

ホームページからバックナンバーをご覧ください

ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です

<ファーマーズクラブ新年会を行いました>

1月26日ファーマーズクラブの新年会を、札幌近郊定山溪温泉ホテル山水で開催しました。近年の天候変化は予想を超える事が多く、対応が難しくなってきました。

太陽と気温が植物の成長、品質に大きな要素を持ち自然の恵みに頼るところが多くあります。

ファーマーズクラブも4年目を迎え、会員同士のコミュニケーションも高まって来ました。勉強会を重ね、美味しく味のある野菜の栽培に向け一段の努力をしていきます。

野菜は地産地消が購買動機の中で比重を占める中、北海道野菜はどうしても地場が裸期にピンチヒッターとしての要望が高くなります。

そんな中で選ばれる条件は「実感できる美味しさです」、そんな野菜作りを目指して行きます。フルーツ系のトマト、メロン、トウモロコシは直接味が評価されます。

サラダ系の野菜は、生の美味しさより見た目の鮮度で評価されます、ドレッシングが味を作ります、生でも野菜の美味しさ、風味が実感できる野菜を目指します。

根物は料理の中で、ホクホク、しっとり、食感、甘み、アクが無く炊き上がりの早い事で評価されます。

そんな条件の多くを満たす、「主流になれる」野菜作りを目指します。

現在約20軒の生産者がそれぞれの特徴を活かし、野菜のカテゴリーの充実を目指します。

今年の作付けで、サラダ玉葱を端野の森谷さんが有機栽培で取り組みます、8月以降の出荷冬至までの南瓜供給で、ドリームファーム イザワさんが初めての栽培品種に手を貸してくれます（特別栽培）。一心生産組合さんが、赤カラー大根を昨年の品種を変え再度生産してくれます（有機栽培）。ミニトマトの高糖度化を目指して、輝楽里さんが新たな機具を用い栽培試験に取り組んでくれます。

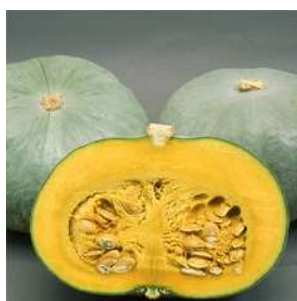
一戸農場さんが、初めて牛蒡の雪の下越冬熟成試験を行っています、2月中旬には品質確認を行い出荷を予定しています。雪の下熟成がどんな結果になるか楽しみです（有機栽培）

最後に、目まぐるしく変化する天候に対応できる栽培方法を各メンバーが挑戦していきます。主流になれるブランド「やっばし北海道ファーマーズクラブ」のメンバーは高度な栽培技術を各メンバーが持ち寄りいよいよ始動して行きます。

2月後半今年も、生産者が各地のお取引様を訪問する予定です。是非忌憚無いご意見交換をさせて頂きますようご協力お願い致します。



森谷農場さん栽培
有機サラダ玉葱



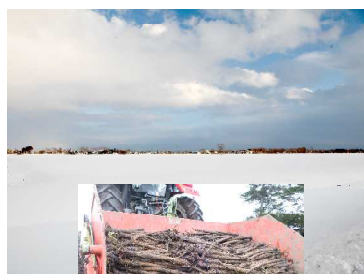
ドリームファームイザワさん
栽培、冬至対応南瓜試作



輝楽里さん高糖度試験栽培
品種 サングレープ



一心生産組合栽培予
定の赤い大根



一戸農場、今は雪の中
に眠る雪の下熟成試験
ゴボウ

今年の栽培品に関し、都度情報でご案内いたします。特に、「雪の下熟成ゴボウ」は初めての試験でもありどのような結果になるか、興味深いところです。地面に直接ゴボウの鉄コンテナを置き、雪を集め覆った単純な保存方法です。糖度が20度ほどありますが、凍結が私としては気になります。2月中旬取扱予定