

90人近くが、「なたね」の商品試食

食のみやぎ復興ネットワーク※「なたねプロジェクトおひろめ試食会」



サラダに「なたね油の和風ドレッシング」をかけ、試食。

1月29日、みやぎ生協岩沼店で、食のみやぎ復興ネットワークの「なたねプロジェクト」商品の「おひろめ試食会」が開催されました。同プロジェクトは、農地の復興を後押しするため、塩害に強いなたねを植え、商品化を行なう取り組みです。約2.7haの畑から2,600kgのなたねが収穫され、なたね油、

ドレッシング、菜の花からとれたはちみつを使った「はちみつ飴」へと商品化されました。

当日は、みやぎ生協組合員70人とプロジェクトに参加している12団体が集まりました。プロジェクトの概要報告や、なたね油が岩沼市内の学校給食で使用されていることなどの報告の後、試食が行なわれました。試食は、キャベツになたね油と塩で味つけしたものや、ドレッシングなどが提供されました。また、なたね油の香ばしさを知ってもらうために、精製していないなたね油と、精製した油を使ってさつまいもを揚げ、香り

の違いなどを楽しみました。

これら「なたねプロジェクト」の商品は、2月14日からみやぎ生協全店舗にて販売が行なわれており、新しい地域商品の誕生に、売れ行きは好評だということです。



「おひろめ試食会」後、早速商品を購入する人も。

※食を通じた復興に取り組むプロジェクト。現在の参加団体は、216団体。

生協産直の継続でコミュニティーの再生を

全国産直研究交流会で思い新たに



JA新ふくしま 菅野専務の報告の様子。

2月8日、9日、「第29回 全国産直研究交流会」が東京都内で開催されました。

京都大学経営管理大学院の若林靖永教授による基調講演では、生協産直の今日的なあり方を振り返り、農村と都市をつなぎ、コミュニティーを再生することが生

協組合員の共感と参加を促す鍵になるという提起がありました。

続いて、コミュニティーの再生が最も切迫した課題になっている福島県の生産地の取り組み報告が、JA新ふくしま代表理事専務の菅野孝志さんからありました。

東京電力福島第一原発事故の発生当初から、農地の除染、福島大学や生協などと連携した土壌調査活動、モニタリングセンターの開設、米の全袋検査といった対策に取り組んできたこと、事故前の取引量に戻すにはまだ道半ばであることなどを聞き、決して風化させてはならない問題であることを参

加者は再認識しました。

日本生協連が設けた復興支援商品展示ブースでは、直売所で支援商品を取り扱いたいとの申し出が九州の産直団体からありました。

日本生協連産直事業委員会は、復興支援を継続して進めていくために、次回2014年2月の全国産直研究交流会を福島県で開催する予定です。



復興支援商品展示ブース。