

食のかたりべ産地視察研修会 in 角田&丸森



7月24日（金）めぐみ野産地視察研修会 in 角田&丸森が開催され、エリアリーダーさん11人、食のかたりべさん15人が参加しました。

、最初の研修場所（株）加工連さんの納豆センターへ。納豆センターでは今年30周年を迎える「めぐみ野」すずほのか納豆とあやこがね納豆を生産しています。納豆の原料も加工もすべて角田で行なっています。納豆を製造している様子をガラス越しに見ながら、加工連の藤野さんからお話を聞きました。秋のこ〜ぷのつどいのめぐみ野のテーマが納豆になるので、かたりべさんは熱心に説明を聞いたり、質問をしたりしていました。

つづいて、「めぐみ野」角田丸森産牛乳を生産する渡辺ファームさんを見学しました。ここで店舗で「タオル1本運動」のコーナーを設けて積極的に呼びかけを行っている南小泉店のエリアリーダーさんから、渡辺さんへタオルの贈呈が行われました。

この日は大変気温が高かったため、牛さんも扇風機のある小屋の中。「夏はたくさん水を飲むので味が薄くなるから、搾乳量をわざと落としているんです。」と渡辺さんから説明がありました。

午後は丸森の田んぼの学校の圃場とライスセンターの見学へと向かいました。ライスセンターでは低温の貯蔵庫に入らせていただきました。「めぐみ野」の証となる米袋の表示を見せていただいたり、秋には丸森全域の米が集まり倉庫がいっぱいになることなどの説明を受けました。