

農業都市前橋 農産物ブランド化に活路



食の安全への関心が高まり、食材のブランド化などが進む中で、消費者の選択肢が広がり何を基準に食品を選ぶかも難しくなってきました。あまり知られていないかもしれませんが、私たちの暮らす前橋市は全国でも有数の農業都市。極めて豊かな大地の恵みがあり、「赤城の恵」という独自のブランドも立ち上げられています。そのような行政と農家の取り組みについて取材しました。

担当は市民編集委員 林・長木

問い合わせは 農林課 ☎ 898-5841

赤城の恵ブランド

前橋市の農産物は全国でも有名で、県外、特に東京では、「前橋産」はブランド農産物のような扱いを受けているそうです。

ところが、市内では前橋産

農産物はあまり親しまれていないようです。市内のスーパーで産地表記を見ると、群馬県産とあり前橋産と表記しているものはほとんどありません。これでは消費者に前橋産農産物の良さが伝わりません。その中で前橋産農産物をもっと地元の人に知ってもらい、

地産地消の推進を目的に、平成22年11月に「赤城の恵ブランド」が登場しました。これは生産・流通・販売を通し、食の安全・安心への取り組みなどが基準を満たすと認証されるものです。今回は、これを生産する農家2軒に話を伺いました。

前橋みょうが生産組合のミョウガ 房丸町・清水芳郎さん



清水さんのミョウガは赤色。いや、正確には艶やかな紅色でした。丸々と大きく、ミョウガだと言われなければ分からないほど。美しいミョウガを摘むと、切り口から水がほ

とばしります。また、味は変わらないけれども、形や見た目が悪く出荷できないものを利用する加工品の生産販売も目指しているそうです。



美しく生えそろうミョウガ



市民編集委員の林（中央）・長木（右）



ハウス内の温度管理は万全です



ポリウムがあり色も艶やか

良農園のタマネギ 田口町・伊能良雄さん



化粧箱のような小ぶりのダンボール箱に並べられたタマネギ。柔らかな色合いの緩衝材が敷かれ、和紙が掛けられたギフト用のディスプレイが施されています。甘みとタマネギ特有の風味

ネギの味も調整しています。また、こだわりは土だけではなく、農薬や除草剤は一切使いません。このように一手間も二手間も掛けることで、良農園ならではの価値が生まれ出されていました。



熱心に思いを語る伊能さん



ギフト用のタマネギ



収穫を終えたタマネギ畑を視察



親子で力を合わせています

取材から見たもの

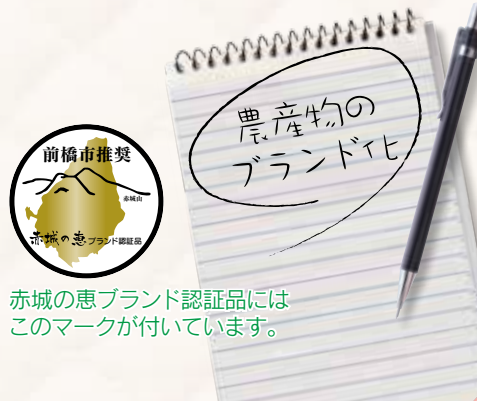
赤城の恵ブランド認証品は、私たちが日常で利用している市内のスーパーではあまり見掛けません。市民の食卓に広く行き渡るためには、このような農産物が市内で作られているということやこのブラン

ドの存在を市民の皆さんに広く知ってもらうことが大切だと思います。そして味わうこと。百聞は一見に如かずです。市も、認証するだけでなく生産者の皆さんとともに、広くアピールするための工夫や、おいしくて安全な野菜作りに対して「行政だからできる支援」を継続的に行っている

ほしいです。また、今回の取材で、味は同じでも形の悪い農作物のいき場がないことに気付きました。地産地消を目的にするのであれば、形は悪いがおいしくて、安心・安全な食材というコンセプトのブランドを確立するのも面白いと感じました。

編集後記

清水さん、伊能さんはともに勉強熱心で、おいしさ・安心・安全を追求していました。「消費者にいいものを届けたい」その思いを消費者に届けるのは難しいですが、赤城の恵ブランドに生産者と消費者の架け橋となってもらいたいです。



赤城の恵ブランド認証品にはこのマークが付いています。