あおば

WINTER
NO. 71
2015年1月発行
広報誌

楽しさいっぱい！ 農のイベントは大盛況

第8回練馬大根引っこ抜き競技大会

JA東京あおば
http://www.ja-tokyoaoba.or.jp

新年あけまして おめでとうございます

代表理事組合長　榎本 高一

組合員ならびに地域の皆さまには、健やかに新年を迎えられたこととお慶び申しあげます。

また昨年中は、ＪＡ東京あおばの各事業に対しまして、一方ならぬご理解とご協力を賜り厚く御礼を申しあげます。

平成26年を振り返りますと、2月には2週連続の大雪、8月には広島県での土砂災害。そして9月には御嶽山の噴火など「災害」の多い1年でした。被害に遭われた方、尊い命が奪われたご遺族の方、今なお避難生活が余儀なくされている方々に衷心よりお見舞いを申しあげますとともにご冥福をお祈り申しあげます。

さて、国内経済は、4月から消費税率が8％になり、家計に税負担の影響が重くのし掛かり、7－9月期ＧＤＰが低迷したことを踏まえ、本年10月からの増税は据え置くことになりました。

また、政治では、6月改訂の『農林水産業・地域の活力創造プラン』で政府が農協改革の推進を決めたことを受け、ＪＡグループは自己改革案を検討し、外部の有識者の意見を入れながら、議論を重ねてきました。自主・自立の協同組合として自己改革を自ら実践するとともに、政府・与党の農協改革案へ我々の意見が反映されるよう求めていきます。

一方、ＪＡ東京あおばでは、「10年後、20年後も元気なＪＡ東京あおばであり続けるために」、平成24年1月から「施設及び事業再構築検討委員会」を発足し、組合員ならびに地域の皆さまにとってご利用しやすく、安全・安心な店舗施設の提供に努めるなど自己改革を進めてまいりました。そして、6月に赤塚支店・板橋地区振興センターを移転新築し、リニューアルオープンいたしました。

また、本年3月には大泉学園駅北口再開発がいよいよ完了し、「リズモ大泉学園」が竣工します。これに伴い、本年4月に東大泉支店がリニューアルオープンいたします。

平成27年度は、ＪＡ東京あおば第6次中期経営計画（平成25年度～平成27年度）の最終年度です。支店再編・事業再構築・教育文化活動の実践を旗印に、ＪＡ東京あおばの使命「①都市農業を守るために」、「②組合員のくらしを豊かにするために」、「③地域の活性化に貢献するために」を果たすべく役職員が一丸となって取り組んでまいりますので、組合員皆さまの参加、参画をお願い申しあげます。

結びに、平成27年が組合員ならびに地域の皆さまにとって輝かしい1年になりますことをご祈念申しあげ、役職員を代表し新年のごあいさつとさせていただきます。

01 NEWS

平成26年受章祝賀会開催

12月22日(月)に、農業関係各功労賞受章祝賀会をホテルカデンツァ光が丘にて開催いたしました。

AOBA NEWS NETWORK
あおばニュースネットワーク
2015 WINTER

02 NEWS

第43回 東京都農業祭

11月2日(日)、3日(月)第43回東京都農業祭が明治神宮にて開催されました。

同時開催された手づくり看板コンクールでは、JA東京あおば青壮年組織協議会の作品が2年連続3回目となる最優秀賞を受賞しました。昨今の農協改革やTPPなど、農業者やJAを取巻く厳しい現状を打破するような力強い都市農業・JAの姿がテーマ。11月、12月に開かれた第17回JA東京あおば農業祭、第8回練馬大根引っこ抜き競技大会でも展示されました。

また、デコトラ(花や野菜でデコレーションした軽トラック)を手づくりして、GODAI君、すず夏ちゃんを前面にアピール。都市農業とJA東京あおばをPRしました。

03 NEWS

板橋農業まつり

魅力発見！いたばし農業
～見て、知って、味わって～

主催・板橋区

11月8日(土)、9日(日)、第37回板橋農業まつりが、赤塚体育館通り周辺にて開催されました。

区民と農業者の交流の場として、都市農業をさらに知っていただくとともに農業者の生産意欲を高めることが目的です。来場者数は76000人で、家族連れの姿も多く見られました。

