

いながわ特派員報告



鎌屋 郁子



本田 さとみ

生産者の顔が見える「道の駅いながわ」



食生活に不安が広がる昨今、安全で新鮮な食材を求める意識は以前より高まっています。今回は2年前にオープンし、町内外からたくさんの方が訪れるようになった「道の駅いながわ(万善)」を中心に地場野菜にスポットを当てました。道の駅で消費者と生産者の声を聞き、農家で収穫の体験もしてきました。地元野菜には、作る人の熱意が込められています。



猪名川産の地場野菜を食卓へ

「道の駅いながわ」農産物販売センターでは、このセンターでは地場野菜を中心に米、花、炭、和菓子のほか、特産品の寒天や地酒、味噌・佃煮といった加工品などを販売しています。毎朝9時頃から道の駅に採れたての農産物が次々と持ち込まれ、生産者自ら、値段を付けて陳列します。商品が売れ残れば、その日の夕方、生産者が引き取るようになっていきます。出荷する契約農家も最初は80軒ほどでしたが、今では174軒が増え、商品の種類、量ともますます充実してきました。

農産物販売センターを支える人々

地元の人がこそ食べて欲しい。田中義時さんは、概並で専業農家を営んでおられます。朝7時過ぎ青空の下、笑顔で迎えてくださった田中さんご夫妻。すでにビニールハウスで収穫したトマトは、トラックの荷台にいっぱいでした。この時期は夏野菜の収穫で大忙しです。野菜の味や採れる量はその年の天候や土の状態など、いろいろな条件に左右されます。田中さんは「農薬を最小限にし、試行錯誤を繰り返しながら、野菜作りをしています。地元で作る野菜は地元の人にこそ食べて欲しいと願っています。」と話されました。ご苦労の多い農作業ですが、

午前10時の開店と同時に、お客さんが大勢来られます。1日の平均利用者数は約860人、特に土日が多く終日にぎわっています。日によっては、午前中だけで農産物の6〜7割が売れてしまうとのこと。火曜と金曜が比較的空いており、ゆっくり買物ができるようです。農産物販売センター長 仲上 貢さんの話

この日、小松菜を道の駅に出荷する作業を少し手伝わせていただきました。ビニールハウスの中で小松菜を丁寧に抜き、束ねるのですが、なかなかうまくいかず、汗だくなりながら何度もやり直しました。それから、水洗い、袋詰めをして、ようやく商品になり、急いで道の駅に運びます。私達が不格好に束ねた小松菜は一番前に陳列されました。その後、ちゃんと売れたのでしょうか？ちょっと心配です。



真っ赤に完熟したトマトを選別し、収穫しています。(写真上) 小松菜の束ね作業は以外と難しい(写真下)



大変な思いをして作り出される野菜。改めて感謝の気持ちでいただかなくてはと思えました。猪名川のお母さんの味 農家のお母さん達13人が町内の農産物で佃煮、漬物、味噌などを作る「いなご郷グループ」は、笹尾の民家の中に加工所を持っています。



奈良漬の良い香りが漂います

猪名川秋山味覚祭り
 とき：9月29日(日)
 午前10時～午後4時
 ところ：道の駅いながわ
 67-8800

す。猪名川の秋をぜひ味わってください。

利用者の声

お話を伺った人のほぼ全員が、商品の鮮度、値段、味、安全性に満足しておられました。町内はもちろん京都や大阪市内からも定期的に利用している人もいます。利用者から「猪名川産という商品を利用して買っています」「スーパーとは違った品揃えで、今日は何があるのかなと楽しみながら買い物をしています」という声があり、私たちも町民としてうれしく思いました。また、土日は大変混み合うので、「精算をもっと効率化して欲しい」「午後からも新しい商品を入れて欲しい」などの要望もありました。

青木さんファミリー(加古川市)「娘が白金に住んでいるので、会いにきた時は欠かさず寄ります。しいたけは特に気に入って、いつも買います」



阿部さん夫婦(肝川)「野菜が新鮮で本当においしいので、週に一度は来ています」

最近では、小松菜のキムチを作るなど、新しい試みも欠かしません。猪名川町の優しい母の味、いつまでも作り続けたいです。

編集後記
 地元で作られたものを地元で消費することを地産地消(ちさんちしょう)と言うそうです。最近、輸入野菜などに大量の農薬が使われていることが判明し、地産地消が見直されてきています。道の駅には生産者と消費者を結び信頼が生まれているように感じました。猪名川町で育った地場野菜を一度手に取ってみてください。

【いながわ特派員】