

守口市都市農業研究会会長の木村剛久さん、副会長の北端隆さん、会計監事の乾行功さんに、市内における農業の現状と課題について、お話を聞きました。

問 地域振興課 06-6992-1491



会計監事 乾 行功さん

まず活動を教えてください

乾 「活動は、市内の農家の技術アップならびに親睦が目的です。朝市も会員の人で農作物を作っているの、どうぞ持ってきてくださいと皆さんに声をかけ、いろいろなイベントで

協力していただいて活動しています」

会員の人数は

乾 「昨年までは80数人で活動していましたが、現在68人で活動しています。今回なぜ人数が減ったかと言うと、守口も日本の人口と同じで高齢化が進み、なかなか農業が難しいとのことで見直し、協力を得られる68人になりました」

主な活動は

乾 「守口大根あるいは学校給食で使う大根の収穫、玉ねぎの収穫、それ以外は田植えの体験や収穫、学校や市民とコミュニケーションが取れるように、各会員さんと努力しています。また、11月あたりに大根を出荷し、年によっては大根とネギを給食にしています。春にはじゃがいもや玉ねぎですね。玉ねぎだと400kgほど。その時の給食に使われる量によって出荷量を変えています。また、いい夫婦フェスタをする時に、市内で採れた野菜を使い出店、市役所の前で年4回“フレッシュ野菜朝市会”をしています。最近では大阪府からの指導で野菜に「〇〇産」と表示することになり、今では守口産の野菜と表示しています。道の駅でも「〇〇産」とありますでしょ。都市農研で作っている野菜は全て守口産と表示しています。道の駅では「〇〇産」と生産者の氏名も表示してありますが、守口産では野菜を入れる箱に名前が書いてあり、その人が出荷した野菜を、その箱に入れます。ただ梅干や漬け物には個々に表示しています」



フレッシュ野菜朝市の皆さん



副会長 北端 隆さん

朝市は盛況ですか

北端 「今朝でも、午前8時ごろには結構な数の人に待ってもらっていますし、毎週朝市を楽しみに購入してもらっていますね。研究会の先輩に



聞いても、購入者はかなり増えてきていると言います。口コミとはいえ浸透していますし、生産者にとっては喜びですね。お客さんには、ただ単にこの野菜がいくらだけではなく、日常的な話や調理方法など生産者とお客さんのコミュニケーションが取れています。普段の会話の中で生産者と顧客の信頼関係が成り立っているということは、私が研究会に入って、もうすぐ1年になりますが、途中で入ってもうまく成り立っていることはありがたいと思っていますね」

乾 「今のご時世といいますが、農家さんもいろいろ勉強されたり目新しい商品を作りますね。それを持つためには、自宅でいろいろ調理をするわけです。その上で何がおいしかったのかな、料理を作るのにこんな方法をしないといけないなと考え、その物を出すわけです。お客さんが来て“これは何なの”と話がスタート、調理の方法や食べ方の話をする。そうすると自然に話が弾んで、また次に来た時に“また新しい野菜が出るの”と楽しみにされていますね。お金を払って物を買うだけでは楽しみもないですが、世間話をして帰る人もいますし、非常に和やかに進んでいますね」

朝市では自分たちで作ったものをコミュニケーションを取りながら販売しているので、信頼度が高いですよ

北端 「自分たちが作った物を持って来て、横に置きますからね」

乾 「家族の安全・安心を考えて買いに来ている人もいますが、一番のネック(難関)はスーパーで売っている野菜



朝市の様子

都会の守口市でも農業を頑張っています



若いお母さんは子育てについて、安全で安心な野菜に関心があると思いますが、朝市の裾野は広がるでしょうか

乾 「実際問題、子育てに忙しく、朝は子どもを送るだけでなかなか余裕がないように見えます。逆に“夕市”でも行えば、子どもを迎えに来た時に買ってもらえるということはあるかもしれませんね」

