

食べてくれる人の声は 僕らの励みになる



若手生産者のつどい 8/20 in 和歌山・紀ノ川農協



生協と産直活動を行なっている全国の産地から、20代から30代の若手生産者が集まり、「産直」について考える若手生産者のつどい。今回は、パルコープから農産担当者も参加し、ともに「これからの産直」をテーマに語り合いました。

「そもそも『産直』って何だろう?」という話から始まった交流会では、農業と真摯に向き合う若手生産者の姿がありました。

生産者のなかでも『産直』についてのとらえ方がさまざまで、「直売所で売っていることが産直って思ってた」「まだお客さんの声を聞いたことがない」という人もいます。紀ノ川農協の一株トマトの生産者からは「利用した人が書いてくれる『生産者カード』は、大阪人の気質が知らんけど、ものすごくたくさん返ってきてる。ちっちゃい字でいっぱい書いてくれたり、励みにもなるし、楽しい。声を書いてもらいやすいように、用意すれば返してくれるのでは」「僕らの写真が載ってるから、顔もおぼえてくれてる。書いてくれた人にまた返事も書きたい」など交流の大切さについていろいろ意見がでました。

「収穫の喜びはある。でも、忙しい時期を乗り越えてきて、収入が減っていた

らショック。これだけ働いたのに...と思う。続けられるのか」と将来の不安を抱えながら農業をする青年もいます。これからも、若手生産者の交流を深めるとりくみは続きます。



様々な悩み・苦労話・今後の不安や、産直活動をどう発展させるか?と前向きな意見もあり、若い生産者が展望を持って作り続けられるよう、バイヤーとして生産者の思いや産地の現状をどう組合員さんに伝えていくか?と考える事ばかりでした。

(商品部・農産担当
高橋宏明)

cooking

Pa・ぱつとクッキング 29

材料・3人分

大根.....600g
ベーコン.....2枚
しょうゆ.....大1と1/2
④ 酒.....大2
水.....大1
粗びきこしょう.....適量

フライパンにふたをするのがポイント!



1人当り
109Kcal

作り方

- ①大根はひと口大の乱切り、ベーコンは幅5cmのざく切りにする。
- ②フライパンに①と④を入れ、フタをして中火で10分加熱して、全体を混ぜ、煮汁をからめるように約10分加熱する。
- ③仕上げにこしょうをふる。

材料・4人分

ごぼう.....1/2本
しいたけ.....1パック
バター.....大1
水.....300cc
牛乳.....300cc
コンソメ.....小1
塩・こしょう.....各適宜

野菜の旨みがクリーミー!



1人当り
121Kcal

作り方

- ①ごぼうは斜め薄切りにして水にさらす。
- ②しいたけも薄切りにして、バターで炒め、①のごぼうを加えてなじませる。
- ③②に水を入れ、沸騰したらコンソメを加え、ごぼうに火が通ったら、牛乳を入れ塩・こしょうで調味する。

ごぼうの旨みスープ