



Vol.3 キュウリ

本県は全国有数の農業県。標高100mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回リポートする。次回は10月2日掲載。

JA 邑楽館林

館林市赤生田町 847 TEL.0276-74-5111



肉みそ炒めですっぱり
キュウリは漬物やサラダなど生で食べるケースが多いが、加熱しても食感が損なわれず、さわやかに食べられる。JA 邑楽館林女性会副会長の堀口葉子さん(61)はそんなオリジナル料理「キュウリの肉みそ炒め」を写真⑥を提案する。
みじん切りにしたキュウリ、豚のき肉をショウガと炒め、みそ、しょうゆ、酒、砂糖で味付け。タカノツメも加える。さっぱりした味わいが魅力で、ご飯にも麺類にも合う。シンの千切りとともにうどんにのせ、JA 邑楽館林が販売するゆめもと「鍋つ娘」を掛ければ、冷や汁うどん風になる。暑い夏でも食が進み、キュウリを何本でも食べられそう。



売り切れ避け常時補充 県内外にファン 農産物直売所ぼんぼこ

JA 邑楽館林は直売所「ぼんぼこ」を館林市桶町で運営し、新鮮な地元の野菜を消費者に提供している。女性生産者グループのシフォンケーキや総菜、ナマズやコイといった地元グルメまで店頭並び、県内外のファンを魅了している(写真⑦)。



松島寿明店長によると、ぼんぼこの特徴は売上の57～58%が地元生産者の品物であり一般の直売所の2倍近い点。「基本的に地元の農産物で勝負している」と胸を張る。売り場の野菜が少なくなると生産者に連絡して補充していることから、客足が絶えない。店側が生産者に品物の売れ時を助言するほか、生産者側も何人人気を常に勉強。バラエティーに富んだ品ぞろえにつながっている。2008年の開店から年々売り上げを伸ばし、昨年、売り場面積を100平方メートル拡大した。

ぼんぼこは午前9時半に開店、営業は4～10月が午後6時半、11～3月が同6時まで。定休日は平日の月曜。駐車場150台でバス6台が停まれる。

JAグループ群馬
耕そう、大地と地域の未来。



全国2位の規模 食卓支える力に

JA 邑楽館林はキュウリの出荷量が全国のJA中2位。この取扱量が食卓を支える大きな力になっている。



販売面の取り組みは東京青果(大田市場)のような拠点市場を地域別に選定、需要に対して適切に供給することで売り場を確保し、生産者が納得できる売り値を維持、消費者にも手頃な価格を実現している。「需給の流れを滞留させないことが大切。量を持つていけるからできる」。販売促進係長の堀越純さんは解説する。

他県のJAとも連携し、毎月19日を「いきゅうりの日」と定め、キュウリの魅力を広く伝えている。この「当地アイドル」Meiko Girlsも販売促進に協力し、写真⑤、各地でパフォーマンスを披露し、産地をPRしている。



鮮度は抜群 朝採りを直送

畑で実っているキュウリにはとげがある。写真①。家庭に届くまでの間にたがうてしまふこともあるが、多く残っている場合は収穫からの時間が短かく、新鮮な証し。「とげが取れると水分も抜け、鮮度が失われる」とJA 邑楽館林は説明する。



畑の新鮮さを食卓に直送するため、JAの生産者の有志約50戸は、朝採りきゅうり研究会を組織。朝採りのキュウリを夕食時の

に有害な害虫。侵入するリスクを減らすため、今年からハウスに設置している網の目を、細かいタイプに張り替えた。「JAから情報を教えてもらえ、本場に助かる」と大畑さん。この地区では生産者約580戸が年間約2万戸をJAに出荷。春(1～6月)と秋(9～11月)が主で、最盛期は5月と10月ごろ。JAの集荷場には連日3万～4万ケース(1ケース標準5×50本)が運び込まれ、写真③は各地に送られる。

7、8月は9月からの出荷に備え、苗を定植する時期。苗は安定した品質の物を種苗会社から購入し、JAが7月末から1カ月かけて生産者の作業に合わせて午前6時ごろから配布している。

袋詰めスタート 手頃な価格に貢献

JA 邑楽館林はキュウリのパッケージ作業の受託を本年度から本格スタートさせた。曲がり大きく、バラ売りに向かない品を袋詰め。写真④。市場やスーパーの手間を省き、新鮮な品を手頃な価格で消費者に提供するのに貢献している。キュウリの付加価値も高まることから、生産者の所得向上にも役。生産者の負担軽減にもなり、面積拡大などによる産地の維持・発展も視野に入れた事業だ。