



レタス

「おいしかった」は、こだわりが理解されたようで嬉しい

海老名市園芸協会レタス部会 川口 勝治さん

海老名のレタスは露地栽培が中心で、春と秋の2回収穫します。海老名は気温が比較的安定しているためレタス栽培に適しています。戦後からずっとこの地で作り続けています。新鮮なものをその日に地域の人に食べてもらいたいため、収穫は毎朝4時。そのまま地域のスーパーや商業施設へ直送します。午後は「朝採れレタス」として店頭並びます。消費者と私たちの距離が近くなる分、消費者への安全・安心には特に配慮しています。私の畑では、稲



春レタスは冬から春への上昇気温で育つので、ふんわりした丸み特徴でちょうどいい歯ごたえと甘みがあります。ぜひ十分に割ってそのまま食べてみてください。

作で出た、わらや、もみ殻を利用して体に優しい有機肥料でいい土を作るよう心掛けています。消費者の方から「す〜く甘くておいしかった」などと言われると、自分のレタスへのこだわりが理解されたようで嬉しくなりますね。



市民の皆さんに新鮮な農産物を食べてほしいから

市のイベント「えびな花と野菜のフェスティバル」は、消費者との対面販売の機会に



海老名産のおいしさをえびなっ子たちにも

毎年、保育施設に寄贈する新鮮野菜は子どもたちに大人気(写真はにんじん村保育園)

海老名市園芸協会の取り組み

地産地消

岡農政課 ☎(235)8539

地元の野菜食べませんか

海老名産を食べよう

都市近郊にありながら、豊かな自然に恵まれた海老名市。ここ海老名でも多くの農作物が生産されています。地域で採れたものを地域で消費する「地産地消」は、消費者と生産者との距離が近づき、互いに理解を深めながら一緒に地域の農を支えることとなります。まちのにぎわいにもつながることから、海老名でも積極的に取り組んでいます。今号は、地元でトマトとレタスを作っている方々の話を中心に海老名の地産地消について紹介します。



声を聞きたいから積極的にコミュニケーション

海老名市園芸協会トマト部会 石川 英和さん

海老名のトマトは施設栽培が中心です。施設栽培は天候に左右されないため、味が安定しているのが特徴です。私が主に作っているのは「麗容」(次段写真)という品種の大玉トマトです。毎朝5時に起きてハウスごとにトマトの生育を確認、8時に収穫して出荷所へ。その後、市内の量販店に運ばれます。私の直売所では、出荷できないような規格外の野菜を中心に取り扱っています。多めに詰め、て店先で



廉価で販売していますので、朝早く直売所に出すと出勤途中の人も買ってくれるんです。普段は無人で販売していますがお客様と会った時は、声を聞きたいので積極的にコミュニケーションをとるようにしています。「青っぽいトマトが欲しい」など、個々のニーズはさまざま。来る日を事前に確認して好みのトマトを用意するなど、可能な限り対応するようにしています。要望を直接聞くことで消費者を身近に感じますね。「おいしかった」「ありがとう」と言われるのは生産者としてのやりがいを感じる瞬間です。



美味しく食べてもらうために、収穫まで樹で熟してから出荷しています。トマトは冷やしすぎると独自の風味が感じられないので常温のまま食べるのが一番おいしいと思えます。