



# メイドイン南あわじ 田畑から始まる地産地消

さんちゃん市は今年で10年目を迎える農産物の直売所です。同市は、地元の安全で安心な野菜や果物を求める人たちのために、そして生産者の人たちとの交流の場として作られました。現在イングランドの丘に店を構えるほか、リベラル南あわじ店やジョイポート南淡路にある産直市場にも商品が置かれています。また地産地消の取り組みとして学校給食センターにも農産物を出しています。10月から同市ではほうれん草やみかんなども出荷され始めました。

南あわじ市では、温暖な気候と肥沃な三原平野にたまねぎやレタスなどを中心とした多彩な農作物を生産し、全国有数の農業生産を行っている産地となっています。しかし、農業従事者の高齢化や次代を担う後継者不足、それに伴う耕作放棄地の増加など多くの問題を抱えています。

耕作放棄地の増加については、山間部において田畑が鹿や猪に荒され、育てた農作物が台無しになる鳥獣被害も原因の1つです。市内の農業振興地域において、全体の約3.5%が耕作放棄地になっており、その中の44%が山間部で山が多い南あわじ市の特徴となっています。また農産物の価格変動も農業従事者が減少する原因の1つで、米価については年々下落傾向にあります。農業を取り巻く環境が厳しくなる中で、国は農業の再生に向け米の価格を補償するために戸別所得補償制度を今年4月に創設しました。販売価格が常に生産コストを下回る作物を対象に差額を補償する制度です。また市では耕作放棄地を所持している農家へ、農地再生のため果樹の苗を無料配布するなどの対策を行っています。

こういった環境の中、市内には多くの農家の人たちが地元産のおいしい農産物を提供しています。この特集では、身近な地域で育てられた新鮮な農作物を生産している人や販売している人に、安全でおいしい地元野菜へのこだわりについて話を聞きました。

では一日約5200ℓの水を使います。この地域には北富士ダムや成相ダムがあり、そこから水を引いています。この綺麗な水がトマトの味の決め手。甘みと酸味のほどよいトマトができます。

また日々の天候や作業を記録することも怠りません。天候や肥料の量などがどのようにトマトに影響を及ぼすか、日々研究に励んでいます。より美味しい物を作り、お客さんに一つでも多く商品を手にとってもらえることが一番うれしいです。」



桐田妙子さん（倭文）は、万願寺唐辛子や赤唐辛子などをさんちゃん市に出荷しています。知人から万願寺唐辛子の種をもらい栽培を初めました。

「地元ではあまり出回らない野菜をさんちゃん市へ出荷しています。夏から秋にかけて、万願寺唐辛子や赤唐辛子を畑で路地栽培しています。

万願寺唐辛子は京野菜の一種。大きさは10cmを超える青い唐辛子で、苦味や辛味がほとんどありません。細切りにし、火を通し麺つゆなどで味付けをして食べると美味しいです。初めて商品を見る人が手を伸ばしやすいうように、売るときに料理のレシピを入れるなど工夫しています。

万願寺唐辛子は、水が少なければ品質が落ちますので1、2日に一回たつぷりやります。またオオタバコガなどの害虫には特に注意します。実の中に害虫が入ると商品になりません。葉の裏側に卵を産みつけるため、農薬があ



①赤唐辛子は料理の調味料のほか、観賞用で生け花として使う桐田さん。台所に置いておくと料理の際、調味料として使えるので便利だといいます  
②万願寺唐辛子の収穫作業をする桐田さん。出荷前には一つひとつ傷のチェックも行うといいます  
③全部でレシピは4種類。1パックに1枚ずつ入っています

まり効きませんので、害虫駆除は手作業になります。

今年はずいぶん猛暑が続いたせい、花が咲いても実が付かず、収穫量は例年に比べて少なくなりました。さんちゃん市には、朝収穫しバック詰めしたものを持ってきています。商品を陳列するときに、お客さんの声を直接聞けるのがありがたいですね。今までは、小さいものを商品として扱っていましたが、小さいほうが柔らかくて食べやすいという意見があり、今は小さいものも売っています。お客さんからの意見は貴重ですね。」



①北条さんは、約1年間旧北淡町でトマトのロックウール養液栽培を行っている人から栽培方法を学んだといいます  
②ロックウール養液栽培とは、鉢物より造った人工培地を使用することによって、十分な養液を与えられると共に、根にも空気が行き渡りやすくなる栽培法です  
③収穫後トマトはさらに赤みが増します





①黒豆を枝付きで朝市に出すという秦さん。枝付きは見栄えがよく、お客さんが手を伸ばしやすくなるといいます  
②10月いっぱいまで採れる茄子を収穫しています③管理機で雑草の処理をしています。野菜を育てることは草との競争だといいます



