

あいぶらんど通信

2016年
10月 10日 (月)
あいぶらんど運動
推進委員会発行
No.50

あいぶらんど商品を中心に現場を取材し、組合員の声で文章にして広める活動をあいぶらんど運動推進委員会で行っています。特に震災後生産現場を訪れる取材の走行距離は8,800キロにもなりました。あいぶらんど通信縮刷版にギュッと情報が詰まっていますが、取材を初めて4年。今年度は、震災後訪れた生産現場にもう一度行ってみようとスタートしました。あいコープの生産者との「顔の見える関係」をこれからも築いていこうと思います。



「やっぺしりんご」から4年！園地の今！



片桐完一さんへ取材の様子

2014年からネオニコチノイド系農薬(殺虫剤)を使用せずに果物を栽培している天童果実同志会。たくさんの方がリスクが想定される中、メンバーの誰よりも早く(2013年から)その取り組みを始めた代表・片桐完一さんの畑を8月下旬に訪れ、『やっぺしりんご』の現状をお聞きしました。

『ネオニコチノイド系農薬排除の取り組み』

あいコープみやぎは、2010年に化学物質に関する学習会で組合員がネオニコチノイド系農薬(以下ネオニコ)の危険性を学んだのをきっかけに、これを使用しない栽培を産地に呼びかけました。2011年には稲作からネオニコの排除が始まり、野菜でも順次取組んできました。そして農産物の中では農薬を減らすのが最も難しいと言われる果物でもその挑戦が進められ、現在天童果実同志会はネオニコ不使用でりんごをはじめとする果物を栽培しています。

『やっぺしりんご』

ネオニコ排除の取り組みをりんごに適用するのはそう簡単に踏み切れるものではありません。もちろん、米や野菜の栽培でも、抜群の効果がある殺虫剤をやめるのは難しいのですが、「りんごは農薬で採る」という言葉があるほど農薬を多用する農産物です。もしうまくいかない場合は、最悪木が枯れてしまう事も懸念され、何年、何十年かけて収穫できるまで成長した木がダメになったら、新しい木を植えても同じ収量を上げることはできません。そんなリスクがありながら、組合員の声の後押しもあり、先陣を切ってネオニコ排除の実験を始めたのが片桐完一さんでした。『ど〜れ、やってみっぺし。(やってみようか)』と始めたので『やっぺしりんご』と名付けられ、オーナー制度を導入して応援する組合員を募りました。その後、完一さんにならい、翌年2014年からは天童果実同志会のメンバー全員がネオニコ不使用の栽培をしています。



日焼けしたりんご



黒星病のりんご



棉虫をバーナーで焼き付ける



棉虫被害

『今年の作柄と問題』

「今年の作柄はよ、順調なんだっけ。でもよ、日差しが強すぎて実は日焼けするし、暑すぎて水分補給したいのか、やたらとカラスが喰いに来んのよ。」リンゴ園場を見ながらお話を伺っていると、なるほど、カラスがリンゴを食べに来ています。そして今年一番悩まされているのが『黒星病』。これは全国的に蔓延したらしいのですが、特に同志会では特別栽培レベル(化学合成農薬、化学肥料双方を慣行栽培の1/2以下で栽培)のりんごを目指しており、ネオニコを使用しない分、いくつかの効き目のやさしい殺虫剤を組み合わせるので、トータルで見ると殺菌剤を使う頻度を減らさなければならない実情があるせいだとも言えます。一般的な栽培では殺菌剤をベースにネオニコやその他薬剤を混ぜて、予防的に多量の農薬を散布するのですが、同志会では絶えず殺菌剤を散布することはしません。たとえば今回多発した黒星病に対する薬剤は、年に一回だけタイミングを見計らって散布する、という方法をとります。それが、今年は気候変動のせいか花が咲く時期の気温も湿度も例年とは異なり、そのタイミングがズレてしまったようです。気候の変動は他にも影響があるようで、「昔はナシマルカイガラムシはいなかったのよ。ヒメボクトウとかいろんな虫が増えたのは、気候が変わってきてるせいもあんだべな。秋になってもあったかいから、いつまでも木が働き続けんのね。こうなるとよ、来年の春、木がのびなくなんのよ。」と完一さんはおっしゃいました。