まつりは野菜の宝船のパレードで幕を開け、新鮮野菜の展示や販売、8日(土)は楽しい踊りのパレード、9日(日)は名物のおみこしが会場を盛り上げました。

また、ゆるキャラショー、大根・人参引っこ抜き体験、けんちん汁試食会、フェイスペインティング、JA東京あおばの板橋地区女性部による手づくりの田舎まんじゅう販売など内容も盛りだくさん。なかでも好評だったのが、母と子の田舎まんじゅう作り体験でした。昔からの農家直伝の作り方を学んだ参加者は、「自分で作るおまんじゅうは、よりおいしく感じる」と笑顔で話していました。

VOICE 読者の声

感謝の集いの坂本冬美さんのコンサートはとてもよかったです。ありがとうございました。元気で来年も楽しみにしたいと思います。

感謝の集いを楽しんでいただけて何よりです。いろいろなイベントにもぜひご参加ください。

楽しさいっぱい！ 農のイベントは大盛況

農業祭＆練馬大根引っこ抜き競技大会

JA東京あおばの恒例イベント、「農業祭」と「練馬大根引っこ抜き競技大会」を、2014年も開催いたしました。農業祭は、新鮮野菜の即売や盛りだくさんのアトラクションが大人気。競技大会はあちこちから声援が飛び交う白熱ぶり。どちらのイベントも晴天に恵まれ、例年以上の盛り上がりとなりました。

第17回 JA東京あおば農業祭

11月15・16日 ― 光が丘公園けやき広場

17回目となる今回の農業祭には、前年を上回る10万7000人が来場。なかでも大にぎわいだったのが、地元農産物の即売コーナーでした。とれたての新鮮な野菜や果物を手に入れようと、早くからたくさんの人が列を作り、あっという間に完売してしまいました。

会場内のブースには、全国各地のJAが地元の特産品を用意。こちらにも大勢の人が訪れました。女性部による田舎まんじゅうや伝統野菜「練馬大根」の販売も、長蛇の列ができる人気ぶり。農園芸畜産物品評会では、地元農家が大切に育てた野菜や花など1463点が出品されました。各農家の自慢の逸品に、通りすがりの人も足を止めて見入っていました。

メーンステージでは、優雅な大正琴や勇ましい鬼島太鼓の演奏、GODAI君&すず夏ちゃんショーなど、さまざまなアトラクションが大人気。今年も楽しさいっぱいの農業祭で、来場者たちは秋のひとときを満喫していました。

第8回 練馬大根引っこ抜き競技大会

12月7日 ― 南大泉の畑

GODAI君&すず夏ちゃんショーは子どもに人気

野菜の即売は農業祭のメーンイベント。どれも安くて新鮮です

大迫力の宝船。使った花と野菜は最終日に来場者へ“宝分け”されました

抜きにくいことで知られる「練馬大根」。それを抜くスピードや抜いた大根の長さなどを競うのが、「練馬大根引っこ抜き競技大会」です。今年は516人が参加。優勝をめざし、井口さん親子の畑に植えられた4800本の大根を相手に、熱戦を繰り広げました。

選手権の部で総合優勝を果たしたのは、地元練馬区在住の宮嵜さん。昨年大会で準優勝だった宮嵜さんですが、今回は見事に1位を獲得。「応援してくれた職場の仲間に感謝したい」と喜びを語りました。グループ参加の部では、102㎝の大根を引き抜いた長谷川さんご一家が優勝しました。出場した理由について、長谷川さんは「本物の練馬大根を見てみたかった」とコメント。まさかの優勝に、親子5人で満面の笑みを浮かべていました。

選手権・男子の部で入賞した皆さん（檀上）。真ん中は総合優勝も果たした宮嵜裕介さん

参加者には練馬大根たっぷりの「すずしろ汁」がふるまわれました

大根は2本折ったら失格。スピードと慎重さが求められます

VOICE 読者の声

農業祭は毎年楽しみにしています。いつも持ちきれないほど買います。これからもずっと続けていってほしいです。

おかげさまでイベントは今回も大盛況。ご参加の皆さまには、地元の農産物と思い出をお持ち帰りいただきました。

日々研究の農業人生 今なお進化する匠の柿作り

板橋区／中田さん

柿の実を収穫する中田さん

実が大きく甘みの強い「太秋」

土地の特性や要望を踏まえ、さまざまな品種を育てている

甘くて傷みにくい「次郎柿」、色が良く日持ちする「東京紅」、実が大きな「太秋」……。広々とした農園に、12種類もの柿の木が並んでいる。高さは約2m。背の高い大人が手を伸ばしても、上の方の実はちょっと穫れそうにない。

