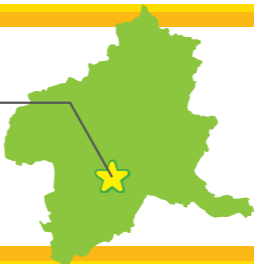


幻の名産品、国分にんじんを復活生産

農業組合法人 国府野菜本舗

高崎市



国府野菜本舗は、かつて国府地域の名産品であった「国分にんじん」を復活させた。生産にあたるのは、生産部門の「にんじんの会」会員。全員が60～70代の男性だ。



トラクターはベテランが運転



細長く甘みが強い国分にんじん

●活動内容

地域伝統の野菜を復活させ、生産や加工販売しているのが国府野菜本舗だ。その生産部門である「にんじんの会」では、国分にんじんを生産。メンバーは、農業経験者の他に、元社員も多い。農業に興味を持ち、市街地から通って来る人もいる。

1,800坪の広大な畑で、7月後半の種まきに始まり、手入れなどを経て、秋に収穫。

収穫時期には、高崎市が広報で募集した人たちと、観光会社が企画した県外のツアー客が、応援隊としてともに作業する。応援隊の作業指導も、メンバーの大切な仕事だ。

収穫作業の合間には、メンバーと応援隊で畑に座って休憩し、国府野菜本舗で作った草もちを食べながら交流する。この企画が好評で、3年連続の参加者もいるとのこと。

収穫した国分にんじんは、出荷とともにジュースに加工して店舗で販売している。また、地元の子どもの給食にも使われるなど、地場産の健康食材として広く地域に親しまれている。

●事業を始めたきっかけ

国府野菜本舗は、地元の名産である「国府白菜」を、添加物を使わずに漬けて野菜本来のおいしさをそのまま届けようと、はぐくみ農業協同組合の女性部メンバーが中心となり、平成15年に発足し、翌年、農業組合法人化。現在、農協国府支店の1階に店舗を構え、生産している数種類の野菜と惣菜品を販売している。

生産部門のメンバーは、食品の加工・販売に当たる女性メンバーのご主人が多い。

かつては、国府地域で多くの農家が生産し、全国に向けて種も販売していた国分にんじん。甘みが強く、おいしいと評判だったが、細長く折れやすいなどの理由で生産農家が減少。時代の流れとともに丈の短い西洋にんじんに代わった。「是非復活させたい」と、代表の真塩光枝さん(68)が、最後の一人だった生産者に働きかけ、生産方法の指導を仰ぎ、見事に復活させた。

本格的に国分にんじんを生産するようになったのは、平成21年。「今の時代は60歳で定年退職をしてもまだまだ若く、十分に働けます。そういう男性たちに、活躍してもらっています」と、真塩光枝さん。



広い畑で楽しみながら、笑顔で作業



収穫作業は、農業の醍醐味

●工夫している点・特長

生産者が直接販売する「六次産業」の「生産」の部分に、定年退職した男性たちがアルバイトとして関わっている。今後は、更に販路と生産を拡大したい考えだが、生産量上げるには、他の生産者を増やす必要がある。若い世代の人たちにも、もっと農作業の楽しさを伝えていきたい。

何名かのメンバーは、子どもの頃に国分にんじんの作り方を見ていたため、比較的作業に入りやすかったようだ。かつて細長いにんじんの収穫は、手間がかかるものであった。現在は、掘り起こしに使う機械も進歩し

たため、作業は昔ほど難しくはない。

小学校から「給食に地元の安全な野菜を使いたい」と依頼があり、会のメンバーが小学校へ配達もしている。ローテーションを組み、届ける学校の場所や数量を前日確認する。「8時から30分間という短い時間の中で、数件車で回り、間違いのないように届けています。緊張感もありますが、生産した野菜を子どもたちが食べると、やりがいを感じています」と、にんじんの会の真塩満之さん(72)。



〈やりがい・楽しみ〉

「多くの仲間とともに、協力しながら生産することが、楽しみになっています。退職して家にこもっていてもつまらない。家族や友人と温泉巡りなどをするのも良いですが、みんなで同じ目的を持ち、一緒に作業できることが楽しい。にんじ

んの生産地域へ研修旅行に行ったのも良い思い出です。さらに、学校給食として子どもたちに食べてもらうことや、伝統野菜を復活させたことで社会貢献している誇りもあり、日々とても充実しています」と、真塩満之さん。

基礎データ

☎027-373-1121

農業組合法人
国府野菜本舗

事業開始時期／平成15年

主な活動／
農産物の生産・加工・販売

人数・年齢／19名

生産部門
平均60代後半加工・販売部門
平均50代半ば