

こだわりの果物で地域を活性化する

大地と語り合う会

「農業はいのちと語り合う営み」という志を持って活動している『大地と語り合う会』の皆さんは、こだわりの野菜や果物を作り続けています。中でも5年前から、全国的にも珍しいボイセンベリーの栽培に着手。前例がありませんため収穫できるようになるまで大変苦労しましたが、現在、全国有数の産地にまで成長。手作りのジャムやジューズに加工して販売しています。

こだわりの果物づくりを通して地域を活性化しようと日々活動中です。

おいしかったと喜んでもらえる野菜や果物を作る

『大地と語り合う会』は、道の駅「たからだの里さいた」へ出品している農家の主婦の有志が集まって平成16年に発足しました。「農業はいのちと語り合う営み」という志を持って、安心・安全で、皆さんにおいしかったと喜んでもらえる野菜作りに取り組んでいます。

当初は「おいしい野菜をどうやったら作れるのか」という観点から、肥料や土作りから始めました。EMを研究し、EM活性液を活用してEMぼかしを作ったり、落ち葉たい肥を作ったりして、イチゴ

広がっています。

ボイセンベリーの品質保持を図るため、同会の下に「ボイセンベリー生産者の会」を設立。現在、会員数は21人にまで増え、会では糖度や粒の大きさ、栽培方法について取り決めていきます。また、発酵竹粉と竹炭、植物酵素、天然アミノ酸を配合した土壌改良材なども取り入れ、先進的な取り組みにも余念がありません。

活動の範囲を広げて

現在、『NPO法人明日に架ける橋』や『善通寺希望の家』の協力を得て収穫や販売をしたり障害者の作業場として農場を提供したりするなど、福祉施設との連携も進めています。また、藤の棚で有名な財田町の萬福寺でオカリナコンサートを開き地域住民の集いの場も提供しています。

会長の多田さんは「自分一人では何もできないし、できなかったと思う。それぞれができることをできる範囲で助けあいながらやってきたから今の形があると思います。自分たちで育て、自分たちで収穫し、加工・販売して収益をあげる。この一連のしくみを



▲大地と語り合う会の皆さん

生産・加工・販売して収益につなげるしくみを作る

ボイセンベリーの苗を植えてから2年。初収穫の平成20年には400gでしたが昨年は1.2トン、今年は2.5トンの収穫を見込んでいます。大地と語り合う会の皆さんはボイセンベリーをジャムや果汁、ヨーグルトソースなどにして出品。道の駅だけでなく、高知県や佐賀県内のスーパーなどにまで販路が

かで注目したのがベリー類。眼精疲労などに効果があるブルーベリーが高い人気を誇っていたためです。いろいろ調べているうちに、会長の多田弘美さんは親族の紹介でボイセンベリーの存在を知りました。苗の入手方法や栽培方法なども分からず日本ボイセンベリー協会に問い合わせることからはじまり、味や珍しさに加えて、当時の協会長が三豊市出身という縁もあって栽培を決めました。

ボイセンベリーは、ブラックベリーとラズベリーの掛け合わせた木いちごの仲間です。健康果実として注目をあびています。旬は6月～8月ですが、生食で店頭に出ることはほとんどありません。冷凍すれば摘みたての香りや色、風味を保つことができるため、大半が加工されます。



▲おいしいものを食べてもらいたいと何度も試作を重ねています



▲ニュージーランド産のボイセンベリーには老化防止や目の健康を維持する成分が多く含まれています。

やモモ、トマトにカボチャ、アンズ、イチジクなどを作っていました。採れた野菜や果物は、そのまま出荷するだけでなく、無添加のジャムに加工したものなども出品していました。中でもコンニャクイモを栽培して作った、手作りコンニャクは大人気だったそうです。

ボイセンベリーとの出会い

活動を始めてから2年後の平成18年頃、おいしい野菜作りだけでなく何か地域の活性化に役立つ農産物はないものかと探し求めるようになった。農作物を探すな

今後、さらに拡大し、ゆくゆくは三豊市全体に広げていきたい」と笑顔で話していました。



▲オカリナコンサートなど地域みんなで楽しめる活動にも取り組んでいます

全国的にも注目を集めています



秋田県立大学 農学博士 宮内 隆さん (秋田県)

生産から加工・販売・マーケットの開拓まで自分たちで一環して行い、地域に根ざした活動の中で収益をあげている皆さんの取り組みは、全国的に見ても先進的ですし、いいことです。これからも、地域の中でどんどん広がってほしいです。