地域農業見直しの流れ

・高度経済成長期,近隣からは都市化の圧力,遠方からは**大産地**の攻勢で,各地の都市の近郊農業地域はどこも衰退。

・1970年代中頃から,農薬を多用しない安全な食品に意識を持つ消費者たちから「顔の見える」作物への関心が生まれる。

・低農薬や有機栽培作物の「**産直**」運動や**産消提携**の取り組みが注目される。

・その担い手は,都市部の**生協**組合員や大都市からの転勤族の主婦が多かった。

⇒みやぎ生協と角田,田尻農協

・疑問をもつ消費者と意識の高い農家の「つながり」から,**産直**ルートが生まれる。

・1980年代,「**地産地消**」の語が誕生

・価格を高くし,コストをかけて遠距離輸送される**大規模流通**への疑問も生まれる。

・各地に進出した大型小売店でも,地元の農家グループと結んで「産直コーナー」を設ける例が増加。

・農協施設や公共用地,「**道の駅**」に付帯させた「直売所」が各地で盛況。

・1990年代,輸入激増の中で,食料自給率の向上が政策課題に。

・「地産地消」,廃れかかった地場農産物や食文化の見直し,「食育」,農家と消費者・飲食事業との連携創出の取り組み

・各地の地場農産物,その生産地である近郊農業や「地元農業」の再評価。

・2000年代,残留農薬,産地偽装,BSE

⇒輸入食品,顔の見えない食品への不安

★地域の小規模農業は,新たな現代的意味を持ち始めている。

・契約産直の広がり

名取ジャスコと「サンサンメイト」会員農家

07.5.28

名取の産品広める好機

名取市の大型商業施設「ダイヤモンドシティ・DC」エリアの駐車場で、今月十二日から毎週土曜に産直市を始めた。地域貢献の機会をいただいたと張り切る。ただし、市を商業第一として一年間、DCからの無償で場の提供を受ける覚悟。DC営業時間前の朝八時から一時間、知名度アップに知恵を絞る。ちらしのポスティング、広報による宣伝とも、試みは始まったばかりだ。

会員は地元農家の女性四十六人、半数ていど、減農薬で取り組むエコファーマー。DCの客層は三十代前後の子育て世代が多い。「虫食いの穴を気持ち悪がる人が多い。安全な食べ物だよと、本物の味を伝えていくことも役目の一つ」と張り切る。

メンバーの中にはDCのジャスコ新名取店の一画で、産直野菜を販売する人もいる。「けれどもインショップでは、POP一店頭広告」やレンジを通じてしか、生産物の良さを伝えられない。「消費者と対話できる、市ならではの持続を存分に発揮したい」と声を弾ませる。

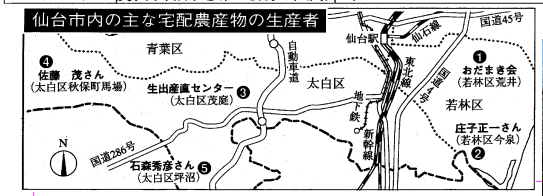
産直DCグループ代表

洞口とも子さん（58）

ほらぐち・ともこ　1948年12月23日生まれ。名取市出身。聖和学園高卒。国の重要文化財「洞口家住宅」を守る19代目。農家レストランを経営するほか、産直グループ「サンサンメイト」代表。「産直ネットワーク」代表も務める。市内の自宅で夫、息子夫婦、娘、孫2人と7人暮らし。

生産者	主な配達エリア	価格	連絡先
❶おだまき会	仙台市中心部、高砂方面 八木山方面、子平町方面	8-10種類で1000円 500円の小パックも	022-288-6476 （農場方）
❷庄子正一さん	仙台市中心部	1000-2500円（季節で変化）	022-289-3784
❸生出産直センター	仙台市太白区、名取、岩沼市方面	平均8種類1500円	022-281-2480 （城戸方）
❹佐藤　茂さん	仙台市内全域	1000、1500、2000円　アレルギーがある場合、種類や量は相談に応じる	022-399-2469
❺石森秀彦さん	太白区茂庭台、八木山、仙台駅方面（坪沼から車で30分の圏内）	7-8種類で1500円前後（6月から1月まで）	022-281-1744

仙台市内の主な宅配農産物の生産者



←↑95年11月記事

菫場さんのご家族

農家宅配の草分け「おだまき会」

1985年，**菫場市子**さんを中心とする農家の主婦4人が集まって開始。農家宅配のめずらしさからマスコミに取り上げられ，1987年に**農水大臣賞**を受賞。それを機にその名が知れ渡った。 農家の直接宅配は当時は考えられないこと。きっかけとなったのは，イベントで福祉グループ「**あかね会**」メンバーと知り合い，その集会所（南小泉）に採りたての野菜を持ち込んで販売したこと。その際，**泥のついた野菜に集まった主婦たちが感動の声をあげたことに心を打たれ，農家として，また命を守る主婦としての気持ちから，宅配を続ける**ことにしたという。

現在は，農家の主婦3人で**約200名の契約会員**に，毎週火曜日に野菜を箱詰めして配送する。**直接宅配することで消費者の声に対応でき，作る側のメッセージも伝えられる。野菜の特徴を説明することによって食事の幅も広がっていく。** 市場出荷されるものは色や形の規格があるが，宅配産直の場合は形が多少崩れていても自信のあるものを提供できるのがメリットという。 （2007.7ヒアリング，www.tohoku.maff.go.jp/gentijirei/0501/miyagi_1.html

おだまき会

地場農産物の利用拡大

仙台伝統野菜

（今庄青果web）

ツケナ類の一つで，県内で一般に出回っている「ちぢみ雪菜」とは，形状（葉は肉厚で丸型）、色味など，明らかに異なり，見た目は「小松菜」に似ています。カルシウムやビタミンAなどう豊富に含まれ，小松菜に匹敵する栄養素をきたえ上げます。

旬は秋から冬にかけて収穫され，霜に当たると甘みが増し，ほろ苦さや「雪菜」独特の風味がでてきます。一般には，おひたしや女池菜に似ています。やみそ汁の具，炒め物などに利用されますが，香なうど，ほうれん草，小松菜に比べ，ほろ苦さが楽しめます。

2008.12.01

「みやぎ食材伝道士」初認定

「食材伝道士」に認定された料理人たち

農林水産物の生産者から直接、栽培や出荷の指導を受けた仙台市内の料理人十人が十一月二十八日、初の「みやぎ食材伝道士」に認定された。生産者の苦労や情熱を学んだ伝道士たちは今後、勤務先のホテルなどで調理に腕を振るう。

認定制度は、県仙台地方振興事務所が地産産品のブランド化や地産地消の推進を目指して創設。参加者は、生産者の下で食材一品目に一つ、栽培や出荷の工程を実習した。

実習を受けた食材の品数に応じ、一つ星（一品目）、二つ星（三品目）、三つ星（五品目）に分類される。初の認定で三人が三つの星を取得した。

イトロポリタン仙台の日本料理「宮城の豊かな食材を自信とし、さらにお客さまに満足していただける、三つ星取得を目指して頑張ってください」と激励した。

二つ星を取得したホテル泉閣一さんは、生産者の方々が長い時間と愛情をかけて育てた食材を、最高の状態で提供するのが料理人の務め」と決意を新たにしていた。

仙台市青葉区のホテルで