

松江市の生産物を知る

松江市には 3,072 人の農業従事者がさまざまな農作物を生産しています。1981 年の農林水産省生活改善課の事業から生まれた言葉“地産地消”は皆さんご承知と思います。地域で生産し、地域で消費する事は消費者と生産者の距離が近く鮮度がよいため、野菜の栄養価が高いほかに地域経済の活性化、伝統的食文化の維持と継承などさまざまな観点から極めて重要な事だといえます。今回、「みちよって」では松江市東出雲町の農家『安藤農園』の吉岡さん(1 ターン)にご協力いただき、地元の子どもたちにレポートしてもらいました。



安藤農園の
吉岡さんに
伺いました！

安藤農園の吉岡さんと
レポーターのキッズ

想いのこもった
野菜をお届けします

安藤農園が
農業と子育てに
ついて考える事

簡単・便利・手軽な食べ物がいつでも手に入る現代だからこそ、子育てにおける食の重要性はより高まっています。そして食を支えるのが農業であり、われわれはそこに携わることへの誇りと責任感を持って日々作物の栽培を行っています。子育て中の方だけでなく、一人でも多くのお客さまに安心・安全、そして思いの込められた野菜を届けたいと思います。

カルテック
農法って？

ひと一言でいうと、カルシウムを豊富に与えて植物を健康に育てる栽培方法です。特に乳酸菌を主体とする微生物を活用した「土づくり」によって、根から健全に作る栽培を持続することで、残留農薬が少なくなるカルシウムとミネラル豊富で栄養価の高い野菜を作り続けることができます。

安藤農園の
収穫物は
なんですか？

トマト、メロン、ズッキーニ、オクラ、ナス、タマネギ、ブロッコリー、サニーレタスなど

松江市内ラバン各店
松江市内イオン各店にて
購入可能



じゅんぽうあおなごうさんへ
お土産にトマトとナス

紫たまねぎとナスを収穫したアサヒ

安藤農園キッズレポート



6 月のある晴れた日、松江市でさまざまな物を栽培される農家にキッズレポーターたちが行ってきました。目的地は、東出雲町の揖屋干拓にある安藤農園さんの畑。子どもたちはどこまでも広がる畑に大興奮！最初から最後まで気兼ねなく走り回っていました。



吉岡さんに、安藤農園で作る作物を教してもらい、早速ケールの収穫作業に向かいました。



刈り取る位置や、どういう所に出荷するのかを聞いた後、吉岡さんも追いつかないくらいたくさんケールをカゴいっぱい収穫しました。



続いて収穫するのはタマネギ。土の栄養をしっかりと吸収したタマネギはとてもみずみずしく、生で食べることができます。



畑の奥にあるビニールハウスの中で栽培されているのはトマト。子どもたちには体育館の様に思えたのか駆けっこが始まりました。



なんといっても自慢は“味”。一般的なモノは店頭に並ぶときに熟れるように早めに収穫しますが、安藤農園では熟した状態で出荷するので糖度 11%前後という甘さは野菜というより果物に近い甘み。普段はトマトをあまり食べない子どもたちもお代わりの手が止まりませんでした。

感想



アオイ

トマトの収穫が楽しかった！収穫したトマトが柔らかくて甘くておいしかったー！
【好きな野菜】トマト、ジャガイモ、スイカ



レン

こんなにおいしいトマトは初めて食べました。おいしい野菜を育てるために、毎日お世話をしている農家さんはすごいと思いました！
【好きな野菜】ジャガイモ、エダマメ



ネネ

トマトを作っているところが走れるくらい広くてすごかったです。トマトが苦手だったけど、あのトマトは酸っぱくなくてすごく甘くて何個も食べれました。
【好きな野菜】オクラ



ラナ

トマトがやわらかくておいしかったです。楽しかったです。
【好きな野菜】トマト



トマトの後は園内に自生するびつもいただき、収穫体験というより試食会の雰囲気。帰る間際まで『トマトをもう一個ちょうだい』の言葉と子どもたちの笑顔、その光景をうれしそうに眺める吉岡さん。消費者と生産者の距離とコミュニケーションがとても印象な収穫レポートでした。

地産地消をスローガンに、各自治体が地域と密着したスーパーや道の駅で地物を販売しているのを見かけることがあります。そこには松江の四季と生産者の思いが陳列されているような気がします。“食”は地域の文化そのものです。普段のお買い物の際、松江の生産物を手に取ってお子さまと一緒に松江の食について会話をしてみませんか？

松江市の漁業を知る



松江市は宍道湖、中海、日本海と豊かな漁場に恵まれ、この土地で取れる魚を加工する文化も松江の歴史と共に発展してきました。“食”と“営み”という観点から美保関町にある笠浦大敷網漁業株式会社にご協力いただき、早朝行われる水揚げの様子を地域の子どもたちに体験してもらいました。



感想

朝早く起きて、
色々な魚が見れて
楽しかった！



ココの

【好きな魚】タイ、イカ

朝早くから
すげーな～！



ねね

【好きな魚】タイ

楽しかった！



そうすけ

【好きな魚】わからん



地物とは、その地域の“匂”であり四季の表情のようですね。水の都松江市は淡水・海水問わず豊かな漁場に囲まれた恵まれた地域です。流通網の発達した今日、世界中からさまざまな物が店頭に並びますが、季節を通して松江が誇る地物とは何か？親子や地域であらためて考える機会を設けてみませんか？

水揚げ体験

笠浦港 キッズレポート

まだ夜も明けきらない午前3時45分に港を出た船は、約2時間の漁を終え漁港へ。

そのころ、水揚げ場は数人のスタッフで手際よく作業しやすいように準備が整っていました。普段は寝ている時間の子どもたちも眠そうに目を擦りながら漁港に集合。この時は、静かな水揚げ場が数分後には大量の魚と活気に包まれる事を知りません。

午前6時大きな船がたくさんの魚と共に港へ帰ってきました。まず子どもたちが声をあげたのがこの日取れた全長3.5メートル重さが161キロもある巨大カジキマグロ。あまりの大きさに水揚げ場は一気に活気づきました。

次々と水揚げされる旬の魚は漁師さんたちの手であっという間に種類分けされ、空っぽだったバケツ(箱)が直ぐに一杯。

その後も次々と水揚げされる魚。地元で生まれ育った保護者のお父さんが作業に駆り出される場面も…。

子どもたちはというと、思い思いに自分の好きな魚を手にしてさばき、得意顔。

水揚げから箱詰めまで手際よくそれぞれに仕分けされた後、瞬刻間に箱詰めされて商品となっています。

JF島根のトラックで市場に運ばれ、“仲買”を通して店頭で並べられます。