『木が気持ちいいようにしてやる』

一般的には、リンゴの木の選定は作業効率を考えて枝を横に伸ばし、下に垂らす形に整えます。完一さんも、これまではそうしてきました。しかし本来木は上へ、上へ枝を伸ばすのが自然。農薬を減らし、異常気象でもちゃんと実をならせる木にするには、木を元気にすること。横や下へ向かう枝ばかりでなく、木の生理に合わせて立ち木(上にのびる枝)を残すと、「木が若返る気がすんだよな〜。上を向いた枝を残した方が、根っこが仕事するんだよ。」ので、選定方法を変えたのだそうです。でも、リンゴの木の選定には『美学』も含まれているらしく、『立ち木あると確かに木が喜ぶんだっけ〜、んでもよ、カッコ悪いんだよな。』と何回も言いながらも、完一さんはその木の姿がまんざらでもないというような笑顔でお話してくださいました。木の気持ちに寄り添って育てられたりんごをいただけるあいコープの組合員でよかった！

あいごはん

りんごを簡単レシピで食べ尽くそう！



まんま通信 10月3回に登場している「ごっつあん流りんごのコンポート」とっても簡単で、アレンジが効くので、ここでも紹介させていただきます。



コンポートは瓶詰めにして、好きな時におやつ作りのアレンジに重宝します。ジップ袋に入れて冷凍も可能です。是非お試しあれ！



放牧バスちゃんヨーグルトと合いますよ♪



ごっつあん流りんごのコンポート

材料：りんご 500g

砂糖 50g (りんごの1割)

作り方：りんごの皮を剥き、12等分し、鍋に入れ、砂糖をまぶして、蓋をして弱火で加熱します。少しすると水が出てきますので、時々上下を返して、弱火のまま全体に火が通るまで加熱します。水分が出てこなくて、焦げそうなときはお水を大きじ1ほど入れてみましょう。

りんごのコンポートカップケーキ

・国産粉ホットケーキミックスに混ぜて焼くだけで、お子さんの簡単おやつ♪

りんごとチーズのステックパイ

・ザク切りカットしたコンポートとクリームチーズを春巻きの皮で巻いて揚げるだけで簡単おつまみ♪

りんごの皮でアップルティー

・りんごの皮を煮出して、紅茶を入れる時の湯に使います。簡単オリジナルアップルティーの出来上がりです。香りを楽しみましょう♪ネオニコフリーで安全紅茶♪



タルトタタンのレシピはまんま通信10月3回の裏面に特集されています♪どうぞご覧ください♪

『あいごはん』応募用紙

お名前	<input type="text"/>	ニックネーム 実名記載を望まない方	<input type="text"/>
組合員番号	<input type="text"/>	コース	<input type="text"/>

Q. 食卓シーンは？

該当する項目に✓をご記入ください。

- ① 朝 昼(弁当) 夜
- ② 特別 平日(配達日目)
- ③ ごちそう料理 パンパツと料理
節約料理
- ④ カテゴリーを○で囲んでください。

副菜 主菜 主食 デザート 汁物

⑤ 材料

Q. 使用するあいごらんどは？(商品名)

Q. あいごはん名(料理名)

Q. 作り方(簡潔に)

イラストまたは写真

ケータイで撮った写真は、メールで送信できます→



『ibrand@mamma.coop』
<ご注意>
メール本文に、組合員番号とお名前を必ず入力してください。

あなたの「あいごはん」のワンポイントや料理を進める際の知恵袋などありましたらご記入下さい。

我が家のあいごはんワンポイント