

# 小諸いろいろ農園

2013年10月  
第4号

今年の夏は全国的に記録的な高温を観測し、また地域によって大雨だったり干ばつだったり、極端な気候や自然災害のニュースを聞く事が多かったように感じます。

ここ小諸も、4月の積雪に始まり、初夏の少雨、8月の猛暑、日照り、そして台風18号の強風と自然の厳しさに苦勞させられました。

## 農

園「いろいろ」では露地で栽培するトマトを夏の主力生産物として

しています。ハウス栽培でまだ熟さないうちに収穫し流通に乗るトマトが多くなか、露地栽培にこだわり、完熟したトマトを生協を通じて収穫2日後には皆様の食卓にお届けしています。

(東都生協・久保産直会・高原露地トマト)

しかし露地栽培は気象の影響を受けやすく、今年は日照りによる日焼け、少雨から急激な雨による割れや病気の発生のため「はぶき」と呼ばれる不良品が多く発生し、例年だと9月下旬まで収穫が出来るのですが、生協への出荷は中旬で打ち切りとなりました。

## マ

ーケットに行けば溢れかえるくらい食材が並び、駅前には必ずファーストフード店があるのが当たり前な時代ですが、そんないろいろな分野で生産される食糧のうち約3分の1が食べられずに無くなっているそうです。(朝日新聞8月13日社説)

その中で生産から小売りまでの間に捨てられている物をロスと呼びその量は米の収量に匹敵するそうです。その主な理由は加工食品の賞味期限によるものですが、ここにはおそらく生産現場によるロスが入っていないでしょう。

トマトの裂果は輸送中の品質の低下を招くためロスとなります。しかし、産地では輸送の必要が無いためその様なロスとなるものでも生産者の責任で、消費者に売る事の出来る直売所があります。消費者はキズなどを見て納得の上で購入していきます。「農園いろいろ」のトマトは美味しいから多少のキズなど構わないという訳です。もちろんマーケットで流通に乗ったきれいな野菜を買うという選択も出来ます。

今年はそのロスの一部を「露地完熟トマト」として宅配でお届けしましたが、いかがでしたでしょうか。輸送中に傷変でしたが、「おいしかった、また購入したい」という感想をいただいた時は報われた想いがしました。都会でも生産者が直接消費者に農産物を売れるような場所があればよいのですが。