

「新鮮 なっ！とくしま大使プログラム ～えだまめ収穫体験～」に参加しました

＜四国東部農地防災事務所＞

平成 25 年 6 月 29 日（土）、徳島県農林水産部もうかるブランド推進課が実施する「新鮮 なっ！とくしま大使プログラム」に四国東部農地防災事務所から 2 名、那賀川農地防災事業所から 2 名参加し、徳島市国府町で農業を営む佐川さんの畑で、今、旬を迎えるえだまめの収穫体験をしました。

（１）「新鮮 なっ！とくしま大使プログラム」とは？

県外からの転勤等で徳島県内に在住している人を対象に、収穫体験等を通して県産農林水産物やその生産現場について理解を深めてもらい、県外に転居後も徳島県産農林水産物を応援・PRする「新鮮 なっ！とくしま大使」として育成するためのプログラムです。

所定のプログラムを修了すると「新鮮 なっ！とくしま大使」に認定されます。今回のえだまめ収穫体験は、今年度のプログラム第 1 回目になります。

（２）収穫・出荷作業体験

この日はお子さん 1 名を含む総勢 14 名が参加し、えだまめの収穫から選別・洗浄・袋詰めまでの一連の作業を体験しました。県が用意したバスで佐川さんのえだまめ畑に移動し、最初に佐川さんから収穫する際の注意事項を聞き、つづいて収穫に取りかかりました。えだまめは根っこから引き抜くのですが、トンネル内での収穫なのですぐに汗だくになりました。

収穫したえだまめは数株ずつ束ね、運搬車に載せて作業所まで運びます。続いて専用脱穀機で脱穀したのち、手作業でえだまめを選別します。味は変わらないのに、ほんのわずかな傷でランクが下がってしまうので、佐川さんは通常の選別時だけでなく、水洗い・水切り時、袋詰め時と何度もえだまめのチェックしているそうです。また、きちんと封がされていないとそれだけで消費者にとっては商品価値がゼロになってしまうからと、袋詰めにも大変気を使っていました。

本プログラムを通して、参加者のみなさんは、消費者としていつも高品質で、安く、手軽に安全な農作物を手に入れることができることの裏に、生産者の大変な努力があることを知りました。



収穫の注意事項を説明する佐川さん



引き抜くときには腰を入れて！



専用の機械で脱穀



えだまめは手作業で選別します



選別したえだまめ

(3) 佐川さんとの意見交換

体験作業がひと通り終わっての佐川さんとの意見交換は、佐川さんのご厚意により、取れたてのおいしいえだまめをたくさんいただきながら、終始和やかに過ごされました。参加者からのいろいろな質問に、佐川さんは、

- 農業は収入を得られる時期が限られており、また、収穫量は天候に左右され収入に直結する。こういった収入が不安定な要素があることも新規就農者が増えない要因の一つかなと思う。(佐川さん自身は7年前に銀行員から転職して実家の農業の後継者となった)
- 自分が感じる農業の醍醐味は、自分なりの工夫がピタリとハマった時。周りの人や先人の教えに自らの工夫を重ねて思うような成果が出たときに、自身の成長を実感できる。
- 店頭に並ぶえだまめの袋には生産者の名前が印刷されている。このことで、より消費者を意識しながらえだまめ作りに励んでいる。

と熱く、丁寧に答えていました。



とれたてのえだまめを頂きながら
意見交換



徳島県のゆるキャラ「すだちくん」も
応援に来てくれました！

(4) 地域貢献とのリンク

吉野川下流域は県下最大、西日本でも有数の農業生産地帯であり、地域で生産されるレンコンやかんしょ、ニンジン等は、その多くが京阪神地方に出荷され、徳島ブランドとして注目されています。えだまめについても生産量の4分の3が近畿地方に出荷され、大阪中央市場ではトップクラスのシェアを誇っており、徳島市、石井町、上板町が県下の主要産地です。

吉野川下流域農地防災事業では、生活排水の流入等で農業用水の水質が悪化したことから、きれいな吉野川の水を農地に届けるべくパイプライン等の設置工事を進めています。しかし、受益者にとってはきれいな水が届くことがゴールではなく、そのことで生産性やブランド価値を高め、農業経営の安定につながることを望んでいます。

県外から来た職員が、「新鮮 なっ！とくしま大使」として受益地をはじめとした徳島県産農産物に対する理解を深め、機会をとらえてPRするとともに、県外へ異動後も継続的に県産農林水産物を応援していくことで、地域貢献につなげたいと思います。