北端 「若い人も菜っ葉を買って、煮炊きをし、母親の味を子どもへ伝えてもらいたいと思いますね」

守口大根の市民へ向けての周知では何が必要でしょうか

乾 「一番大切なのは、作り方が簡単である土壌があればいいなと思います。守口市内ではなかなか適した土壌がないのが現状です。その次に収穫した時に、どのような料理、今では奈良漬が主流ですが、それ以外に手軽に食べられる料理はないか、いろいろ工夫していますが見つかりませんね。以前、守口大根を使い料理コンクールをしましたが、すりおろして、パンに練りこむとか、お菓子里に練りこむとかやってみたが、それなら普通の大根でやってみても変わらないかと。守口大根ってこんなものなんだという特長が出てこなかったですね。何か特長が出る料理が見つければ、皆さんに興味を持ってもらえるかなと」

やはり土は大切ですか

乾 「初めは淀川の河川敷で作り始めましたが、河川敷は堆積物なので、毎年新しい土が運ばれてきて、土の下には程よい水分があり、伸びて育つには申し分ない場所です。しかし、毎年同じ場所で育てますと、土の粒子が細くなり、水分が通らず下に伸びません。土壌が一番の課題です。盛り土なら60cm程度の短いものは作れますが、1mを超える長さを作るなら囲いをして土の高さを出さないといけません。それでも数年に1回は土を入れ替えています」

食育を行っていることですが、守口大根は使えませんか。学校で栽培するのは難しいですか

乾 「需要に対して、供給の量が絶対的に少ないのです。給食で守口大根を使うのは難しいですね。学校で栽培するのは、先生が結構忙しいですからね。幼稚園では小さい箱で作っていますが、一度作れば、子どもたちの喜び姿が見られるので、また作ろうとなるようですね」

北端 「南小学校が普通の大根を作りたいと、校内に圃場を作りました。180本ほど採れますと言ったら、先生は驚いていましたね。ただ圃場を作るのに土を掘っていると、石ころがいっぱい出てくるんです。大根が二股、三股になりますよと。なかなか難しいですよ」



会長 木村 剛久さん

これからの都市農研をどのように発展させて行きたいと考えていますか

木村 「市内で野菜やお米を作っていることを、もっと市民の皆さんに知ってもらいたいですね。こんな野菜が作れるんですよと朝市やイベントを行ったり。自分

たちで作ったものを自分たちで食べる地産地消をしますし、もっと実践していけたらと思います。農家が新しい野菜作りに挑戦するという部分も研究し、安全に安心して食べられる野菜を作れたらと考えています。朝市ですと、今では開催する時にしか広報誌でお知らせしていませんし、都市農研では他には掲載していません。PR(宣伝)できるという部分では、いい夫婦フェスタや市民まつりしか広報活動ができていません」

乾 「今後、若いお母さんたちに目に見える状態を示してあげたいですね。野菜は年がら年中採れると思っていますよ。一番おいしい時期ですよ、と伝えていきたい。当然、野菜を買いに来たら、この食べ方が一番おいしいですよと伝えられると思います。朝市に出荷するものは自分が安心して食べられる野菜を出しているの、農業や化学肥料はできるだけ少なく作っています。エコや有機栽培で作っています」

最後に

木村 「市内で農家さんが野菜やお米を作り、安全に安心して食べられる物を市民の皆さんに提供できる、また新しい物にも挑戦できるような研究を続け、守口市内にも農家がたくさんあると市民の皆さんに知っていただけたらと思います」

北端 「都市農研というグループの存続、どこまで成長し発展していくかは分かりませんが、畑はあっても野菜を作っていない人も結構います。家は農家だけれど、なかなか作れない家庭が多いですし、今は使われていない畑で市民の皆さんが新しい野菜を作るために集まっていたらいいな。そうすることによって、地域、守口市の農業の発展、近郊農業の発展にもつながると思います」

乾 「定年になってから、朝起きてやることがない、でも朝市に参加でき1日の目標ができました。自分の健康のためにも、頑張っって継続したいと思っています」



有機栽培の野菜