

実は、佐智子さんたちの直売所があるのは、食料品から日用品まで幅広い品を扱う地元の大規模スーパーの隣り。こんな場所で野菜の直売は大変ではないかと心配になるのですが、実はスーパーにはない魅力がしっかりとあるのです。

「隣りのスーパーは7、8年前にできたんですけど、うちは私がお嫁に来る前から、祖母と義母が直売をしてきたという長い歴史があるんです。とにかく、おいしさ、にこだわってからです、「(やまた園芸)のトマトやキュウリはひと味違う！」って、皆さん毎日のように買いに来てくださるんですよ」



地産地消の心を大切に、とれたて野菜を消費者へ

直売所で接客する佐智子さんたち女性がお店の、看板娘。ならば、直売所の顔である新鮮な野菜を作り育てるのが、頼もしい関根家の男性たち。92歳の今も現役のおじいさん、トマトとキュウリを育てて40余年のお父さん、エコファーマーとして健康的な野菜作りに情熱を燃やす潔さんたち三代で、毎日汗を流し、トマト約30a、キュウリ約10a、米約1ha分を丹精込めて育て上げています。毎年、3、7月の直売期間中は、

早朝から家族総出でトマトとキュウリの栽培・収穫・箱詰めに向かわれる毎日。直売が終わる一息ついたら、9月にはもう翌年のための苗作りがスタート。スノコ育苗を行い、育苗鉢には福わら・鶏ふん・石灰を2年間寝かせたものに、焼きもみがらを混ぜた土を使うというこだわりです。収穫後のハウス内には種を植え、

1か月以上水田状態にすることで土壌改良を行い、そこに堆肥用のわらをたっぷり投入。わらは自分たちの田んぼの分だけでは足りないのではかの農家からもたくさん購入するほどです。

苗を定植した後は、害虫の発生を抑える交尾阻害テープを使用することで農薬の使用を抑え、化学肥料を使わず、有機質肥料だけで栽培。畑に土壌毒剤や除草剤を一切使用することなく、安心で安全なトマトとキュウリを育てています。

「やっぱり、おいしい、っていうのが第一。新鮮とか安全とかっていうのはその次なんです」と語るのは夫の潔さん。「地元でとれたおいしい野菜を、地元の消費者に提供するのが農家の役目でしょ。都会でもきちんと土づくりに取り組めば、おいしい野菜を提供できる、っていう

ことをもっと知ってほしいですね」



消費者とおいしいキャッチボールのできる場所

「接客はいまだに苦手なんですけど、昔に比べるとお客さんと話すのが楽しくなりました」と笑う佐智子さん。「今年のトマトは甘くておいしいね」とのうれしい声もあれば、

「どうして無農薬じゃないの？」という声もあります。そういうお客さんには、「人間でも風邪をひかなないように予防注射をするでしょ」ってお話ししたり、「今日のトマトはまだ青いわね」っていうお客さんには、「冷蔵庫へ入れないで、一晩寝かすと赤くなりますよ」ってアドバイスしたり。逆に、お客さんがおいしいトマト料理のレシピを教えてくださいださることもあるんですよ。お客さんと直接対話できるのが直売所のいいところですね」

宅地開発がどんどん進む都会にあつて、農業を営むことは昔ほど簡単ではなくなりつつあります。それでも「お客さんと接することで元気をもらえる」という佐智子さん。これからは潔さんたちとともに、都会で農業を営むことの意味や大切さを、消費者に語り続けてくれるに違いないと。



「祖母の代からおいしいトマトとキュウリを地元の消費者に届ける、こだわりの直売所」

INFORMATION

田舎のヒロイン
 わくわくネットワーク事務局

おけら牧場
 TEL&FAX.0776-82-1826
 のとや
 TEL&FAX.0776-77-2360

ホームページ：<http://homepage3.nifty.com/inaka-heroin/>

■やまた園芸
 ホームページ：<http://www.eco-yamata.com/>

