

おいしいにはワケがある 生産者のこだわりをご紹介します

少量多品目で 珍しい農産物を手掛ける

〈池田市〉池田 廣さん



農業関係の技術者だった池田さん。7年前の定年を機に、農作物の栽培を始め、現在は50aの田畑で米や野菜、果樹の栽培を手掛けている。「研究すると、実際に作るのとでは大違いです」と謙遜するが、畑には大きなキャベツや白菜、大根などが収穫を待っていた。できる限り農薬の使用を抑え、安心して食べてもらえる野菜づくりがこだわりだ。最初は貧弱な野菜しかできなかったそうだが、トラクターで耕したり堆肥を施用したりと、試行錯誤を繰り返して出荷できるようになったと振り返る。

赤大根やルッコラ、ターサイなど珍しい野菜作りにも挑戦している。「池田さんの野菜は鮮度が違う」と、お客さんに喜んでもらえるのが、一番うれしいと笑顔で話してくれた。



1

1.ずっしりと重たいキャベツ。収穫時にはパリッと新鮮な音が畑に響く。2.冬は大根や白菜、リーフレタス、ルッコラ、ターサイなど約10種類の野菜を栽培。採れたてを直売所へ出荷する。3.サラダにピッタリの赤大根。「ほかの人があまり作らない、変わった野菜に挑戦するのが好きなんです」。収穫は食べ頃を見極めて、一つひとつ手作業で行う。



2



3

自然農法で約30年 愛情たっぷりの 野菜づくり

〈能勢町〉平田 守さん

能勢町で約30年前から、化学肥料や農薬を一切使わない自然農法に取り組む平田さん。昨年、母の久栄さんから息子の守さんが引き継いだ。季節の野菜を中心に、自然薯や里芋、菊芋などの芋類を栽培する。害虫駆除や除草剤といった、農薬は使わずにすべて手作業。「虫と草には苦労しています」と苦笑いの平田さん。自然の仕組みや働きを基準にし、手間と愛情をかけた自然農法で栽培した農作物は、力強い野菜本来の旨みがあると評判だ。



1.1メートルを超える大きな自然薯。土の中でじっくりと育った自然薯は、粘りが強く栄養も味も抜群だ。2.米ぬかともみ殻、油かす、水を混ぜて発酵させた自家製堆肥。微生物を活性化させ、良質な土づくりに欠かせない。3.「せっかく、これまで農薬を使わずにやってきた田畑。守りたいと思い、仕事を早期退職して継ぎました」と平田さん。

地元で愛される 豊中市の銘菓

〈豊中市〉御菓子司 富貴屋 山下順朗さん

創業から約60年、地元で愛され続ける和菓子店。じっくりと時間をかけて炊き上げるあんをはじめ、丹念に手作りされた素朴な味わいにファンが多い。特に、高校野球発祥の地と言われる豊中の銘菓「白球もなか」は、メディアで紹介されるほど。直売所でも取り扱っていて、贈答用にも人気が高い。十勝大納言を使用した粒あん、箕面・止々呂美の柚子を使用したゆずあんの2種。パリッと香ばしい、最中の食感も楽しい銘菓だ。



1

2



3

1.「厳選した材料を使用し、安心して食べていただける和菓子づくりがモットーです」と2代目の山下さん。2.自慢のあんは約2時間かけてじっくりと、熟練の技で炊き上げる。3.最中のパリッとした食感を楽しめるように、最中とあんは別包装。食べる直前にサンドするから、いつでもできたての味。



「JA大阪北部 農産物直売所」は 2月17日で2周年!

いろんなイベントや
コンテンツを発信

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3日(月)・10日(月)・17日(月)・24日(月)

Mam Festaに出展決定

2月18日(火)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)

JF【大阪漁連】コラボイベント

大阪産の海の幸を販売。2月4日(火)・15日(土)

JA紀南コラボイベント

和歌山県産の特産品を販売。2月20日(木)

料理講座開催

今回の料理講座は3月9日(月)・19日(木)



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
https://www.ja-osakahokubu.or.jp



JA大阪北部公式LINE@を登録しよう

お友達追加でお得情報やイベント案内など
様々な情報を配信。登録は右記QRにて▶

