新鮮な野菜を出張販売!(詳細はp8,9で)
- 「滝ノ道ゆずる」が来店
2月16日(土)・17日(日)に「滝ノ道ゆずる」が来店!
記念撮影ができる!(10時半~昼頃まで)
- 料理レシピサイト「Nadia」とのコラボ企画
「Nadia」とタッグを組み地産地消をPRする特設ページを開設。JA大阪北部産野菜を使ったオリジナルレシピも公開!



「Nadia」との特設ページは上記QRから!

現場にいた経験から 安全・安心なもの 届けたい

荒木 和男さん
〈豊中市〉

7年前からハウスでイチゴとトマトを栽培する荒木さん。長年スーパーの青果売場で責任者を務めていたこともあり「鮮度に気を配っています。安全・安心なもの食べてほしい」と、農業は栽培期間中不使用。規模は小さいながら、食べる人のことを考えた品質を追求している。



(上)ヨーグルトなどの発酵食品をブレンドした自家製肥料を使うなど、日々良いものを作るために試行錯誤する
(下)90歳を過ぎて農業に携わる、父の情熱を見て継ぐことを決心。「農業はやればやるほど奥が深い」とも



農家を始める前には、仕事をしながら観光農園に飛び込み、約1年半修業をした勉強家。「イチゴはおいCベリー、ミニトマトはアイコを栽培しています」。

JA大阪北部 農産物直売所

箕面市萱野2-6-13
営/10時半~15時 水曜定休
☎072-749-3818
http://www.ja-osakahokubu.or.jp

