

あしがら 農の会

通信 1月号

第129号

2013年 1月11日発行

発行

NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ

<http://nounokai.com/>

代表 諏訪間直子 080-1047-5304(携帯)

編集 石井 智子 0465-32-1467(TEL/FAX)

bombalurina@savanna.dti.ne.jp

有機の仲間たち・其の六

ジョイファーム小田原さん

ジョイファーム小田原は小田原・曾我梅林の中にあります。小田原の農業を持続、発展させることで地域を活性化させたいという想いから、平成5年に設立されました。

現在、小田原市を中心にした100軒を超える農家さんの農産物や加工品の販売をおこなっています。私たちの合言葉は「食べる立場でつくりました。作る立場で食べてください。」この言葉どおり、食べてくれる方のことを第一に考え栽培を行っています。農産物は果樹が中心。みかん、梅、キウイ、玉ねぎ、菜の花、ブルーベリー、ゴールドオレンジ、セミノール・・・などなど！合計26品目を取り扱っています。キウイフルーツでは有機JASの認定を取得、栽培しています。

一般的に収穫したばかりのキウイはまだ固くて食べても酸っぱいものが多いのですが、ジョイファーム小田原では“追熟”という手間を行ってから出荷しているため、届いた日からすぐに食べられます。これもジョイファーム小田原のこだわりのひとつ。農家さんの日々の努力の結晶でもある商品を集め、生協や大手スーパーを通して消費者の方々のもとへと届けています。

またジョイファーム小田原で栽培したものを自社加工室で加工し、販売・流通させる6次産業にも取り組んでいます。ブルーベリージャム、梅ジャム、梅干し、そして摘果したみかんを有効活用した「緑(あお)みかんシロップ」などがあります。この緑みかんシロップですが、ご家庭で作られる方も



代表取締役社長 長谷川 功

地場 旬 自給

あしがら農の会はあしがら地域に様々な循環を作りたいとの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました。(2003年にNPO法人化)
地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。

農産物の宅配: 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の為の野菜の作り手が集まって、無農薬・無化学肥料栽培の野菜宅配を行っています。(その他、米、お茶、果実、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

田んぼの会: 現在約100家族以上が、あしがら平野の13カ所で自給用の稲を育てています。

お茶の会: 山に戻ってしまうお茶畑を、市民で手入れできないかと始まりました。5月には参加者約100名が、各自1年分のお茶を摘み取ります。

大豆・味噌の会: 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴づくりから味噌作りを行っています。

小麦の会: 月1キロの小麦の自給を目指します。

その他、四季折々の行事を行っています。関心のある方はどなたでも参加できます。

多いのでは？普通の黄色いみかんと違い、とても香り高く美味いんです。摘果したみかんを絞って、果汁と砂糖を煮詰めるだけ。是非、皆さんも作ってみてください！

ジョイファーム小田原の農産加工品は、砂糖・塩以外の余計な添加物は使わずに作ります。言い換えれば“果実をたくさん使用している証”でもあります。添加物を使って見た目を良くしたり、大量生産するのは簡単です。しかし私たちは「心を込めて育てた“果実本来の味”を提供したい」と考えます。

いろいろな地域の直売会に参加したり、ジョイファーム小田原でイベントを開催するなど、より多くの方々に地域の農産物、そして農業そのものを楽しんでいただけるような取り組みも行っています。また、[NPO法人小田原食とみどり]では、年間を通して体験をしながら「農」を学ぶ、農の学校も開催しています。たんぼの学校、はたけの学校、果樹の学校などがあり、初心者～サポーター～就農を目指す人まで幅広く受け入れています。玉ねぎの時期には「オニオン祭」という約500人規模のお祭りを企画したり、夏の時期には「ブルーベリー収穫体験」も行っています。

「人と農」「人と人」をつなぎ、生産者と消費者の相互理解を深めていくことで農業を守り育てていく関係を築くことがジョイファーム小田原の使命だと考えています。

ジョイファーム小田原へ、是非遊びに来てくださいね。

ジョイファーム小田原 事務局 (木場)

TEL: 0465-42-5571