

アルゼンチンと学術協力

玉村・全国食肉学校 I C O C A と連携協定

玉村町の全国食肉学校(小原和仁校長)はアルゼンチン食肉科学貿易研究所(I C O C A)と学術協力・交流を目的とした連携協定を結んだ。I C O C Aは食肉業

界で活躍する人材を育成するため、2019年に設立されたアルゼンチンの教育機関。両機関の持つ知識や情報などを共有し、業界の発展を目指す。



協定書を交わしたレアンドロさん(左から2人目)と小原校長(右)ら関係者

業界の人材育成強化

全国食肉学校と交流が深く、海外に和牛輸出のネットワークがある鳥山畜産食品(茨城県)から、I C O C Aの関係者であるレアンドロ・シエンティニさんを紹介されたことが始まり。レアンドロさんは都内の製

業会社に勤めながら、肉のソムリエとしても活動、交流サイト(SNS)を通じて肉の魅力を発信している。レアンドロさんが両機関をつなぐ架け橋となった。昨年、全国食肉学校で開かれた和牛輸出の関係者に

「豆王」ブランド発信

利根沼田 コクと甘みのエダマメ

J A利根沼田管内でエダマメの出荷が最盛期を迎えている。一大産地である管内では生産者がオリジナルブランド「豆王」を出荷。2日には、同J A農産物直売所販促進を目的に試食会が開かれ、買い物客が旬の味覚を楽しんだ。



買い物客に豆王を薦める職員

ルゼンチン大使館で実施。エドゥアルド・テンポネ全権大使やI C O C Aを代表してレアンドロさん、小原校長らが出席し、協定書を交わした。I C O C Aのファン・イグナシオ・バルコス理事長もビデオ会議システム(Zoom)で参加した。協定書には学生と教員の

順調という。10月上旬まで出荷が続く。

豆王はゆでる前に塩もみして約30分放置し、ゆで上がったらうちわで塩をなじませるとおいしく食べられる。詳しいゆで方は同部会のホームページ「下記コード」で確認できる。

朝露光るみずみずしさ

夏の寒暖差利用
高い糖度蓄える

標高800㍍から1400㍍の山間部にキャベツ畑が広がる孺恋村。深夜から早朝にかけて収穫されるキャベツの表面には朝露がきらりと輝き、みずみずしさは抜群だ。同村の夏秋キャベツの収穫量は、53年

孺恋村 「孺恋高原キャベツ」

キャベツ農家の宮崎脩平さん(20)＝同村田代＝は両親と妹、技能実習生らと共に約10㍍で生産。年間約6万5千箱を出荷している。「ザクザク」「辺りが寝静まる午前3時ごろ畑へ出向き、1玉ずつナイフで手際よく刈り取っていく。投光器とヘッドライトの光が暗闇を点々と照らす光景はこの時季ならではだ。



浅間山を望む高原に広がるキャベツ畑。深夜から早朝にかけて生産者が収穫に汗を流す

蓄えたキャベツには、みずみずしさを証明する朝露が伝って流れる。浅間山麓に位置するため、火山灰を含んだ栄養豊かで水はけの良い土壌を形成しているの

集出荷を合理化
鮮度保ち全国へ

収穫は午前10時ごろまで続く過酷な作業。合理化されたJ Aの集出荷システムが生産者を助ける。収穫後に箱詰めされたキャベツはトラクター後部の荷台に載せられ、一定の数が集まると最寄りのJ A集荷場に運び込まれる。集荷場は村内に約150カ所あるため、出荷にかかる移動時間を短縮でき、鮮度の維持に役立っている。集荷場からは業者が村内のJ A予冷庫に運び込み、冷やして鮮度を保った後に全国へ出荷される。

宮崎さんは「今年の梅雨は程よく晴れ間があり、メリハリがあった印象。病気の発生が昨年の10分の1程度で、出来が良い」と話す。病気が少なかったのは梅雨の多湿を抑えられたことに加え、対策を講じたから。畑にキャベツを植える間隔を例年より広くする「ロングバ」病気の伝播を防いだ。

この数年はカットキャベツなど加工向けにも重点を置き、1口当たりの出荷量700箱のうち約300箱を占める。」とにかく安心安全で、安定した供給を心がけている。自分で食べておいしいと思えるものしか作らないというこだわりを語る。

キャベツは県内のJ A直売所やスーパーマーケットで販売。J A全農ぐんまが運営する産地直送通販サイト「J Aタウン」内の「新鮮ぐんまみのり館」でも9月下旬まで取り扱っている。左記コード。宮崎さんは畑で採れたてをかじりながら、「生で食べるのが一番おいしい」と笑った。

(毎月11日掲載)

国産国産
輝く!!
J Aブランド
地産地消

J Aひろば

毎月1・11・21日に掲載