

## 隠れた名産品に照準 ～TACがつなぐ地産地消～

11月28日、平塚駅ビル内にある青果販売店「横浜水信ラスカ平塚店」で、小田原市曾我地区「杉崎農園」の杉崎翔太さんが、「土壁蔵出し熟成みかん 望月」(1パック 580円)の対面試食販売を行った。

買い物客に試食をすすめていた杉崎さんは、「全国のこだわり農産物が並ぶ店頭での試食PRは貴重な機会です、勉強になる」と意欲的に話した。(株)横浜水信では「作り手の思いや工夫を直にお客様に届けられるのが対面販売の良さ。『杉崎農園』の知名度も上がると思うので、早生みかん、温州に続く次の品種の紹介も検討したい」と話した。今回の取り組みは、JAかながわ西湘のTACが青果市場の金港青果(株)から「県産農産物の販売強化と販路開拓」の要望を受け、TACの訪問先である杉崎さんを紹介したことから始まった。

「土壁貯蔵みかん」は収穫後、木箱に入れ、土壁の倉の中で一週間貯蔵する。寝かせる事で糖度が上がり、酸味が程よく抜け、内袋が柔らかくなり、まろやかな味になる。一昔前は「小田原のみかんは酸っぱい」と評されたため、この貯蔵法が普及した。一方で土壁貯蔵は、朝と夕の空気の入替えや、日々のみかんの状態チェック、廃棄ロスの増加など管理に手間がかかる。みかんが詰まった木箱の運搬は体に負担がかかり、蔵の維持管理費もかかるため、長期保存技術の発達した昨今では珍しくなった。

TACの担い手訪問活動により集積された担い手情報が、新たな販売先の確保に結びついた事について、JAかながわ西湘の営農部では「『土壁貯蔵の生み出す味わいを守りたい』という農家のこだわりが注目され、今回の取引につながった。今後も、市場に出回る量が少ない、こだわり農産物を手がける担い手情報の収集も意識しながら、TACの訪問活動を進めたい。合わせて、担い手の生産の工夫や努力に理解がある販売先を探していく」と話している。

JAグループ神奈川では、営農経済改革プランの中で、販売力の強化と営農指導の強化を柱に掲げている。JA全農かながわでは、今後もこうしたTACの活動の優良事例を県下JA間で共有しながら、レベルアップに繋がるように活動をサポートしていく。



「蔵で熟成させた甘いみかんですよ」とお客様に説明する杉崎さん(右)