

# おいしいを 育てる

今、もっと  
地場産！  
vol.2

## 「おいしい」は「やさしい」。

スローフードという言葉をご存知でしょうか。元の語源は、ファストフードなどに対抗し、伝統的な食材・質の良い食品、そしてそれを提供する小生産者を守るという、イタリアで始まった住民運動だといわれています。日本でもここ数年、スローフードへの関心が高まっています。

地場の食べ物を愛し、生産者に感謝をする、それはごく当たり前のことなのに、今の世の中では難しくなってきました。

市は、大消費地に近い立地を生かした都市近郊型農業で特に地産地消に力を入れており、その現場には農作物栽培に情熱を注ぐ人たちがいます。

また、畜産物の命を少しでも無駄にせぬよう努力を惜しまぬ人もいます。

その中でも、今回はスローフードという観点から大阪エコ農産物「まったら愛っ娘～松原育ち～」と、雛から卸販売まで一貫して行う「河内鴨」の生産者の人たち取材しました。

松原の「おいしい」を育てる人の「やさしい」声をお聞きください。

問合せ 秘書広報課  
(334-1550 代表)



### ▲「魅力ある農業に」

出口正広さん

苦労しているのは、枝豆を  
もぎ取る機械や設備投資の部分。機械が止まると出荷できないので。あらかじめ機械で分けてから後は手で虫を取ったり、細かく選別します。

市場は、野菜の見栄えで見られる。けれど見栄えにこだわって農薬を何回も使うことはしたくないんです。子どもや次の世代に継がすには、やっぱり魅力ある農業にしないとね。



### ◀「次の世代につなぎたい野菜と心がある」 山口英則さん

エコ野菜を育てる上で大変なのは、とにかく草と虫との闘い！

なるべく薬をかけずに育てたいので、やっぱり虫が付いたり、虫くいがあつたりします。出荷量も2割くらいは虫に食べられてしまいます。

あとは、意外と事務的な手続きも難しかったですね。

次の世代にできるだけ安全なものを、そんなつなぐ心を大切にしたいです。



### 【またら愛っ娘～松原育ち～】

大阪エコ農産物の認証を受けた松原市オリジナル地域ブランド野菜。府が定めた作物ごとの農薬使用回数や化学肥料使用量を超えないよう生産され、もちろん遺伝子組み換え作物ではない。「またら」は土地の方言で「松原」。愛娘のように愛情を込めて野菜を育てるということから名づけられた。



### ▲「途切れさせない、は難しいことなんです」 乾直哉さん

うちが栽培している小松菜は、冬野菜なので、エコ野菜の基準を満たしながら夏場続けるのは厳しい。絶対に途切れる時期はあります。苦労しているのはそこですね。できの良い野菜を薬を使用せず持続させる難しさを皆さんに知って欲しいです。



### ▶「待ってるって言われたら、ねえ？」 出水晃三さん

一人で畑をしているので、しんどいですよ。特に収穫のときはね。オクラだけでも1時間はかかりますから。

でもやめようと思っても、お客さんに「毎年野菜待ってるねん」とか「今年のはまだ？」とか言われたら、やめられないですよ。期待に応えたいですもん。やっぱり！



### ▲「13年間の積み重ねやねん」

上田悦男さん

13年前に大阪府にエコ農産物としてトマトを申請したのが「またら愛っ娘」の始まりです。当時は今と違って直売なんてほぼなかったし、市場でエコ農産といってもなかなか理解されませんでした。現在、認知されてきているのは、13年間の積み重ねなんです。旬のとりたて野菜を子どもたちが幸せそうな顔で食べてくれる、それが一番嬉しいですね。松原で誇りを持てるような、そんな農業をしていきたいです。





「鴨も人間と同じや！」 津村佳彦さん（有限会社ツムラ本店）

鴨を育てるにあたって大切なのは、元気にストレスなく広い場所で走らせ、病気にさせないこと。そのために音楽を聴かせたりしています。雛のうちにはクラシック、少し大きくなったらPOPなものを。

すると、元気に餌を食べ



て走り回ってくれるんですよ！

うちの一押しは、ロース肉（右上写真）。これが一番美味しい状態になるように、工夫して育てています。

餌もホルモン剤や抗生物質のないも

のを食べさせています。だから時間や手間がかかるし、その分うちの鴨は高いと思います。でもやっぱり美味しいし、安全！肉にしてからも保存料を使わないので、新鮮なうちに食べて欲しい。だから大阪府内にしか卸していないんです。

鴨は人間と同じ。いや、鴨だけじゃなく、食物すべてそうだと思います。だから、どうしても多少の臭いや音、ホコリは出てしまう。そこは市民の皆さんに理解していただきたいと思います。生き物の「命」ですからね。1グラムでも無駄のないよう捌きたいし、皆さんに食べていただきたいですね。



### 【河内鴨】

松原では明治初期より合鴨の飼育が盛んに行われており、現在は「河内鴨」のブランドで高級食材として珍重されている。



今回取材をさせていただいた人たちのほかにも、市ではたくさんの生産者がいます。優れた農業経営を実施し地域農業のリーダーとして活躍されている「農の匠」と呼ばれる人たちや、誇りとこだわりを持って日夜働く人たち…。皆さん「おいしい」を食卓にお届けするため、懸命に生産されています。

そんな生産者たちの思いが詰まって育まれた食材。市内では、以下のような場所で出会うことができます。

#### まつばらマルシェ



「食」をテーマとした市主催の地産地消フェア。

5回目となる今年は11月8日(土)、9日(日)に松原中央公園などで行う予定です。市内の農畜産物や食品が紹介・販売されます。

#### 畑のつづき

市内の農家が生産した旬の野菜や果物を販売しています。

とき 平日 午前9時30分～午後3時30分 ところ JA 大阪中河内松原支店北隣 問合せ 畑のつづき松原店 (☎290-7091)、大阪中河内農協松原営農センター (☎331-1881)

#### 松原市地産地消推進店

市では、市内で地場農畜産物を買える店、地場農畜産物を材料とした料理が食べられる店を地産地消推進店として紹介しています。

詳しくは産業振興課配布のリーフレット「まつばら味さんぽ」、もしくは市ホームページをご覧ください。http://www.city.matsubara.osaka.jp

