

# 食の生産現場体験&料理体験実施概要の報告

群馬農政事務所地域第二課

## 1 日 時

平成21年2月19日(木) 9時30分から14時00分

## 2 開催場所

新田保健センター  
群馬県太田市新田反町町879

## 3 参加者：消費者・生産者等 26名

対応者：下山課長補佐、渡辺消費経済係長、石関調査指導係長、  
浅野(太田市役所農政部)、佐藤恵子栄養士

## 4 参加者への説明概要

食料自給率の現状と向上のための施策及び日本型食生活実践のための食事バランスガイド活用法についての説明を行い、太田市役所からは、太田産農産物の消費拡大・地産地消の取組についての説明を行った。

佐藤栄養士から地場産農産物のみを使用した料理体験を行ったのち、トマトの生産現場見学と生産者との意見交換会を行なった。

## 5 意見交換の概要

(質) 冬の間ハウスの温度管理はどうしているのですか。

(答) 自動で温度管理を行なっていて、10℃～30℃に保つようにはしていますが、同じ温度・例えば15℃でも晴天の15℃と曇りの15℃ではハウス内の環境が異なるので、やはり人の手によって細やかな調節を行います。

(質) 病害虫などの予防策はどうしていますか。

(答) 防虫ネットを家庭用の1mmの物よりもさらに細かい0.4mmの網を使用しています。トマトを栽培するのに虫は大敵であり、虫を媒体とする病気に感染しないため日々気を遣っています。

(質) ブリックスナインの品種は何ですか。

(答) ブリックスナインは商品名のことです、トマトならば何でも構いません。ホームセン

ター等で販売している種でOK!です。

水を極力控えた栽培方法を行うことによって、糖度の高い充実したトマトができるのです。

(質) 土はどのような物が良いですか？また連作ですか？

(答) やはり水はけの良い土が良いと思います。

連作の件ですが、続けて作っていると言うより、育てるのに1年かけて実らせるため連作となると言った方が良いと思います。

(質) 農薬は使用していますか？

(答) 農薬は使用しています。

無登録農薬を使用して「無農薬」と表示するよりも、登録農薬を基準回数以内に抑えて使用して育てた方が安全であると考えているからです。

(質) 美味しいトマトの見分け方を教えてください。

(答) 一該には言えませんが・・・

強いて言うならば、トマトの先に見える放射線がくっきり見えるのが良いと思います。10年間私も栽培していますが、なかなか美味しいトマトの見分け方は難しいです。

(意見・要望等)

○生産現場を見る機会をいただき、美味しいブリックスナインがどのように生産されているのか生産者のご苦労を知り大変良かったです。ご苦労あると思いますが、地域活性になる作物だと思います。

○私も夏には庭でミニトマトなどを作るのですが、少しすると飽きてしまって、そこで発生した虫が迷惑をかけているとは知らなかったです。やはりプロが作った野菜の方が美味しいので、これからは直売所へ行って地場産の野菜を買おうと思います。

○初めてだったので、他にどのような物があるか知りませんが、もっと地元の野菜を知りたいと思いました。

○地元産の野菜への関心が高まりました。自分でも使うとともに知人にも広めて伝えて行きたいと考えています。

○生産現場を見る機会が少ないので、今後も色々な生産者の現場を見たり、意見交換を行いたいと思います。このような企画を年に何回か設けて欲しいです。