「高所の収穫にはコイツを使うんだよ」。そう言って農園主の中田さんが乗り込んだのは、小型のトラクターほどの大きさがある昇降機。スイッチを入れると、台座が地上から1mほどの高さまで上昇した。その上に立ち、柿の実を次々にもいでいく中田さん。とても80代とは思えぬ軽やかな身のこなしである。

中学を卒業すると同時に家業に就き、農業一筋に生きてきた。当初は練馬大根やニンジンなどを作っていたが、現在は生産物のほとんどを柿が占めている。

「周辺の宅地化が進んで、日当たりや風通しが悪くなり、野菜の生産が大変になってきた。そこで比較的、周辺環境に左右されにくい柿に少しずつ変えていったんだ」。

柿作りをスタートしてから、いつしか50年が経った。この間、よりおいしい柿を栽培するため、ひたすら努力と研究を続けてきた。なかでも気をつけているのは〝土〟の手入れだ。土壌を分析し、足りない成分を肥料で補う。「今の土の状態は窒素がちょっと足りない。近いうちに補充するつもりだよ」。

新しい品種にもいろいろと挑戦している。3年程前からは、果肉にゴマのような黒い模様の入った「甘秋」の栽培をスタートした。近所の人のリクエストに応えたのだという。

「新しい技術や品種もいろいろと出てくるからね。学ぶことはたくさんあるよ」。他の柿農家を視察したり、園芸情報誌をこまめにチェックしたりと、ベテランの域に達した今でも、生産技術の研究に余念がない。

こうして得た知識やノウハウを農の現場に活かすことで、さらなる品質の向上を実現していく――。齢八十にして、中田さんの柿作りは、まだまだ進化しているようだ。

農の現場 60
都市農業の未来を探る

はじめの一歩は体力作り 農業に情熱注ぐ33歳

練馬区／関口さん

「ハウスを改修して大きくしたい」と話す関口さん

自宅わきの畑で年間約30品目を栽培する

固定客も多い無人販売所

「農業がこんなにキツイとは正直、思いませんでしたよ」。少し苦笑気味に語るのは、33歳の若き農家、関口さんだ。3年前に会社を辞め、家業を継いだ。それまでのサラリーマン生活から一転、土と格闘する日々に、たちまち体が悲鳴を上げた。

「体力には自信あったんですけどね。草むしりとか地味にキツイんですよ(笑)」。無理して頑張ったら腰を痛め、数日間動けなくなった。そんな関口さんを尻目に、62歳の父は涼しい顔で作業をこなしていく。

このままじゃ仕事にならない——。そこでまずは体力作りから始めた。疲れた体に鞭打って、ほぼ毎日スポーツジムに通う。その甲斐あって、半年間で8キロの減量を達成。衰えていた体は、みるみる蘇っていった。

「とりあえず体力だけは、父に勝てるようになりました。でも農業の技術は、まだまだ及びませんね」。

農業系の高校・大学を卒業し、知識は豊富な関口さんだが、経験不足でミスを犯すこともしばしば。例えば小松菜の栽培では消毒のタイミングを見誤り、大きな被害を出してしまったという。

「やはり経験というのは大きい。今は父から言われたことを、きちんと守るように心掛けてます」。

あくまで謙虚な関口さんだが、その視線はちゃんと将来を見据えていた。今後の目標についてたずねると、「農業で生きると決めたからには、より生産性を高め、きちんと収益を得られる農家になりたい」と力強い答えが返ってきた。

生産性アップのための行動は、実は既に始まっていた。区の補助事業を活用して、老朽化したビニールハウスの建て替えを父に提案。これが受け入れられ、今年末ごろから新たなハウスの建設が始まることになったのだ。