②10月いっぱいまで採れる茄子を収穫しています③管理機で雑草の処理をしています。野菜を育てることは草との競争だといいます

秦好雄さん(複列)は茄子やピーマン、黒豆を「幡多の青空市」に出荷しています。秦さんは今年で90歳。以前は服の販売を行っていましたが、10年前から本格的に農業を始めました。現在は幡多の青空市の会長も務めており、日々適度に体を動かし自分のできる範囲で農業を行っています。  
「農業を始めたのは、ほ場整備が終わったことがきっかけです。レタスや白菜などの大きい野菜は作っていません。自分で手がけられる範囲の野菜を無理せず作り、青空市へ出荷しています。またブロッコリーや大根なども栽培しています。これらの野菜は、青空市に長く出荷できるよう日をずらし少しずつ植えています。  
今年の夏は暑さで茄子やピーマンが不作でした。また10月初めから収穫できるはずの黒豆が、中旬にならない

と収穫できる大きさになりませんでした。野菜の管理には大変苦労をしました。  
週1回の青空市の出荷は楽しみです。農家の人は得意な野菜がそれぞれあり、色々な商品が集まります。青空市は、農家の情報交換の場でもあるし、お客さんがどんな野菜を求めているか勉強する場でもあります。工夫して作った野菜が売れる、これが一番の楽しみです。体が動ける間はずっと農業をやっていきたくいです。そして今後も自分のできる範囲で色々な野菜に挑戦します。」



①ほうれん草を収穫する藤岡さん。収穫後、葉を傷つけないように下葉と根を切り水洗いするといいます②ナイロン詰めしたほうれん草をさんちゃん市へ入荷する藤岡さん。ほうれん草などの軟弱野菜は鮮度が命なので、直売所へ出荷するのに向いているといいます



ちゃん市へ出荷できました。この時期、市へ出されるほうれん草は少なかつたようです。  
出荷するときも注意が必要です。収穫したほうれん草の土を落とすため二度洗いし、水を切り当日ナイロン詰めします。ほうれん草は、商品の見栄えでお客様の手が伸びるかどうかが決まります。お客様の信頼を得て、それを落とさないように気をつけています。今後も自分のできる範囲で、わさび菜などの栽培にも挑戦していきたいですね。」

# 新鮮野菜の宝庫

## 生産者と消費者の交流の場

さんちゃん市は野菜や果物のほか、米や漬け物などの加工品も販売しています。同市へ出荷するには会員登録が必要で、現在90人の登録者があり、毎日会員の人たちが新鮮な農産物の搬入に訪れます。

同市では、生産者が商品の値段を決めることができ、商品が売れることで販売意欲の向上にも繋がります。大規模に生産することができなくても野菜を出荷できることが、直売所の強みでもあります。珍しい野菜や果物が並んでいることもあります。また、生産者が直接商品を陳列・販売するので、消費者に商品を知ってもらい、農業を身近に感じてもらおう場でもあります。  
同市のほかにも、市内には青空市や朝市などの直売所があります。詳しくは広報14頁をご参照ください。



▲イングランドの丘にあるさんちゃん市では、生産者の人たちの写真が貼られています

## 生産者と消費者の橋渡しをする人たち



▲眞野陽子さん(右)は、お年寄りの人なら老人車まで買物袋を運ぶなど心配りを忘れません

### 会話から生まれる信頼関係

福良の商店街にある八百屋(眞野食品店)では、いつも笑い声が絶えません。朝7時の開店から、地元のお客さんが新鮮な野菜や果物を求め店を訪れます。眞野陽子さんは、夫とともに店を切り盛りしており、お客さんから「よおちゃん」と呼ばれ親しまれています。  
「夫が市場から毎朝仕入れてきた新鮮な野菜を売っています。10月中旬にようやくほうれん草や菜っ葉などが入荷され、地元の野菜が増えました。若い人は大きなスーパーへ買い物に行

く傾向があるので、客層は近所のお年寄りの人が多いですね。また商店街の飲食店の人たちもよく食材を買いに来ます。固定客が多く店内にはイスも設置されており、いつも買い物ついでによもやま話に華を咲かせます。  
入荷する野菜は地元産と国産にこだわっています。お客さんとの信頼関係がありますから、品質がよい商品を並べています。」



▲1時間以上店内で話をする時もあるという木田美鈴さんは「美味しい野菜も買えるし、気軽に入れる店です」と話します

### 仕入れる野菜にこだわりを持って

「このきゅうりは甘みがあって美味しいよ」と通りのよい女性の声が店内に響きます。市の商店街にある八百屋(フレッシュふじおか)では、藤岡益代さん(市)が夫の義博さんとともに店を営んでいます。野菜を夫が市場から仕入れ、朝9時に店を開店します。「うちは地元産と国産にこだわっています。夫が市場から仕入れてきた野



▲藤岡義博さん(右)と益代さん(左)。益代さんの声で店内は明るい雰囲気になっています

菜を誰が生産したのかを確認します。野菜の味や食感を知るために、野菜の試食なども行います。そしてお客さんが求めている野菜にたどりつけるようサポートしています。味や固さなども確認しニーズに応えた野菜を提供します。一人ひとりのお客さんが大事ですから。  
やはり店には固定客が多いです。口に入れるものは正直で、品質のよい物を買ってあげたい。お客さんは来てくれます。自然の恵みを十分に受けている地元の野菜は本当に美味しいです。豊富な食材がそろっている淡路は本当によいところですね。」



▲約40年前からここを利用している高木一枝さんは「よい物を進めてくれるので買い物がいやしい」と話します