わたしたちはまちの農産物を応援します！

まちでは、地元の農産物を応援しようと消費者たちもさまざまな形で活動しています。ここではその一部をご紹介しましょう。

写真は「ドライフラワー講座」

【いしかり農産物加工グループ連絡協議会】

平成14年に発足した市内の生産者グループと消費者グループのメンバーによって構成される「いしかり農産物加工グループ連絡協議会」。生産者からの全面的な協力を得て、地元の農産物を使ったみそやうどん、お菓子作りなど市民も参加できるよう実施し、地元の農産物のおいしさや安全性、地産地消を伝えています。

生産者グループ

「なの花」「生振加工」「なかよし」「麦」、後藤農園

消費者グループ

「石狩手づくり食品の会」
個人会員

【ＪＡいしかり地物市場】

地元石狩産の朝採りで新鮮な野菜を直売します。販売スタッフの大西さんは、実は消費者協会の産直部副部長を務めており、「石狩の農業を、消費者の立場から少しでも支えるお手伝いができれば」と、この仕事に応募したのだそう。中国野菜のエンサイなど珍しい野菜が並んでいるのも魅力です。

住 樽川120-11（道道石狩手稲線沿い）
営 9:00～13:00（売り切れ次第終了）
休 毎週火曜日
期 6月～11月中旬

これからの野菜

9月：キャベツ・ハクサイ
10月：カボチャ・バレイショ
11月：ゴボウ・ナガイモ

編集スタッフも体験!! 「グリーンサポーター事業」ミニトマト収穫　編

高岡地区の小池さんにご協力いただきました

ビニールハウス内での作業は暑くて大変。でも終わった後の爽快感は格別です！

教えて!! 「グリーンサポーター事業」

農産物の収穫時に市の農業総合支援センターが農業者に代わりパートタイマーを募集、農業者がその登録したパートタイマーを雇用するというシステムです。

特に野菜栽培を中心とした都市近郊型農業を推進するために、平成12年から始まりました。これにより農業者の人手不足が解消され、新たに収穫時など人手が多くかかる作物を栽培することができるようになるなど、着実に経営転換へとつながっています。

問 石狩市農業総合支援センター
☎66-3345
http://www8.ocn.ne.jp/~ishisien/

農業イベント紹介

生産者の話を聞きに行こう!!
野菜畑で収穫体験

時 平成16年9月9日（木）9：00～15：00
料 1,500円（保険、試食、野菜代含む）
問 事務局☎74-0837（村上さん）

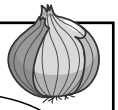
「いしかり農産物加工グループ連絡協議会」が主催するこのイベントでは、市内の生産農家をバスで訪ね、野菜の収穫を体験します。タマネギ、ゴボウ、ブロッコリーなど身近な野菜の栽培を通して、食と農業を学んでみませんか？

取れたて野菜の試食やお土産用の野菜もあります。要事前申込。

※おにぎり持参でお願いします。

▲昨年の「野菜畑で収穫体験」より

ほかにも…



新鮮な野菜がそろい、毎年多くの人でにぎわいます

●秋野菜大収穫祭
時 10月下旬
所 市役所駐車場

●長いも、ごぼう即売会
時 11月中旬
所 JAいしかり樽川拱撰場（JAいしかり地物市場隣）

んです」と、当時を振り返るのは小池裕明組合長。

今年2月には、農薬の使用量を抑えた農産物だけが登録される北海道独自の基準「北のクリーン農産物表示制度(YES!clean)」にも登録されました。小池組合長は「私たちの作ったミニトマトを皆さんにこれからも食べていただくためにも、エコファーマーとしての自覚を持ち、より一層頑張ります」と、新たな決意を語ってくれました。

高岡施設園芸生産組合が生産するミニトマト「いしかり DECHU!!」。キャロルセブン、キャロル10という品種で、玉ぞろいが良く、糖度が高いのが特長です(6月下旬～11月)

高岡施設園芸生産組合。1997年に設立し、堆肥を使った土づくりや、農薬の使用をできるだけ抑えた栽培を実施。現在8人のメンバーが80棟のハウスで安全・安心なミニトマト栽培に取り組みます

安心でおいしいお米を作るために

石狩市には、昭和20年代の大規模な造田事業の結果、出荷量12万俵を超える道央の穀倉地帯と言われた歴史があります。

現在その生産量は、減反政策等で5万5,000俵になりました。

そのうち約1万俵を生産するのが美登位地区。今ここで、新たな挑戦が始まっています。

それは、今年2月に設立された「美登位安心米拡大委員会(ライスフレンドinビトイ)」による取り組みです。

同委員会では、農薬使用量を従来の基準の半分に抑え、化学肥料も削減することで、より低タンパク質の安心・安全なおいしい米作りを目指しています。

しかし、この新たな挑戦に、いきなり試練が舞い込みました。それはここ数年にない猛暑です。風が強い土地柄の石狩では、そのおかげで害虫も少なく、作物も病気になりにくいという優位性があります。しかし、今年は風が少なく、蒸し暑い日が続き、米の最大の天敵であるカメムシが大量に発生する危険性が出てきました。カメムシは米の汁を好むため、吸われた米は黒ずんでしまい、成品率が下がってしまうのです。

限られた農薬を有効に散布するために、メンバーは週に1、2回、防虫網でカメムシの発生調査を行うことにしました。この収穫前の最後のハードルに、同委員会委員長の新居直樹さんは「今年乗り越えられれば、今後の安心な米づくりの自信につながるはず」と期待を寄せています。

メンバーの夢は、特別栽培農産物(土の生産力を高め、環境へ負担をかけないよう化学肥料や農薬の使用量を抑えたもの)として美登位の名前が入ったお米を、地元の人たちに食べてもらうこと。夢が現実になる日は、もうそこまできているのかもしれません。

「美登位安心米拡大委員会(ライスフレンドinビトイ)」。2004年に設立し、同地区の米生産者18人が、水稲の栽培協定を結び、「特別栽培農産物」と表示する日を夢見て取り組んでいます。