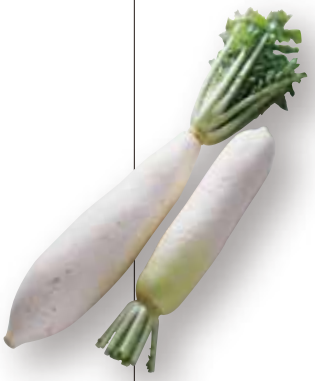
「新しいハウスは従来の1・2～1・3倍の大きさです。作付面積が増えるし、トラクターなどの大型機械も操作しやすくなるので、かなり効率的な生産ができると思います」。

農業のキャリアはまだ少ない。しかし関口さんの農業にかける真摯(しんし)な思いは、ベテラン農家にも決して引けをとらないように感じられた。

VOICE 読者の声
地元の農業従事者の方を紙面で紹介することは、とても素晴らしいと思います。これからもいろいろな方を知りたいと思いました。
都市農業の重要性や、農家の方の思いをお届けできるような紙面にしてまいります。

食のはなし

ベターホームのお料理教室



ダイコン

冬野菜の代表格。寒い時期に甘味が増します

ダイコンは一年中出回っていますが、寒い時期に甘味が増しておいしくなります。日本では、春の七草の一つ「スズシロ」として古くから、親しまれています。

現在は肉質が柔らかく、甘味が強い青首ダイコンが主流ですが、東京の伝統野菜の「練馬大根」、京都の伝統野菜の「聖護院（しょうごいん）だいこん」、水分が多く大型の「三浦大根」、薬味に使われる辛味ダイコンなど、独自の品種があります。シャキシャキとした食感を生かし、生のままサラダやあえ物、大根おろしとして食べたり、加熱すると甘味が増し、だしのうま味を閉じ込めるので、ぶり大根、おでんなどの煮物や煮込み料理、スープにしたりと、いろいろな料理でおいしくいただけます。

葉の付け根の部分は甘く、先端（しっぽ）ほど辛味が強くなるので、料理によって使い分けるのがポイント。生で食べるときは葉に近い部分、煮物など加熱する料理には真ん中の部分、先端はみそ汁などに使うとよいでしょう。

ダイコンに含まれる辛味成分は、がん予防に効果があるといわれ、ビタミンCも豊富です。その他、消化を助け、胃腸の働きを整えて食欲をアップさせるジアスターゼも含まれています。ジアスターゼは加熱すると壊れてしまうので、生のまま食べる方が効果的です。脂っぽいものを食べるときに大根おろしを添えると、消化も良く、さっぱりします。

選ぶときは、太くて重いもの、皮に張りがあるものが新鮮です。葉が付いているものは、そのまま置いておくと、葉から水分が失われスカスカになってしまうので、葉を切り分けて保存します。使いかけのものは、乾燥しないように切り口をラップで覆い、ポリ袋に入れて、野菜室へ。葉の部分はゆでて刻んで冷凍しておくと、みそ汁の青味や煮物の彩りにもなり、便利です。

Recipe

ダイコンと牛肉のスープ

調理時間 15分

撮影：大井一範

材料（2人分）

- ダイコン……150g
- 牛もも肉（薄切り）……60g
- ネギ……1/2本
- ショウガ……1片（10g）
- A
  - 水……2（400ml）
  - スープのもと…小さじ1
- B
  - 花しょう……小さじ1/2
  - 塩……小さじ1/6
  - 酒……小さじ1
  - しょうゆ……小さじ1

※花しょうは中華食材で、粒さんしょうのことです。

作り方

①ダイコンは5cm長さ、7～8mm角の拍子切りにします。
②牛肉は1～1.5cm幅に切ります。
③ネギは斜め切り、ショウガは薄切りにします。
④鍋にAとダイコンを入れて火に掛け、ふたをして2～3分煮ます。牛肉、ネギ、ショウガを加え、沸騰したら、あくを取ります。
⑤Bを加えて調味します。

