

特集1

選んで食べよう

大和の野菜

☎市役所農業応援課農業応援係 ☎(260)5132 FAX(260)6281

「地元の新鮮な野菜を、地元の人たちに食べてほしい」と語る農家の露木さん。地産地消には、「いいこと」がたくさんあるようです。大和で作られた新鮮な野菜、大和のみんなで食べませんか。

さまざまなメリットがあるそうです。「見た目がきれいだ」と気持ちいいですし、「こぼれも横顔には、畑への愛があふれています。」

そんな露木さんの野菜は、100郡市内で消費されています。地元の小学校の給食には、約20年にわたって毎日のように野菜を納品しており、地域の子どもの食を支えています。また、イトーヨーカドー大和



プロフィール
露木 美智雄 (64)
1960年、大和生まれ。東京農業大学卒業。会社勤務を経て、就農。少ない休日は妻の恵美子さんと旅行を楽しむ。



鶴間店にも10年ほど前から出荷を続けています。「顔の見える人たちに新鮮なおいしいものを食べてもらいたい」そんな思いが、地産地消を実践する形になりました。

「挑戦を続ける。そして持続可能な農業へ」

露 木さんには「挑戦」の信念があります。「白いなすやイタリアなすを育てたことも。大抵の農家は、毎年同じ品種を育てます。変えること失敗することが多いからでしょうね。私は同じことを続けるのはつまらないので、変化を求めてしまおう。しかも、一気に全部変えたくありません(笑)」実際に、一つのシーズンで栽培するとうもろこしの品種をすべて変えたこともあるのだとか。もちろん、うまくいかない年もあります。それでも「失敗したらそれはそれ。大事なデータをとって次につなげていくかです」と、力強い言葉。データ活用の習慣が、露木さんの挑戦を後押しし、おいしい野菜作りの源となっているようです。

そして挑戦には、「気概だけでなく、お金も必要」とも。「例えばお金をかけて良質な肥料を使うと、おいしい野菜ができます。近年はさまざまな物価が高騰し、農業も例外ではありません」。そしてそう遠くない将

「地消」の主演は市民の皆さん!

野菜は家の近くで買う方が新鮮でいいです。できれば、夕方より朝。野菜を見ながらどうやって食べるか考えるのが楽しみです。漬け物にするなら梅昆布茶がお気に入り。セロリやかぶを漬けて、友人にあげると喜ばれます。



さくら野菜マートを訪れた米山さん

大和の野菜はどこで買える?

裏表紙に直売所マップを掲載!

大和地場野菜使用店認証制度

「地元で採れた大和地場野菜を積極活用する飲食店」を認証し、大和地場野菜を生産する農業者と飲食店を経営する事業者の両者を応援しています。大和の新鮮な野菜を大和の飲食店で味わってみては。



このマークが目印!

「地産」の主演!
農家 露木美智雄さん
40歳からの農業記録が習慣に

青 々と繁った畑の中、土の香りをまといながら朗らかに笑う露木さんは、上和田地区で農業にいらしていただきます。市内の農産物品評会では過去何度も最優秀賞に当たる「優等」を受賞するなど、その腕前には定評があります。40歳で実家を継ぐ形で就農し、本格的に農業の道へ進みました。最初は右も左も分からず、「いつ、何の種をまくのか」といった基本的なことから、すべて自分で記録をつけ始めたとのこと。一連の流れをつかむまでに10年ほどかかったそうですが、今でもデータの蓄積とそのチェックは欠かさず、露木さんの真面目で実直な野菜作りの姿勢がうかがえます。

市内での地産地消100軒!

現 在は約1・2畝の畑で、年間20種類もの野菜を育てています。特に力を入れているのは、土づくり。畑は雑草が一本も生えておらず、端正に整えられています。これには、作物の生育を阻害しない、病害虫のリスクを減らせるなど、さま



父の背中を追い、若くして農業の道に進んだ二人の息子さん(左:混平さん(29)、右:智洋さん(26))

すよ。性格の違いですな」と笑う露木さん。その目には、これからの農業を託す世代への信頼と期待がにじんでいました。