



炒めて、生で、シャキッ。



チヤコは、中国から渡ってきた野菜。シャキッとした食感と癖のない味で、中華料理を中心に炒め物や鍋物、汁物などに活躍する。本県は栽培が盛んで、農林水産省の統計によると、2014年の出荷量は全国4位。県内の代表的な産地、渋川市南部や吉岡町は国内でも早い時期に栽培が始まった地域で、暖かい時期の露地栽培に加え、冬場はハウスでも栽培し、1年を通して出荷できる体制を整えている。JA北群渋川は生産者の市場視察や市場関係者との意見交換で品質の維持、向上を図るほか、伊香保温泉の旅館に食材を提供することで、地元の味のPRに一役買っている。

## Vol.4 チヤコ

本県は全国有数の農業県、標高1000m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11月6日掲載。

## J.A 北群 渋川

渋川市渋川 157 TEL.0279-23-3315

袋詰めで新鮮な品  
より多く消費者に



吉岡町大久保に広がる畑の一角(写真①)。初秋の雨上がりの朝、水気を帯びたチヤコが林立し、収穫を待っていた。作業していたのは、若手生産者の高野仁志さん(33)と父の実さん(66)。2人は株元にはさみを入れ(写真②)、コンテナに収納。6箱のコンテナにそれぞれ100株ほど入れると、自宅に戻り、袋詰め作業に移った(写真③)。仁志さんが傷の付いた葉を切り落として形を整え、実さんが専用の器具を使って2株ずつ袋詰め。段ボールケースに10袋ずつ詰め終わると、保冷庫に入れ、再び畑に戻った。高野さんは連日80~100ケースを出荷する。高野さんは、「自分で売る手間が省ける上、大量に出せるのが魅力。作れば作るほど収入になる」(仁志さん)

袋詰めは収穫から出荷までの半分を占める作業。この手間を省いて面積拡大に弾み付け、新鮮な品を多くの消費者に届けるため、JA北群渋川は8月からパッケージの受託を試験的に始めた。當農部長の加藤幸永さんは、「018年までの事業化を目指したい」と青写真を描く。ほかにも、農業所得増大に向け、青年農家の栽培指導を6月から開始。新しい品目を提案し、販売の仕事をJAが手に担うことで「生産に打ち込めるようになると、JAが手に任される」とJAが手に任される。JA北群渋川は伊香保温泉にチヤコを含む野菜を提供、地元食材の魅力を観光客に伝えていく。

地産地消の推進に向け、伊香保温泉旅館協同組合婦人部お香女会と提携して2009年にスタート。定期的に注文を受けて、直売所を通じて納入。旅館は品書きに食材の产地を記入するなどして、地場産のPRに協力している。納めている作物は年間80種以上。議会長の儘田さんは、「県内外の消費者に直接、地元の食材を味わってもらえるいい機会」と話し、品質チェックに余念がない。



品質向上へ一丸  
生産部会で視察

北群馬渋川地区でチヤコの栽培が始まったのは1980年ごろ。JA北群渋川の農畜産物直売所連絡協議会長、儘田作雄さん(77)は、渋川市八木原(東京の市場から提案を受け、導入した)。当時から高齢化が見込まれて、目方の軽いチヤコなら長く続けられると思った(儘田さん)。2キロ(12株)280円と現在の約5倍の価格で取引されたこともある。栽培が広まり、定着した。JA北群渋川は、1985年、組合員30人が生産部会を設立。在43人が所属し、昨年度は310tを出荷した。品質向上に向け、毎秋、各地の市場などを視察していく。今年は県外の産地視察を計画する。部会事務局を務める農業振興課、高橋裕明さんは、「農家に良い品を作つても、JA北群渋川は伊香保温泉にチヤコを含む野菜を提供、地元食材の魅力を観光客に伝えていく。地産地消の推進に向け、伊香保温泉旅館協同組合婦人部お香女会と提携して2009年にスタート。定期的に注文を受けて、直売所を通じて納入。旅館は品書きに食材の产地を記入するなどして、地場産のPRに協力している。納めている作物は年間80種以上。議会長の儘田さんは、「県内外の消費者に直接、地元の食材を味わってもらえるいい機会」と話し、品質チェックに余念がない。



## 伊香保温泉と連携 野菜の魅力をPR

JA北群渋川は伊香保温泉にチヤコを含む野菜を提供、地元食材の魅力を観光客に伝えていく。

JA北群渋川は伊香保温泉旅館協同組合婦人部お香女会と提携して2009年にスタート。定期的に注文を受けて、直売所を通じて納入。旅館は品書きに食材の产地を記入するなどして、地場産のPRに協力している。納めている作物は年間80種以上。議会長の儘田さんは、「県内外の消費者に直接、地元の食材を味わってもらえるいい機会」と話し、品質チェックに余念がない。

## 浅漬けで手軽に

チヤコは火を通して食べるのが一般的だが、新鮮なもの(写真④)は加熱しなくても味わえる。JA北群渋川野菜センターに勤務する藤川直美さんが紹介するチヤコと塩昆布のかんたん漬物(写真⑤)は、その部分に張りがあるうちも食べられ、サラダの素材などに使える。



## 高齢農家へ恩返し、通所2施設を運営

JA北群渋川は福祉事業に力を入れていて今年7月、吉岡町下野田に通所介護施設「げんき」をオープンさせた。「ひまわり」(渋川市渋川)に続く2つ目の通所施設で、リハビリに重点を置く。

「げんき」は「あの時の自分を取り戻すお手伝い」が合言葉。理学療法士が常駐し、利用者の健康状態を考えたスケジュールを組み、体の機能訓練や口腔体操、カラオケなどを通じた脳のトレーニングで健康増進を後押しする(写真⑥)。食事はJAが運営する利点を生かし、新鮮な地域の食材で毎日手作り。活動的に過ごせる施設と一方、「ひまわり」はゆったりと過ごせる工夫を凝らすなど、各施設に個性を持たせた。

福祉事業は、長年、地域農業を支えてきた高齢者への恩返しが目的。現役世代の介護の手間を省き、農業に専念できる環境を整える狙いもある。福祉部長の石倉千恵子さんは、「地域への貢献は、JAならではの仕事」と意義を強調する。



**J.A グループ群馬**

耕そう、大地と地域のみらい。



企画：JA群馬中央会

取材・制作：上毛新聞社 営業局