新鮮食材で　楽しくクッキング

料理研究家　黛 かおる　｜　料理研究家　波多野 充子

かんたんドリア

ホワイトソースも簡単に

1人分約628kcal

材料（4人分）

- ご飯……600g
- ホウレンソウ……1束（300g）
- ハム……5枚（100g）
- タマネギ……半分（100g）
- バター……大さじ1（14g）
- A
  - カレー粉……小さじ2
  - スープのもと…小さじ1
  - 砂糖・塩・こしょう…各少々

ホワイトソース

- バター・小麦粉…各大さじ4
- 牛乳……カップ4
- 塩……小さじ1/4
- こしょう……少々

作り方

①厚手の鍋にホワイトソースの材料を全部入れ、火にかける前に、泡立て器でざっと混ぜる。沸騰したら、火を弱め、木べらで絶えずかき混ぜながら、2～3分煮る。

②ハムは千切り、タマネギはみじん切りにする。

③ホウレンソウは色よくゆでる。4cm長さに切る。

④フライパンにバターを溶かし、②とご飯を炒める。Aで調味する。

⑤耐熱容器に④を入れ、ホウレンソウを載せてホワイトソースを掛ける。200度のオーブンで約15分、表面に焼き色を付ける。

ホワイトソースは、鍋にバターと小麦粉を量り混ぜます。残りの材料を全部入れ泡立て器で混ぜ、沸騰までは強火で絶えず木べらでかき混ぜます。とろみがついたら弱火で混ぜながら煮れば、とろっとしたソースが失敗なくできます。具はお好みでどうぞ。

ポテトのチーズ挟み焼き

1食当たり約175kcal

材料（2人分）

- ジャガイモ……大2個
- 溶けるチーズ（ピザ用など）……50g
- EVオリーブ油……少々
- バジルの葉……4～5枚
- 塩……適量
- こしょう……適量

作り方

①ジャガイモは皮をむき、薄さ5mm・長さ4～5cmの千切りにする（水にさらさない）。

②小さめのフライパンにEVオリーブ油を薄くのばし、千切りにしたジャガイモの半量を入れ、手で押さえてから塩・こしょうをし、チーズ2/3量とバジルの葉を載せ、その上に残りのジャガイモをかぶせ、もう一度手で押さえる。

③ふたをして中火で約3分、その後弱火にして約3分焼き、全体がチーズとジャガイモのでんぷんで固まり始めたら、フライ返しで上から数回押さえ、裏返す（このとき、まずフライパンのふた代わりに平らなお皿をかぶせ、お皿の底にしっかりと手を添え、フライパンをひっくり返してジャガイモを取り出す。次に滑らすようにフライパンに戻すと簡単）。

④上からフライ返しで押さえ、形を整えてから塩・こしょうを加え、その上に残りのチーズを散らし、ふたをしてから弱火で3～5分焼く。

⑤ジャガイモに火が通り、上面のチーズが溶けたらお皿に滑らせるように取り出し、切り分ける。

外はかりっと香ばしく、中はとろけるチーズがポテトを包み込みます。時々フライ返しで押さえながら焼くと、ポテトが上手にくっつきます。チーズの良い香りがしてきたら、裏返すタイミングです。お酒にもよく合い、冷めてもおいしくいただけます。

VOICE 読者の声

70号のきの玉丼は家にある材料で簡単にでき、ヘルシーでおいしかったです。とても参考になりました。

今号の食のはなしは、この時期とくにおいしいダイコンが登場。主役にも名脇役にもなる野菜の万能選手です。

ガーデニング入門 62

冬場を上手に管理して

美しいシクラメンを楽しもう

冬の鉢花のなかでも、シクラメンは特に人気の高い花のひとつです。赤や白、紫、ピンクなど色はさまざま。形も一般的なものからフリルのついたものまで、バラエティーに富んでいます。開花期間が12月から4月程度と長いのも大きな魅力でしょう。寒い季節に窓辺を飾ってくれるかれんな花は、見ているだけで心がなごみます。

シクラメンは、葉一枚につき花をひとつ咲かせるといわれています。そこでシクラメンを購入するときは、葉の状態の良いものを選ぶようにしましょう。葉色が濃く、大きさがそろっているものは、花芽も充実しています。そのほか花が真ん中からそろって真っすぐに伸びていることや、花弁にシミや斑点がないことも、良いシクラメンを選ぶポイントです。

