

古今東西 くんくん 行きます!

郡市長がさまざまな現場を訪問し
市民の皆さまの活動の様子な
どをお伝えします



若林区内の農産物の生産現場等を訪問し、若手生産者の方や、6次産業化に取り組む生産者の方にお話を伺いました。

農業の魅力を次の世代へ

まず訪れたのは、リーフレタスなどの栽培を行っている柴崎勝央さん・和香子さんご夫妻のもと。勝央さんは民間企業に勤めた後に実家の農業を継ぎ、現在は独立して、夫婦で農園を営んでいます。

▲彩りも鮮やかでおいしいレタスを栽培している勝央さん（左）と和香子さん（右）。和香子さんは「野菜を切らずに供給するため、資材や肥料などをうまく使い分け、何とかこの夏を乗り切りました」

と苦労をにじませます。最近では、市場だけではなく、飲食店等への出荷も増え、「お客さんからの評判を直接聞くことができ、励みになっています」と和香子さん。勝央さんは「仙台は畑から市場までが近いので、地元の新鮮な野菜を味わってほしいです」と話します。

また、農業従事者の減少が課題となっている中、柴崎さんご夫妻は実習生の受け入れなど、農業を担う人材の育成指導にも取り組んでいます。勝央さんは「地元の農家を増やしていくために、より安定して農業を続けられるような取り組みができれば」と意気込みを語ってくれました。

若いお二人が工夫を重ねながら農業と向き合い、次世代へ引き継ごうとする熱意が伝わり、とても心強く思いました。

とれたてのおいしさを届ける

次にお話を伺ったのは、生産だけでなく加工、販売まで行う「6次産業化」に取り組む加藤和江さん。夫の一さんとともに、自家栽培の野菜を使用した農家レストランを営んでいます。

「レストランを始めたきっかけは水ナスの漬物。自分で栽培して漬けたものがおいしく、これを食べてもらいたいという思いで始めました」と和江さん。私もごちそうになりましたが、皮までやわらかくて本当においしい！和江さんは食育活動にも熱心で、夏

には親子を対象とした収穫体験イベントを開催し、大変好評だったそう。さらに、米の消費拡大に向け、米粉の活用にも力を入れています。「米粉はピザ生地やケーキなども作れますし、唐揚げに使うとからっと揚がるんです」と教えてくれました。



▲新鮮な野菜を使った料理をいただきました（左から加藤和江さん、一さん）

地元産の味を楽しむ機会に

今回伺った生産者の方々に共通していたのは、とれたて野菜のおいしさを知ってもらいたいという思いでした。

市では、生産者の方々と連携しながら、仙台産農産物の魅力発信に取り組んでいます。11月は地産地消月間として、市内で各種イベントが展開されます。生産者の思いを感じながら、地元産の農産物をおいしく味わいましょう。

とれたて仙台フェア

仙台産農産物を使用した期間限定の料理を提供します。

●期間 11月1日(水)～30日(木)
●場所 Route 227's Cafe
(青葉区国分町3-1-1)

