

地産地消

「おいしい!」には理由がある

住宅街のすぐそばに私たちの「食」を支える畑が今も広がっています。

鶴ヶ島では、バラエティに富む農産物が作られています。

直売所やスーパーマーケットの地産地消コーナーには

たくさん地元野菜が並び、市内の生産者が「食」を支えています。

同時に鶴ヶ島の農業、生産者も消費者である皆さんに支えられています。

「食」に対する

安心安全志向が高まり、生産者を身近に感じることができ「地産地消」が

注目を浴びることになりました。

11月はサトイモ、小松菜、ネギ、大根、白菜など、様々な食材が出そろった時期。

ぜひ、この機会に生産者がまごころを込めて育てた鶴ヶ島産の新鮮野菜を味わってみませんか。



「新鮮で安心安全な、おいしい野菜を消費者に届きたい」と日々奮闘中の市内の若手農業者を紹介します。二人の作った旬の野菜は、市内のスーパーマーケットの地産地消コーナーなどで購入可能です。ぜひ、ご賞味ください。



くろいわいた 黒岩一太さん (藤金)

この日は、小松菜、ナス、キュウリ、ネギを収穫しました。徐々にはありますが、口コミで新たに購入してくださる方やリピーターも増えています。

就農して5年。現在は、年間20種類程度の野菜を露地栽培しています。季節ごとの旬の野菜を速やかに消費者の皆さんにお届けしたいのでハウス栽培はしていません。



しみずひろひろ 沼倉裕之さん (太田ヶ谷)

この時期にはネギ、サトイモ、ナスなどを出荷しています。

こだわりの有機系肥料を使用してのこと。採れたて野菜は新鮮なうちに食

べてもらうのが、いちばん美味しい食べ方だと思います。就農して6年、自然が相手なので、毎年違う天候にどう対応していくかが大変なところです。トマトの栽培にはAI(人工知能)により肥料の調整を自動で行う機器を導入するなど、新たな手法にも挑戦しています。

♪「地産地消」のいいところ♪

- 地元で採れた新鮮で旬の素材を味わうことができる
- 生産者の顔が見えるため、安心して生産物を手に入れることができる
- 地域で生産・消費を行うため、地域経済の活性化につながる
- 地域の伝統的な食材を見つめ直すことで、食文化の伝承につながる
- 輸送にかかるエネルギーを節減し、環境負荷を軽減することが期待できる

編集後記

コロナ禍での学校生活を取材する中で、何より印象的だったのは子どもたちのエネルギー。制約も多く、常に不安と共にあるような毎日の中で、彼らは私の想像よりずっとたくましく、そして楽しんで日々を過ごしていました。コロナ禍だからこそ特別な学校生活。子どもたちの心にはたくさんの思い出が刻まれますように。

ご意見・ご感想は秘書広報課広報聴担当へ
 10200001@city.tsurugashima.lg.jp



さとうれお 佐藤令央ちゃん(1歳1か月)
 “風呂上がりの1杯が染みる〜!”



笑顔の天使



いとうひびさ 伊藤響ちゃん(5歳11か月)
 “家庭菜園でゲット!!”