シクラメンは霜に弱いので、冬期は室内のできるだけ日当たりの良い場所に置くようにします。適温は、昼間で20度前後、夜間で15度前後。ただし暖かすぎても開花期間が短くなるうえ、葉や花茎が伸びすぎてバランスが悪くなるので注意が必要です。

開花中は古くなった花茎や葉をときどき手で抜き取り、中心部に日光があたるようにしてやります。また、葉を外側に引っ張って、中心部に空間を作る「葉組」という管理作業を、月に数回のペースで行います。こうすることで、真ん中の小さなつぼみにも日光が当たり、長い間、開花を楽しむことができます。

冬から春にかけて花を咲かせたシクラメンも、4月ごろになると花が枯れて休眠します。そうなったら日の当たらない風通しの良い場所に置いて夏越しさせます。この間、特に灌水は必要ありませんが、球根が乾燥してしおれてくるようだったら、少し灌水してあげましょう。

秋になって新しい葉が出てきたら、夏越しがうまくいった証拠です。一回り大きな鉢に植え替え、水と肥料を与えてください。

指導・監修
JA東京あおば地域振興部
加藤 毅

シクラメンは種類によって育て方も変わる

色や形がバラエティーに富んでいるシクラメンですが、最近はミニシクラメンやガーデンシクラメンといった、小型の品種も登場しています。ミニシクラメンは通常のシクラメンと同じく室内で管理します。これに対しガーデンシクラメンは霜にも強く、野外に植えて楽しむこともできます。用途に合わせて購入してください。

四季の花づくり

寒ざらしで土ふっくら

早川京子

今、花壇には宿根草や秋植えの球根が植わっているだけかもしれませんが、凍えるような寒さの中でも、これらの植物は水を必要としています。乾燥させ過ぎると、春の出芽や開花に影響しますので、冬場の水やりは、案外大切な作業です。植物体の呼吸量は少ないので、むろん暖候期ほどの水量は必要ないのですが、花壇の土の表面が白く乾いたころに、十分に水をやりましょう。

作業の少ない冬期にぜひやっておきたいのは、空いている花壇の土の荒起こしです。長く栽培を繰り返していると、土は硬くなり、空気を含む空間の少ない土になり、草花の生育を弱くさせることになります。そこで、春作業の始まる前の冬の間に、深く土を耕し、下層の土をひっくり返して、冬の寒風と雨に打たせて空気に触れさせ、日光に当てておきましょう。寒風にさらすので、「寒ざらし」ともいい

シクラメンの上手な管理方法

開花中のシクラメンは管理が大切。なかでも葉組は、シクラメンだけにある特別な作業です。丁寧に葉組すれば、開花期間が伸びるだけでなく、見た目も美しくなります。

鉢の置き場所

鉢は窓辺などの日当たりの良い場所に置きます。十分な日当たりが確保できない場合は、数日おきに日光浴をさせてあげましょう。

花茎（かけい）と葉の整理

花が終わった花茎は早めに引き抜きます。このときハサミで切り取ると、花茎の一部が残って腐敗するので、手でねじるようにして株元から引き抜きます。葉も黄色くなってきたら早めに引き抜いてください。

灌水

土の表面が乾いたらたっぷり水やりしてあげましょう。花や球根に水がかかると病気の原因になるので、ジョウロの蓮口（はすくち）を外し、鉢の淵から注ぐようにします。ただし花茎や葉を整理したあとは、病気になりやすいので灌水は避けます。開花中は通常の灌水に加え、10日おきに液肥を薄めて水やりしましょう。

葉（は）組（ぐみ）

外側から順番に葉を外へ引っ張り、中心部に空間を作ってあげます。内側の葉は外側の葉に引っ掛けるようにして伸ばすと、上手に葉組ができます。

ます。深さ30㎝くらいの土層を、裏返すように耕します。このままにしておくだけで、細かく砕く必要はありません。春作業の直前に細かくします。起こした後に、酸性化している土を矯正するため、消石灰を振りまいておきます。こうすることで、土はふっくらとして、空気をたくさん含んだ、草花が好む土になります。布団を日に当てて、ふっくらとさせるようなものです。また、日光に当たっていない深層の土を日光に当てることで、殺虫や殺菌の効果も期待できます。

