

受入農家訪問！

夏本番を迎え連日暑い日が続いていますが、皆さま体調はいかがですか。夏の疲れが溜り気味の方もいらっしゃるのではないのでしょうか。ご自身の体調に合わせて、無理のない範囲で、安全に活動していただくようお願いいたします。

今回も3軒の受入農家さんを紹介いたします。

秋葉区水田：鈴木さん

受入農家になって9年目の秋葉区の鈴木さんです。米作り・枝豆や野菜の栽培をしています。この時期は枝豆の作業で忙しいのですが、伺った日はどしゃぶりの大雨でした。この日は鈴木さん宅でいつも活動しているサポーターさん2名が倉庫で作業をしていました。



冷暗所である倉庫には3週間ほど前に収穫したじゃがいもが保管されていました。表面についた水分を飛ばしていたそうです。



サポーターさんは、傷んでいるところがないか確認しながら、コンテナに入れていきます。鈴木さんはメークイン、キタアカリ、男爵の3種類のじゃがいもを栽培しています。

サポーターさん2名は、3~4年ほど鈴木さん宅で活動しています。2人そろっての活動をされることも多く、息もピツパリ。「サポーターさんから来ていただくと刺激にもなりますし、作業がはかどるので助かります！7月中旬までの2週間はネギ畑の草取りをしていただいて、とても助かりました。」と鈴木さん。2人で畝を左右から囲むようにして草を取り除いていくそうです。「草取りこそ、1人でもくもくとやるより2人のほうが話ながら出来て楽しいし、作業の進みも早いですよ。」とサポーターさん。鈴木さんからも感謝されていました。

目次

受入農家訪問！	1・2
事務局からのお願い	2
農業サポーター制度を紹介しました	2
どのようにして枝豆は出荷されるの？	2

江南区日水：石本さん

受入農家になって今年で2年目の江南区の石本さんです。枝豆・サツマイモ・長ネギ・ニラ・じゃがいもなどを栽培しています。石本さんもこの時期、枝豆の出荷で朝早い時間帯から大忙しです。サポーターさんには枝豆の収穫・出荷作業、ニラの調整、ネギの草取りなどをお願いしているそうです。



伺った日は、お中元などの贈答用茶豆の出荷準備をしていました。ふっくらした茶豆を袋に入れ、きれいに箱詰めしていきます。



石本さんの枝豆は、遠く長崎のデパートにも並ぶそうです。長崎でも“新潟の枝豆・茶豆”は人気があり、毎年注文がきているそうです。

石本さん宅では、10月からサツマイモほりが始まります。今年は機械を使わず人の手で行うそうです。機械は作業を早く進めることができますが、どうしても傷をつけやすく、そこから傷んできてしまいます。圃場には現地集合・現地解散になりますが、サポーターさんからのご協力をお願いしたいとのことでした。

昨年は幼稚園のかわいい園児たちがサツマイモほりの体験に来て「まだまだ、やりたい！」と元気いっぱい体験していったというお話も伺いました。

東区寺山：佐藤慎一さん

佐藤さんは、米・野菜作りをしている農家さんです。昨年度から受入農家になって今年で2年目となります。この日、参加していたのは昨年9月から活動しているサポーターさんでした。月に3回ほど佐藤さん宅で活動しているそうです。「家庭菜園をしていて、農家さんのお手伝いを通して学ばせて頂いてます。」とサポーターさん。主にお母様と作業することが多く、種まき・草取り・収穫・出荷作業などがあります。



この日の活動は、枝豆の出荷作業から始まりました。次はキャベツの苗を植えかえる作業です。「サポーターさんからお手伝いしてもらえるとおしゃべりしながら作業も楽しく進むので助かります。」と佐藤さん。



「この時期、日差しが強く気温も高いので日中の作業は体の負担を考えながら、作業内容を決めていきます。」と佐藤さん。この日、気温は高かったですが作業小屋に吹き込む風が心地よかったです。

事務局からのお願い

サポーター活動はボランティアで行うものです。サポーターさんは農作物などお土産を過度に期待したり、お土産を要求したり、量や頻度で農家さんを比較することのないようお願いいたします。また、農家さんは過度なお土産を渡すことのないようお願いいたします。他の農家さんとの比較につながりトラブルの原因にもなってしまいます。サポーター活動がボランティアであることを、今一度お考えください。今後も、より良い関係を続けられるようご理解ご協力をお願いします。

農業サポーター制度を紹介しました

7月11日に開催された、中央公民館主催の「セカンドライフ農業体験講座」にて、農業サポーター制度の紹介をしました。

「セカンドライフ農業体験講座」は、市内の公民館が主催する、50歳以上の農作業初心者を対象とした講座です。



農業サポーター事務局が制度の内容を紹介しました。「農業体験講座」ということで、受講者の皆さんは農業への関心が高い方ばかりでした。

「サポーターの方の交通手段は?」「どんなお手伝いがあるの?」「何時間くらいの作業?」などについてお話をさせていただきました。

今後も、サポーター制度をより多くの方に知ってもらえるよう、PRしていきたいと思えます。

どのようにして枝豆は出荷されるの?

枝豆農家さんは、まだ暗い時間帯から収穫作業に出かけます。早い日は、午前0時をまわると出かけるそうです。多くのサポーターさんも朝早くから農家さんのお手伝いをしています。

さて、どのようにして出荷されるのでしょうか。

- ① 午前3時ころから収穫が月明かりの中で行われます。
- ② 豆もぎを機械で行います。
- ③ 豆を選別します。(夜中から朝方にかけての作業です)
- ④ 水できれいに洗います。
- ⑤ 洗った豆をさらに選別し、もう一度洗います。
- ⑥ 鮮度を保つ小袋に入れ、出荷です。

こうして、美味しい枝豆が私たちに届けられます。さあ、新鮮なうちに美味しくいただきましょう。

●美味しい茹で方(枝豆・茶豆共通)

1. 塩でよく揉みながら産毛を落とす
2. 豆の分量の3倍のお湯を沸かす
3. 鍋に塩を入れ3~4分間茹でる
4. ザルにあげ手早く湯をきり、塩をまぶす。



新潟市農業サポーター 事務局 (新潟市食育・花育センター内)

住所: 新潟市中央区清五郎 401 番地 電話番号: (025) 282-4181 FAX: (025) 282-4987

休館日: 不定休(8月の休館日はありません)

◆電子メール アドレス: shokuikuhanaiku@city.niigata.lg.jp

◆Web サイトのアドレス http://www.city.niigata.lg.jp/business/shoku_hana/nougyo/supporter/supporter_kiroku.html

◆ブログ版「農業サポーター通信」 <http://agri-supporter.shokuhana.com/>

携帯電話はこちらから⇒