サクラソウ（日本サクラソウ）は、春に咲く草花の中でも、いち早く根が動きだす植物です。来月には、植え替えの時期になりますので、早めに植え替え場所を準備しておきましょう。

VOICE 読者の声

秋植え球根を植えようと思っていた矢先の70号の「植えつけ」記事はまさにタイムリーでとても役に立ちました。

今号は冬を彩るシクラメンの管理です。上手にお手入れをして、長く楽しんでください。

1周年の感謝を込めて

11月29日（土）、30日（日）、とれたて村石神井はリニューアルオープンから1周年を迎え、日頃の感謝を込めて記念セールを開催いたしました。

生産者が店頭で地元の新鮮な農作物をアピールし、キャベツ、ダイコン、シクラメン、パンジーなど約30種類の野菜と花を販売。来店者はその鮮度の良さから「ついつい買いすぎてしまった」と顔をほころばせていました。また、JA東京あおばのプライベート商品の練馬野菜ぎょうざやおしるこなどの出店もあり、販売会場は大盛況でした。

ほかにも、11月より発足した石神井地区女性部の新サークル「おかめの会」も手づくりの食品を販売。赤飯やまんじゅうなどが人気を集めました。同会は毎週水曜日に田舎まんじゅうを販売中ですが、今後はお客様の要望にもこたえていく予定です。

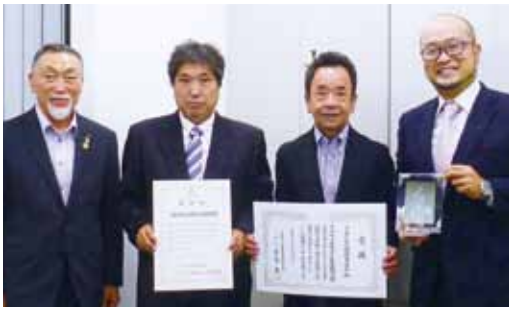
「ほっとする味」がつなぐ地域交流

11月2日（日）、大泉地区女性部「ささげの会」は大泉交通公園にて開かれたフリーマーケットで、約200パックの手づくり赤飯を販売いたしました。

「ささげの会」は、こぐれ村にて毎週木・土・日曜に赤飯を販売。「もちもちしていておいしい」「ほっとするような優しい味がする」と大人気で、子どもからお年寄りまで幅広いファンがいます。その人気から今年初めてフリーマーケットへの出店依頼があったものです。当日は、JA東京あおばのプライベート商品である練馬大根ドレッシング、ゆずポン酢しょうゆ、金子ゴールデンビール麦茶の販売もあわせて行い、こちらも大好評でした。

同会の女性部員は「今後も地域住民の方々とのふれあいの場を大切にし、地域活性化に貢献していきたい」と意欲を語りました。

板橋地区青壮年部　特別賞を受賞



10月9日（木）、本店にて平成26年度リーダーセミナー（活動実績発表会）の表彰が行われました。

JA東京あおばからは、板橋地区青壮年部が出場。「農業　板橋にあり！～復活★江戸東京野菜★『志村みの早生大根』～」をテーマに、志村みの早生大根の復活・育成の取組みを稲本さん（写真左から2人目）が発表しました。その結果活動内容を高く評価され、JA東京青壮年組織協議会より特別賞（一般社団法人栄養改善普及会長賞）を受賞したものです。

受賞にあたり稲本さんは「今後とも都市農業の重要性を発信すべく、仲間たちと協力していきたい」と話しました。

JAところ青年部（北海道）と交流を深める

11月15日（土）～17日（月）、JA東京あおば青壮年組織協議会は、JAところ青年部15名の視察を受け入れました。

JAところ青年部は、JA東京あおば農業祭でJAところ産小豆をふんだんに使ったたい焼きを実演販売。「あんこが甘さ控えめでおいしい」と大好評のうちに完売しました。また大泉地区の山口さん、加藤さん、白石さんの農場を視察。それぞれ経営内容の異なる都市農業の説明を聞き、「都市農業の多様性について話を聞くことができ参考になった」と手ごたえを語りました。

意見交換会、懇親会では互いの組織活動について報告し、農地や農作業の違いを実感するとともに交流を深めました。